



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 01.12.2025 bis 05.12.2025

VORSPEISEN

TAGESSALAT ODER TAGESSUPPE 6

 **NÜSSLISALAT** 16

Trauben | Baumnüsse | Kürbiskerndressing

 **KÜRBISCRÈMESUPPE** 17

Marroni Dumpling

WOCHENMENÜ

 **GEFÜLLTE PEPERONI** 26

Gerste | Gemüse | Pikanter Sugo

 **STEINPILZ RAVIOLI VON URS** 28

Kürbis | Kabis

KALBS-VORESSEN 30

Kräuter-Reis | Rüeblì

SEELACHS (IS) 32

Venere Reis | Erbsen | Orangenschaum

LIMMI KLASSIKER

ZÜRCHER KALBS-LEBERLI 43

Butter Rösti | Rote Zwiebeln | Salbei

G'HACKETS MIT HÖRNLI 24

Apfel | Gruyère

CURRY WURST 13

im 3 Gang Menü erhältlich
oder auch als Take away

GLUSCHT

LIMMI PLÄTTLI 16

Trittkäse | Z`nüni Schüblig

DESSERT

MINI-TAGESDESSERT 6

Fragen Sie unsere Mitarbeiter

LIMMI-KAFFEE 9

Mit Vanilleglacé

Mit Luschtig +6

GLACÉ PRO KUGEL 5

Sauerrahm | Vanille | Schokolade |

Zitrone-Limette

Mit Crumble oder Schlagrahm

Mit Luschtig +2

SCHOGGIKÜCHLEIN 16

Sauerrahmglace

WEINEMPFEHLUNG

"AK" WEISS 9.50

/ 67

Zürichsee, AOC, Weingut Dreistand, Pinot Gris,
Kerner, Sauvignon Blanc

BREVI SÉELECTION ARBEITSKETTE 8.50

/ 59

VdP Suisse, Barrique- und Stahltankausbau
Pinot Noir, Cabernet Dorsa

Wir setzen auf Qualität und vertrauen auf ausgewählte Partner:

Gemüse: Marinello | Fleisch: Ziegler Metzger | Fisch: Bianchi | Brot: Fredy's Handwerksbäckerei in der Schweiz.

Sofern nicht anders markiert, stammen unsere Produkte aus der Schweiz.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Seite und berät Sie umfassend.

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1 % MWST