

# Abend Karte

## Vorspeisen

<b>Knackiger grüner Blattsalat</b>	<i>vegan</i>	9.50
<b>Bunter gemischter Marktsalat</b>	<i>vegan</i>	11.50
<b>Frische Sommergazpacho mit Buffalo Mozzarella, dazu Sauerteigbrot und mit Basilikum garniert</b>	<i>vegetarisch</i>	14.50
<b>Klare Rindsbouillon mit Tafelspitzeinlage &amp; Kräuterflädli</b>		14.50
<b>Reich garnierter Wurst-Käsesalat an unserem hausgemachten französischen Dressing, garniert mit roten Zwiebeln</b>		19.50 23.50
<b>Apériteller mit Mostbröckli, Bündner Salsiz, Rohschinken, Bauernspeck und Schweizer Käse, dazu servieren wir Silberzwiebeln und Gewürzgurken</b>		23.50
<b>Beefsteak Tatar (70g/140g) mit hausgemachten Antipasti, dazu Zwiebeln, Kapern und ein Wachtelei, sowie Toast</b>		26.50 34.50

## Hauptgänge & Klassiker

<b>Knusprige hausgemachte Bauernrösti mit Bratspeck, einem Spiegelei und Alpchäs gratiniert</b>		24.50
<b>Paniertes Schnitzel vom Schwein, serviert mit Pommes Frites und Gemüse</b>		28.50
<b>Kutteln Zürcher Art an einer Weissweinsauce mit Kümmel abgeschmeckt und dazu Salzkartoffeln, serviert in unserem original Silbertöpfl</b>	<i>nose to tail</i>	28.50
<b>Kutteln Tessiner Art an einer würzigen Tomatensauce und dazu Salzkartoffeln, serviert in unserem original Silbertöpfl</b>	<i>nose to tail</i>	28.50

Ceasar Salat mit Poulet und Speck an klassischer Sardellen- sauce, dazu Lattichsalat und reich garniert mit Radieschen, Croutons und Hartkäsechips	29.50
Klassisches Schweins Cordon Bleu, gefüllt mit rezentem Gruyère und saftigem Bauernschinken, serviert mit Pommes Frites und buntem Marktgemüse	34.50
Hausgemachte Egliknusperli aus der Schweiz, auf knackigem Marktsalat, dazu Tartarsauce	36.50
Geschnetzelte Kalbsleber in der Pfanne sautiert, mit frischen Kräutern verfeinert und neben einer knusprigen Rösti und Marktgemüse serviert	38.50
Wienerschnitzel vom Kalb mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dazu eine Preiselbeerzitrone und im Haus fermentierte Snackgurken	42.50
Zartes Rindsfilet (180g) an kräftigem Trüffeljus mit hausgemachtem Kartoffelfondant, cremigem Selleriepüree und mit Lauchzwiebeln serviert	52.50
Zürcher Geschnetzeltes mit Kalbfleisch an einer rahmigen Weissweinsauce mit Champignons, wahlweise mit oder ohne Nierli und in unserem original Silbertöpfli serviert, dazu eine goldbraune Rösti & Marktgemüse  <i>auch vegetarisch mit Quorn oder vegan mit Quorn &amp; Sojacreme möglich</i>	43.50

*nose to tail*

*nose to tail*

*vegetarisch*

*vegan*

**«Wir mögen ihre Musik nicht und Gitarrengruppen  
werden bald aus der Mode kommen.»**

***Antwort der Plattenfirma Decca Records  
an den Manager der Beatles - 1962***

## Vegetarische Hauptgänge

Fragt nach unserer hausgemachten Pasta	vegetarisch	25.50
Hausgemachte Rösti Walliser Art mit Tomatenscheiben und knusprigem Raclettekäse gratiniert	vegetarisch	23.50
Bunter Gemüseteller aus dem Garten mit Süsskartoffeln, an einer veganen Limoncello-Joghurtsauce	vegan	28.50
Sommerliche Aubergiene Melanzana mit Mozzaerella, an Tomatnesauce und mit Grana Padano überbacken	vegetarisch	29.50
Limmathof Clubsandwich mit grilliertem Selleriepatty, einem Spiegelei, Antipasti, Tomaten und Blattsalat und dazu servieren wir Pommes Frites	vegetarisch	31.50
Extra Beilage		8.50

Pommes Frites  
Röstikroketten  
Saisongemüse  
Salzkartoffeln

Rösti  
Reis  
Nudeln  
Salat

**«Es gibt keinen Grund, warum irgendjemand einen Computer in seinem Haus wollen würde.»**

**Ken Olson, Vorsitzender und Gründer  
von Digital Equipment Corp. - 1977**

## Unsere beliebten Desserts

### Unsere Mövenpick Glaceauswahl:

Vanilla Dream		
Swiss Chocolate	1 Kugel	5.00
Espresso Croquant	2 Kugeln	9.50
Caramelita	3 Kugeln	13.50
Maple Walnut		
Lemon & Lime (Sorbet)	mit Schlagrahm	1.50
Passionfruit & Mango (Sorbet)	mit Schoggisauce	1.50
Raspberry & Strawberry (Sorbet)		
Affogato - Chli was Schwarzes mit chli was Wiisem		8.50
Ein Espresso mit einer Kugel Vanilleglace		
Feines hausgemachtes Erdbeertiramisu mit Kaffee,		11.50
Cacaopulver und mit frischen Erdbeeren serviert		
Limmathofer Eiscafé mit 2 Kugeln Vanilleeis,		12.50
kaltem Kaffee, Schlagrahm und Schoggisauce		
Der Klassiker - Coupe Dänemark mit Vanilleglace,		12.50
heisser Schoggisauce und Schlagrahm		
Erfrischender Coupe Colonel mit zwei kleinen Kugeln		13.50
Mövenpick Zitronensorbet & einem guten Schuss Vodka		
Warme Apfelchüechli mit einer Kugel Mövenpick		14.50
Vanilleglace und mit Schlagrahm garniert		
<b>Käseteller</b> mit 3 verschiedenen Käsesorten aus der Schweiz		14.50
exklusiv zusammengestellt für uns vom <b>Chäs Chäller</b> im		
Niederdorf, dazu reichen wir Feigensenf, Zwiebelchutney		
und Sauerhalbrahm sowie frische Früchte und Nüsse		

*«Das Automobil ist eine vorübergehende Erscheinung.  
Ich glaube an das Pferd.»*

*Kaiser Wilhelm II - 1888*