

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 13.10.2025 bis 17.10.2025

	VORSPEISEN		GLUSCHT	
V egan	TAGESSALAT ODER TAGESSUPPE NÜSSLISALAT	6 16	LIMMI PLÄTTLI Trittkäse I Z`nüni Schüblig	16
Vegan	Trauben I Baumnüsse I Kürbiskerndressing KÜRBISCRÈMESUPPE Marroni Dumpling I Kürbiskernöl	17	DESSERT MINI-TAGESDESSERT Fragen Sie unsere Mitarbeiter	6
	WOCHENMENÜ	00	LIMMI-KAFFEE Mit Vanilleglacé Mit Luschtig	9 +6
vegan	VEGANES GULASCH Tofu I zweierlei Reis	26	GLACÉ PRO KUGEL Sauerrahm I Vanille I Schokolade I Zitrone-Limette Mit Crumble oder Schlagrahm Mit Luschtig	5
Vege- tarisch	PASTA VOM URS Mozzarella Ravioli I Sbrinz Schaum I gebackene Zucchetti	28		+2 +6
	MAISPOULARDENBRUST Kürbis-Champignonragout I Koriander Kartoffeln	30	SCHOGGIKÜCHLEIN Sauerrahmglace	16
	LACHSFORELLENFILET Romanesco Tagliatelle Zitronensauce	32		
	LIMMI KLASSIKER		WEINEMPFEHLUNG	dl/FL
	ZÜRCHER KALBS-LEBERLI Butter Rösti I Rote Zwiebeln I Salbei	43	HEIDA, LES PYRAMIDES	9.50 / 66
	G'HACKETS MIT HÖRNLI Apfel I Gruyère	24	Wallis, AOC, Adrian und Diego Mathier BREVI SÉELECTION ARBEITSKETTE	8.50
	CURRY WURST im 3 Gang Menü erhältlich oder auch als Take away	13	VdP Suisse, Barrique- und Stahltankausbau Pinot Noir, Cabernet Dorsa	/ 59

Wir setzen auf Qualität und vertrauen auf ausgewählte Partner:

Gemüse: Marinello I Fleisch: Ziegler Metzg I Fisch: Bianchi I Brot: Fredy's Handwerksbäckerei in der Schweiz. Sofern nicht anders markiert, stammen unsere Produkte aus der Schweiz.