



herzlich willkommen

„all about the product - im zentrum steht das produkt“.

im limmig werden stets die bestmöglichen produkte angeboten. unser „limmig-team des guten geschmacks“ degustiert jedes gericht, bevor es auf die karte kommt und berät sie deshalb kompetent und mit stolz. wir legen grossen wert auf lokale erzeugnisse mit nachhaltigkeit und pflegen einen guten, partnerschaftlichen kontakt zu den produzenten und lieferanten. wir freuen uns sehr, dass sie unser gast sind und wir sie im limmig verwöhnen dürfen. nun wünschen wir ihnen genussvolle stunden und sind für anregungen aller art sehr dankbar.

legende



vegetarisch



vegan





glutenfrei











laktosefrei

vorspeisen

aperoplättli	rohesspeck rohschinken bündnerfleisch bündner salsiz greyerzer	26 
tomaten- mozzarella salat	mozzarella tomate rucola olivenöl balsamico	17
carpaccio	rindfleisch parmesan olivenöl	26
rindstatar 70g 130g	rindfleisch toast butter	24 32
auberginentatar 130g	aubergine toast butter	24
flammkuchen		
<i>original</i>	sauerrahm zwiebel speck	19
<i>vegi</i>	sauerrahm lauch peperoni	17 



suppen & salate

tomatencrèmesuppe	rahm croûtons	11 
kräuterschaumsuppe	kräuterschaum chiliöl croutons	11   
marktsalat	blattsalat granatapfel melonen	14 21    
caesar salat	lattich croûtons parmesan caesar- dressing	13 20
<i>verfeinern sie ihren salat mit:</i>		
	pouletstreifen gebraten	8
	crevetten grilliert	12





hauptgerichte

schweizer fleisch vom grill

das erfolgsgeheimnis dieses sortiments liegt in seiner saftigen und zarten konsistenz und seinem aromatischen geschmack. da wir grossen wert auf die besonders tierfreundliche haltung und regionale aufzucht sowie auf natürliche herstellungsprozesse legen, schaffen wir die voraussetzungen für premium fleischprodukte – für echte qualität «made in switzerland». sie werden begeistert sein!

schweinskotelett	220g	32 
rindsfilet	180g	52 
entrecôte	180g	42 
kalbspaillard	160g	39 
pouletschenkelsteak	150gmn	29 

aus dem wasser

eglifilets	müllerinart in butter gebraten	38  
lachssteak	auf der haut gebraten	38  

beilagen

zu allen den grill-, fisch- und specialgerichten servieren wir eine beilage nach wahl

jede weitere beilage

6

pommes frites
rösti-kroketten
süsskartoffel-wedges
basmatireis
butternudeln
saisongemüse
kleiner marktsalat



saucen

zu allen grill- und fischgerichten servieren wir eine sauce nach wahl






jede weitere sauce

4





pikante salsa verde
hausgemachte kräuterbutter
rosmarinjus
pfeffer knoblauch sauce



special

alpenkräuter schweinsbratwurst	haussenf	19
limmig burger	100% simentaler rindfleisch salat cheddar tomate essiggurke spiegelei bbq sauce karamalisierte zwiebeln spezialbun	32
kalbsgeschnetzeltes	“zürcher art“ pilze rahmsauce	42 
wiener schnitzel	kalb saisongemüse preiselbeeren	39
red thai curry	vegetarisch gemüse	23  
red thai curry	poulet gemüse	29
gemüse piccata	tempura tomatensauce	25  

pasta

aglio e olio	olivenöl knoblauch peperoncini	21  
all'arrabbiata	tomaten knoblauch zwiebeln olivenöl chili	22  
carbonara	speck ei parmesan rahm	24

* auf wunsch gibt es unsere pasta auch glutenfrei

unsere fleischherkunft

rindfleisch | kalbfleisch | geflügel | schwein | eglifilet
crevetten
lachs

schweiz
vietnam
norwegen



dessert

tiramisu im glas	kaffee biscuit mascapone	13
heisse waffel	mit schlagrahm	12 ✓
schokoladenküchli	flusiger kern vanilleglace	15 ✓
panna cotta	beerenkompott	12 ✓

die **glace-liebhaber** unter unseren gästen verlangen unsere separate **glacekarte** und lassen sich inspirieren