

RESTAURANT  
**LIMMATBRÜCKE**  
19  
10

FREITAG DEN 17. SEPTEMBER 2021

Innerrhoder Äplersuppe

- |        |   |       |
|--------|---|-------|
| 1      | Fischstäbli vom Seehecht<br>serviert mit Tartarsauce<br>dazu Petersilien- Kartoffeln<br>und Blattspinat                   | 19.50 |
| 2      | Schnitzel vom Schweinsnierstück<br>an Champignonsrahmsauce<br>dazu hausgemachte Spätzli<br>und gemischter oder Blattsalat | 22.00 |
| 3      | Kalbsgeschnetzeltes<br>an fruchtiger Currysauce<br>serviert mit Fried Rice<br>dazu gemischter oder Blattsalat             | 22.00 |
| 4      | „Cesar Salat“<br>Eisbergsalat mit gebratenem Speck<br>Pouletbruststreifen, Croutons<br>und gehobeltem Parmesan            | 21.00 |
| „VEGI“ | Auberginen Piccata<br>nach Mailänder Art<br>serviert mit Tomatenspaghetti<br>dazu gemischter oder Blattsalat              | 21.00 |

Falls nicht anders gekennzeichnet, verwenden wir auch Heute, nur CH- Fleisch!

**„Moules et frites“** im September jeden Abend

- |                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| Caramelchöpfli mit Rahm              | 6.00 |
| Rotwein- Himbeeren mit Vanille Glace | 7.00 |
| Coupe Romanoff                       | 7.00 |

**Warme Küche von:** 11:30 bis 13:30 und von 18:00 bis 21:00 Uhr

Mittagsmenu, Spezialitäten und Events täglich aktuell unter

[www.limmatbruecke.ch](http://www.limmatbruecke.ch)