

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 03.11.2025 bis 07.11.2025

	VORSPEISEN		GLUSCHT	
Vegan	TAGESSALAT ODER TAGESSUPPE NÜSSLISALAT	6 16	LIMMI PLÄTTLI Trittkäse I Z`nüni Schüblig	16
Vegan	Trauben I Baumnüsse I Kürbiskerndressing KÜRBISCRÈMESUPPE Marroni Dumpling	17	DESSERT MINI-TAGESDESSERT Fragen Sie unsere Mitarbeiter	6
	WOCHENMENÜ		LIMMI-KAFFEE Mit Vanilleglacé Mit Luschtig	9
Vegan	SZEGEDINER GULASCH Schmorgemüse Salzkartoffeln	28	GLACÉ PRO KUGEL	5
Vege- tarisch	PASTA VON URS Lauch-Feigenravioli Champagnerschaum Belper Knolle	28	Sauerrahm I Vanille I Schokolade I Zitrone-Limette Mit Crumble oder Schlagrahm Mit Luschtig	+2 +6
	REHPFEFFER Kürbis-Spätzli Rosenkohl	32	SCHOGGIKÜCHLEIN Sauerrahmglace	16
	DORADE Safran Risotto Wilder Broccoli	32		
	LIMMI KLASSIKER		WEINEMPFEHLUNG	dl/FL
	ZÜRCHER KALBS-LEBERLI Butter Rösti I Rote Zwiebeln I Salbei	43	HEIDA, LES PYRAMIDES	9.50
	G'HACKETS MIT HÖRNLI Apfel I Gruyère	24	Wallis, AOC, Adrian und Diego Mathier	/ 66
	CURRY WURST im 3 Gang Menü erhältlich oder auch als Take away	13	BREVI SÉELECTION ARBEITSKETTE VdP Suisse, Barrique- und Stahltankausbau Pinot Noir, Cabernet Dorsa	8.50 / 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.