

Das Restaurant Limmathof war 1994 das erste Schweizer Restaurant mit Integrationsarbeitsplätzen in der Gastronomie. Auch nach 30 Jahren bietet es weiterhin Arbeits- und Ausbildungsplätze für Menschen mit Handicap in Küche und Service an. Unter dem Motto «Eifach guet» serviert der Limmathof authentische Schweizer Gerichte, inspiriert von regionalen Zutaten und dem Quartierleben. Traditioneller Genuss trifft hier auf modernen, ehrlichen Geschmack - ganz ohne Schnickschnack.

Wochenmenü von 11.08.2025 bis 15.08.2025

Vegan	VORSPEISEN TAGESSALAT ODER TAGESSUPPE KOPFSALATHERZEN	6 16	GLUSCHT LIMMI PLÄTTLI Trittkäse I Z`nüni Schüblig	16
Vegan	KALTE TOMATEN CONSOMMÉ	15	DESSERT	
	WOCHENMENÜ		MINI-TAGESDESSERT Fragen Sie unsere Mitarbeiter	6
Vegan	GANZER BLUMENKOHL Kräutercrème I Eingelegter Knoblauch	26	LIMMI-KAFFEE Mit Vanilleglacé Mit Luschtig	9 +6
Vege- tarisch	PASTA VON URS Käseravioli Eingelegte Zwiebeln Tomaten-Chutney	28	GLACÉ PRO KUGEL Sauerrahm I Vanille I Schokolade I Zitrone-Limette	5
	PULLED PORK BURGER Cole Slaw BBQ-Sauce Ofenkartoffeln	29	Mit Crumble oder Schlagrahm Mit Luschtig	+2 +6
	FORELLEN DUO Gerösteter Fenchel Randen-Hummus Safranschaum	32	GERÜHRTER EISKAFFEE Schlagrahm	11
	LIMMI KLASSIKER			
	ZÜRCHER KALBS-LEBERLI Butter Rösti I Rote Zwiebeln I Salbei	43	WEINEMPFEHLUNG	dl/FL
	G'HACKETS MIT HÖRNLI Apfel I Gruyère	24	SIGNUM SÉLECTION ARBEITSKETTE Zürich, Freienstein, Weingut Gehring Riesling-Sylvaner, Sauvignon blanc, Pinot Noir	7/52
	RINDSTATAR VON HAND GESCHNITTEN Braune Butter I Trüffelmayo I Knobli Brioche I gebeiztes Eigelb Als Vorspeise 75gr. 28	48	BREVI SÉELECTION ARBEITSKETTE VdP Suisse, Barrique- und Stahltankausbau Pinot Noir, Cabernet Dorsa	8.50 / 59