



## Restaurant **Limmatblick**

Wochenkarte vom Montag, 20. Mai bis Sonntag, 26. Mai 2024

### Montag, 20. Mai

Bouillon Mille Fanti

<b>Lammvoessen</b> <b>Salbei-Gnocchi mit Ratatouille</b>	<b>Fusilli «Pugliese»</b> <b>mit Broccoli, Cherrytomaten,</b> <b>Peperoni und Rahm</b>	Fr. 15.-/13.-
---	--	---------------

**Tagesdessert:** Apfel-Quark mit Kokos Fr. 2.50

Fleisch Herkunft: Neuseeland

### Dienstag, 21. Mai

Spargelcremesuppe

<b>Mit Speck umwickelter Cervelat</b> <b>Herzoginnenkartoffeln mit Gemüse</b>	<b>Grillkäse mit Sauerrahm-Dip</b> <b>Ragout von roten Linsen</b> <b>Gedämpfte Tomate mit Maiskörnern</b>	Fr. 15.-/13.-
--	---	---------------

**Tagesdessert:** Glacé im Becher Fr. 2.50

Fleisch Herkunft: Schweiz

### Mittwoch, 22. Mai

Bouillon mit Gemüsestreifen

<b>Paniertes Pouletbrüstli</b> <b>Knoblauchmayonnaise</b> <b>Bratkartoffeln und Wurzelgemüse</b>	<b>Spargelrisotto</b> <b>mit gebratenem Kräuterseitling</b>	Fr. 15.-/13.-
--	--	---------------

**Tagesdessert:** Cocoscake Fr. 2.50

Fleisch Herkunft: Schweiz

### Donnerstag, 23. Mai

Gemüsecremesuppe

<b>Bärlauch Bratwurst an Zwiebelsauce</b> <b>Rösti Krokette mit Vichy Rüebl</b>	<b>Gemüse-Ravioli</b> <b>an Tomatensauce</b>	Fr. 15.-/13.-
--	---	---------------

**Tagesdessert:** Erdbeercrème Fr. 2.50

Fleisch Herkunft: Schweiz

## Freitag, 24. Mai

Buchstabensuppe

**Gebratenes Pangasius Filet Royal  
an Weissweinsauce mit Kräuterreis  
und glasiertem Frühlingsgemüse**

**Auberginen-Kichererbsen Strudel  
mit Gemüse und Feta-Käse  
und Tsatsiki**

Fr. 15.-/13.-

**Tagesdessert:** Nuss-Schnecke

Fr. 2.50

Fisch Herkunft: Vietnam

---

## Samstag, 25. Mai

Broccoli Cremesuppe

**Geschnetzeltes Schweinefleisch  
an Rahmsauce  
mit Wildreis und gebratenen Zucchini**

**Gebackener Tofu im Teig  
mit Glasnudeln und Gemüse  
an Sweet-Chilisauce**

Fr. 15.-/13.-

**Tagesdessert:** Zitronen Parfait

Fr. 2.50

Fleisch Herkunft: Schweiz

---

## Sonntag, 26. Mai

Apfel-Sellerie-Creme

**Rindsschmorbraten an Portweinsauce  
Herzoginnenkartoffeln  
und Gemüsevariationen**

**Gemüselasagne  
Blattsalat mit Ei**

Fr. 18.-/16.-

**Tagesdessert:** Mango-Joghurt-Torte

Fr. 2.50

Fleisch Herkunft: Schweiz

### Buffet

Die Buffetpreise werden über die Waage nach Gramm gemäss den untenstehenden Preisvorgaben abgerechnet

Vegetarische Angebot 1.80 / 3.– Fr. pro 100 Gramm

Fleisch/Fisch Angebot 2.60 / 3.80 Fr. pro 100 Gramm

Alle Preise in Fr., inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer.  
Gerne geben wir Ihnen weitere Auskunft zur  
Herkunft tierischer Produkte sowie zu möglichen  
Allergenen in unseren Speisen.

**Genuss im Zentrum.**