



BANKETTANGEBOT 2025

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass bei uns im Limmathof feiern möchten.

Bei uns feiern wir die Feste wie sie fallen. Ob für ein Geburtstagsessen, Hochzeitsessen, einen Firmenanlass, Jubiläumsfeier oder ein Abschiedsfest unter Freunden.

Entdecken Sie in den folgenden Seiten unsere Bankettmenüs, von feinen Vorspeisen zu köstlichen Hauptgängen bis hin zu verlockenden Desserts.

Wir stehen Ihnen gerne zur Seite, um Ihr Bankett nach Ihren individuellen Wünschen gestalten und ausrichten zu dürfen. Gerne stehen wir Ihnen zur Seite, gemeinsam mit Ihnen unvergessliche Momente zu kreieren und Ihnen den besten Service zu bieten.

APÉRO FINGERFOOD

Je nach Wetter auf der Terrasse oder drinnen in der Lounge. Bei grösseren Gruppen servieren wir den Aperó direkt am Tisch. Wir empfehlen für einen kleinen Aperó 3-4 Häppchen und bei einem Aperó Riche 8-9 Häppchen.

Limmathof Nussmischung <small>Vegan</small>	6.-
Trebber Chips <small>Vegan</small>	4.5.-
Gebratene Zürcher «80erli» Honig-Senfsauce	8.-
Rohkost-Salat <small>Saisonal und Vegetarisch</small>	6.-
Limmathof Crostinis <small>Saisonal und Vegetarisch</small>	5.-
Kalte warme Suppenshots <small>Saisonal und Vegetarisch</small>	3.-
Hartkäse von „Molkerei Neff“	6.-
Z'nüni Wurst	6.-
Gemüsesticks Kräuterquark <small>Saisonal und Vegetarisch</small>	6.-
Handgeschnittenes Rinds Tatar Baguette	12.-
G'hackets mit Hörnli Gruyère	8.-
Maggia Risotto Kräuterseitling <small>Vegetarisch</small>	8.-
Geräucherte Appenzeller Entenbrust Chicorée	9.-
Fisch-Tätschli Coleslaw Zwiebelconfit	9.-
Rinds-Entrecôte Kartoffelpüree Jus	12.-

Im Winter können Sie Ihren Anlass auf unserer Terrasse einläuten mit

Marroni im Creuset Topf serviert	6.-
dazu einem wärmenden Glühwein und Glühmost	7.-

Mini-Dessert nach Lust und Laune von unserer Küchenbrigade	6.-
--	-----

Wir setzen auf Qualität aus der Region und vertrauen auf ausgewählte Partner:

Gemüse: Marinello | Fleisch: Ziegler Metzger | Fisch: Bianci | Brot: Fredy's Handwerksbäckerei in der Schweiz. V = Vegan

Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

Angebots- und Preisänderungen vorbehalten - je nach Saison und Verfügbarkeit auf dem Markt.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

FRÜHLING (APR-JUNI)

VORSPEISEN

Spinatsalat I Rote Zwiebeln I Radiesli (V)	16.-
Weisse Spargelsuppe mit Einlage	15.-
Spargel-Brotsalat I Frühlingszwiebeln	16.-
Lachs Ceviche I Radiesli I Gepickelte Zwiebeln	22.-

HAUPTGÄNGE

Bärlauchrisotto I Spargeln I Morcheln	36.-
Hackbraten vom Kalb I Kartoffelpüree I Butter-Erbesen I Morchelrahmsauce	42.-
Kalbssteak I Morchelrahmsauce I Neue Kartoffeln I Spargeln	54.-
Lachssteak I Neue Kartoffeln I Spargeln I Hollandaise	49.-
Weisse Spargeln I Kräuter-Vinaigrette I Neue Kartoffeln (V)	42.-

DESSERT

Vanilleglace I Erdbeeren	12.-
Klassischer Cheesecake	14.-
Mini-Dessert nach Lust und Laune von unserer Küchenbrigade	6.-

LIMMI KLASSIKER

Blattsalat I Hausdressing I Gemüsestreifen I Kernen I Nüsse

xxx

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes I Butter Rösti I Pilzrahmsauce

xxx

Schoggimousse I Doppelrahm

74.- /p.P

Wir setzen auf Qualität aus der Region und vertrauen auf ausgewählte Partner:

Gemüse: Marinello I Fleisch: Ziegler Metzger I Fisch: Bianchi I Brot: Fredy's Handwerksbäckerei in der Schweiz. V = Vegan

Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

Angebots- und Preisänderungen vorbehalten - je nach Saison und Verfügbarkeit auf dem Markt.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

SOMMER (JULI – SEPT)

VORSPEISEN

Seebacher Büffelmozzarella I Tomatensalat I Basilikumöl	14.-
Kopfsalatherzen I Radiesli I Schnittlauch I Hausdressing (V)	14.-
Tomatenkaltschale I Sauerrahm I Züri-Gin	14.-
Rindscarpaccio I Sbrinz I Kräutersalat	22.-

HAUPTGÄNGE

Büffel-Feta in der Folie I Sommergemüse I Knoblauchbrot	32.-
Rinds-Flanksteak I Gurken-Kartoffelsalat	46.-
Saiblingsfilet I gebratener Baby-Lattich I Gemüse-Salsa	44.-
Hackbraten vom Kalb I Kartoffelstampf I Tomatenragout	39.-
Ganzer Blumenkohl I Kräutercreme I Knoblauch (V)	36.-

DESSERT

Mascarpone Crème I Erdbeeren I Crumble	14.-
Erdbeer Cheesecake	16.-
Mini-Dessert nach Lust und Laune von unserer Küchenbrigade	6.-

LIMMI KLASSIKER

Blattsalat I Hausdressing I Gemüsestreifen I Kernen I Nüsse

xxx

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes I Butter Rösti I Pilzrahmsauce

xxx

Schoggimousse I Doppelrahm

74.- p.P

Wir setzen auf Qualität aus der Region und vertrauen auf ausgewählte Partner:

Gemüse: Marinello I Fleisch: Ziegler Metzg I Fisch: Bianci I Brot: Fredy's Handwerksbäckerei in der Schweiz. V = Vegan

Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

Angebots- und Preisänderungen vorbehalten - je nach Saison und Verfügbarkeit auf dem Markt.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

HERBST (OKT – NOV)

VORSPEISEN

Nüsslisalat I Kürbiskernvinaigrette I Croûtons	16.-
Lauwarmer Randensalat I Baumnüsse I Ziegenkäse	18.-
Waldorfsalat I Rosenkohl I Mandarine	16.-
Apfel-Sellerie Suppe I Apfelschnitze	14.-
Ofen Rüebli I Walnusscrème I Karamellisierte Kartoffeln I Kräuteröl (V)	16.-

HAUPTGÄNGE

Hackbraten vom Kalb I Kartoffelpüree I Rüebli	39.-
Hirsch Entrecôte I Spätzli I Rosenkohl I Marroni	52.-
Lachs in der Folie I Kartoffeln I Wurzelgemüse I Weissweinsauce	44.-
Knirps I Kürbispüree I Linsen I Rosenkohl (V)	36.-
Rindsfilet am Stück gebraten I Tagliatelle I Marktgemüse I Jus	64.-

DESSERT

Topfenmousse I Zwetschgenkompott	13.-
Kürbis Cheesecake	16.-
Mini-Dessert nach Lust und Laune von unserer Küchenbrigade	6.-

LIMMI KLASSIKER

Blattsalat I Hausdressing I Gemüsestreifen I Kernen I Nüsse

xxx

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes I Butter Rösti I Pilzrahmsauce

xxx

Schoggimousse I Doppelrahm

74.- p.P

Wir setzen auf Qualität aus der Region und vertrauen auf ausgewählte Partner:

Gemüse: Marinello I Fleisch: Ziegler Metzger I Fisch: Bianci I Brot: Fredy's Handwerksbäckerei in der Schweiz. V = Vegan

Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

Angebots- und Preisänderungen vorbehalten - je nach Saison und Verfügbarkeit auf dem Markt.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

WINTER (DEZ – MÄRZ)

VORSPEISEN

Nüsslisalat I Speck I Ei I Hausdressing	16.-
Kürbiscrèmesuppe I Kürbiskerne I Kürbiskernöl	14.-
Kartoffelpuffer I Gebeizter Lachs I Chili Dill Crème	22.-
Gebackener Spitzkohl I Senf-Paprika Vinaigrette I Apfel (V)	16.-

HAUPTGÄNGE

Confierte Entenkeule I Serviettenknödel I Schwarzwurzel I Portweinjus	46.-
Rinds Entrecôte am Stück gebraten I Rosmarinkartoffeln I Rahmwirsing I Pfefferjus	56.-
Zanderfilet I Rahmsauerkraut I Lila Kartoffeln	52.-
Gemüsestrudel I Pikantes Tomaten Sugo	36.-
Portwein Risotto I Portwein Birne I Marroni (V)	36.-

DESSERT

Bratapfel I Vanillesauce	14.-
Schokoladen Cheesecake	16.-
Mini-Dessert nach Lust und Laune von unserer Küchenbrigade	6.-

LIMMI KLASSIKER

Blattsalat I Hausdressing I Gemüsestreifen I Kernen I Nüsse

xxx

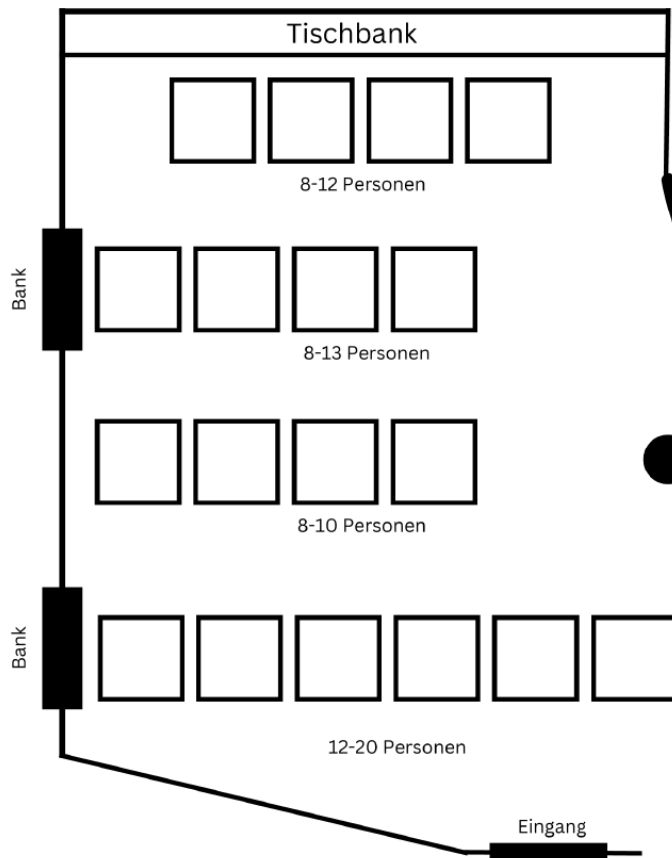
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes I Butter Rösti I Pilzrahmsauce

xxx

Schoggimousse I Doppelrahm

74.- p.P

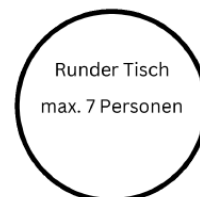
Wir setzen auf Qualität aus der Region und vertrauen auf ausgewählte Partner:
Gemüse: Marinello I Fleisch: Ziegler Metzger I Fisch: Bianci I Brot: Fredy's Handwerksbäckerei in der Schweiz. V = Vegan
Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.
Angebots- und Preisänderungen vorbehalten - je nach Saison und Verfügbarkeit auf dem Markt.
Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.



Limmathof

Bankett-Tischplan

max. 62 Personen



Wir setzen auf Qualität aus der Region und vertrauen auf ausgewählte Partner:
 Gemüse: Marinello | Fleisch: Ziegler Metzger | Fisch: Bianci | Brot: Fredy's Handwerksbäckerei in der Schweiz. V = Vegan
 Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.
 Angebots- und Preisänderungen vorbehalten - je nach Saison und Verfügbarkeit auf dem Markt.
 Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Exklusivnutzung unserer Räumlichkeiten am Mittag:

Dienstag – Samstag: Fr. 2'500.-

Exklusivnutzung unserer Räumlichkeiten am Abend:

Dienstag – Mittwoch Fr. 3'500.-

Donnerstag – Samstag Fr. 4'000.-

Ausserhalb der Öffnungszeiten erlauben wir uns Ihnen für die exklusive Nutzung, eine Mindestkonsumation von CHF 4'000.- zu verrechnen.

Sie wünschen eine Verlängerung? Pro Stunde ab 23:00 Uhr bis Mitternacht, CHF 150.-

Änderung der Gästezahl berücksichtigen wir gerne bis **3 Arbeitstage** vor dem Anlass.

Zapfengeld:

Gerne dürfen Sie Ihren Wein selbst mitbringen. Wir berechnen dafür ein Zapfengeld von CHF 38.- / 75dl Flasche für unseren Aufwand

Gedeckgeld:

Gerne dürfen Sie Gerichte wie Kuchen, Torten selbst organisieren Wir berechnen CHF 5.50 pro Gedeck für unseren Aufwand.

Allergene: Leiden Sie an einer Allergie oder Intoleranz?

Unser Leitungsteam gibt Ihnen gerne Auskunft über Allergene in unseren Gerichten

Annulationsbedingungen:

Bis 40 Tage vor dem Anlass keine Annulationskosten

39 bis 30 Tage: Zahlung von 30% der vereinbarten Leistung

29 bis 14 Tage: Zahlung von 45% der vereinbarten Leistung

13 bis 0 Tage: Zahlung von 60% der vereinbarten Leistung

Wenn der Anlass aufgrund behördlicher Massnahme annulliert werden muss, fallen keine Kosten an.

Wenn der annullierte Anlass zu einem späteren Zeitpunkt doch stattfindet, werden 80% der Annulationskosten zurückerstattet.

Wir setzen auf Qualität aus der Region und vertrauen auf ausgewählte Partner:

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

Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

Angebots- und Preisänderungen vorbehalten - je nach Saison und Verfügbarkeit auf dem Markt.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.