

# 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.

## VORSPEISEN

### LIMMI PLÄTTLI 16

Trittkäse | Z`nüni Schüblig

### ZÜRCHER RIESLING SUPPE 15

Castello Croûtons | Traubenkernöl



### HUUS-SALAT 14

Blattsalat | Nüsse | Gemüsestreifen



### ROHER KÜRBISSALAT 16

Apfel | Kernen | Kernöl

### GEBEITZTER LOSTALLO-LACHS 22

Gemüsepickel | Meerrettich

## HAUPTGANG

### DUO VOM ZÜRIBIETER KALB 45

Bramata Polenta | Ofenkarotten

### BREMIGARTNER FORELLENFILETS 38

Balsamico Linsen | Fenchel |  
Fredy`s Bergkartoffel



### KNIRPS KÜRBIS 28

Kräuterpilze | Bramata Polenta | Kernöl



### ROTWEIN-RISOTTO 29

Herbstgemüse | Belper Knolle

## LIMMI KLASSIKER

### SIEDFLEISCH 39

#### VOM ZÜRIBIETER RIND

Apfel-Senfsauce | Pastinaken | Wirz |  
Fredy`s Kräuterkartoffeln

### G`HACKETS MIT HÖRNLI 28

Apfelschnitze

## DESSERT

### MINI TAGESDESSERT 6

### GEBRANNTÉ CRÈME 9

Merinquebrösel | Mandeln

### ZOPF-BUTTERPUDDING 13

Zwetschgenkompott | Sauerrahmglacé

### KÄSE VOM TRITT KÄSE IM VIADUKT 15

Käsereibutter | Früchte-Chutney |  
Castello Brot

### LIMMI-KAFFEE 9

Mit Vanilleglacé  
Mit Luschtig +6

### GLACÉ PRO KUGEL 5

Sauerrahm | Vanille | Schokolade | Zitrone-Limette  
Mit Crumble oder Schlagrahm +2  
Mit Luschtig +6

Unser Fleisch und Fisch stammen, sofern nicht anders angegeben, aus der Schweiz. Auch unser Brot wird, wenn nicht anders vermerkt, in der Schweiz hergestellt. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Seite und berät Sie umfassend. Alle Preise in CHF, inkl. 8.1 % MWST

# Limmathof

RESTAURANT & BAR

The Limmathof restaurant was the first Swiss restaurant to offer integration jobs in the hospitality industry in 1994. Even after 30 years, it continues to provide job and training opportunities for people with disabilities in the kitchen and service. Under the motto 'Eifach guet', Limmathof serves authentic Swiss dishes inspired by regional ingredients and neighborhood life. Here, traditional enjoyment meets modern, honest flavor—without any frills.

## STARTERS

### LIMMI PLATTER 16

Trittkäse | Z`nüni Schüblig

### ZÜRCHER RIESLING SOUP 15

Castello croûtons | Grape seed oil



### HOUSE-SALAD 14

Lettuce | Vegetable strips | Nuts



### RAW PUMPKIN SALAD 16

Apple | Seeds | Pumpkin seed oil

### STAINED LOSTALLO-SALMON 22

Vegetable pickles | Horseradish

## MAIN COURSES

### DUO OF ZÜRIBIETER VEAL 45

Bramata polenta | Oven roasted carrots

### BREMGARTNER TROUT FILLETS 38

Balsamico Lentils | Fennel |  
Fredy`s mountain potatoes



### KNIRPS PUMPKIN 28

Herb Mushrooms | Bramata polenta | Pumpkin  
Seed Oil



### RED WINE-RISOTTO 29

Autumn vegetables | Belper knolle

## LIMMI CLASSICS

### BOILED BEEF 39

#### FROM ZÜRIBIETER BEEF

Apple-Mustard sauce | Parsnip | Savoy cabbage |  
Fredy`s Herb Potatoes

### MINCED MEAT WITH PASTA 28

Apple slices

## DESSERTS

### MINI-DAILY DESSERT 6

### BURNT CARAMEL CRÈME 9

Meringue cream | Almonds

### BRIOCHE-BUTTER PUDDING 13

Plum compote | Sour cream ice cream

### TRITT KÄSE FROM THE VIADUKT 15

Cheese spread | Fruit-Chutney |  
Castello bread

### LIMMI-COFFEE 9

With vanilla ice cream

With Luschtig +6

### ICE CREAM PER SCOOP 5

Sour Cream | Vanilla | Chocolate | Lemon-Lime

With Crumble or whipped cream +2

With Luschtig +6

Our meat and fish come from Switzerland, unless otherwise stated. Our bread is also made in Switzerland, unless noted otherwise. If you have allergies or intolerances, our service staff will be happy to assist you and provide comprehensive advice.

All prices are in CHF, including 8.1% VAT.