

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 10.11.2025 bis 14.11.2025

	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	17	DESSERT MINI-TAGESDESSERT	6
	WOCHENMENÜ		Fragen Sie unsere Mitarbeiter LIMMI-KAFFEE Mit Vanilleglacé Mit Luschtig	9
Vegan	TOM YAM SUPPE Geräucherter Tofu Shiitake Zucchetti	26	GLACÉ PRO KUGEL Sauerrahm I Vanille I Schokolade I	5
Vege- tarisch	HAUSGEMACHTE PASTA Ricotta-Marroniravioli Apfelchutney Rosenkohl	28	Zitrone-Limette Mit Crumble oder Schlagrahm Mit Luschtig	+2 +6
	GLASIERTE SCHWEINSBRUST BBQ-Sauce Sellerie-Kartoffelstock	29	SCHOGGIKÜCHLEIN Sauerrahmglace	16
	EGLIFILET LUZERNER ART Salzkartoffeln Blattspinat	30		
	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	
	CURRY WURST im 3 Gang Menü erhältlich oder auch als Take away	13	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.