

Limmathof

RESTAURANT & BAR

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 04.08.2026 bis 08.08.2026

VORSPEISEN

	TAGESSALAT ODER TAGESSUPPE	6	LIMMI PLÄTTLI	16
			Trittkäse Z`nüni Schüblig	

WOCHENMENÜ

	KICHERERBSENCURRY	26	MINI-TAGESDESSERT	6
	Tofu Frühlingszwiebeln		Fragen Sie unsere Mitarbeiter	
	BURATA RAVIOLI	28	LIMMI-KAFFEE	9
	Tomatensauce Basilikum		Mit Vanilleglacé	+6
	FRIKADELLE	25	Mit Luschtig	
	Nudelsalat wie von Oma		GLACÉ PRO KUGEL	5
	SEETEUFEL SCHWÄNZE IN DER FOLIE	28	Sauerrahm Vanille Schokolade	
	Sommergemüse Kartoffeln		Zitrone-Limette	+2
			Mit Crumble oder Schlagrahm	+6
			Mit Luschtig	

LIMMI KLASSIKER

VITELLO TONNATO	34	ZITRONEN TRUFFLE	12
Kalbfleisch Thunfisch			
G'HACKETS MIT HÖRNLI	24		
Apfelmus Gruyère			

WEINEMPFEHLUNG

	dl/FL
"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