

Liebe Gäste, willkommen in der «Limmatbrücke».

Wir freuen uns, Sie heute verwöhnen zu dürfen, und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen. Unsere Devise:

Für unsere Gäste nur das Beste.

Deshalb verwenden wir für all unsere Gerichte ausschliesslich Schweizer Fleisch aus kontrollierter Haltung (frei von Hormonen und Antibiotika). Wenn immer möglich verwenden wir frisches Gemüse und Früchte von Bauern und Händlern der Region.

Unsere Suppen und Saucen kochen wir sorgfältig selber ein, die Spätzli sind handgemacht, das Fondue ist Robis persönliche Spezialmischung. En Guete!

Unsere Themenwochen entnehmen Sie auf unserer Homepage.

www.limmatbruecke.ch / info@limmatbruecke.ch

Wenn sie über unsere Aktivitäten informiert werden wollen schreiben Sie uns ein E-Mail mit dem vermerk Newsletter.

Allergene:

Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Unsere Fische beziehen wir täglich frisch bei der Firma Bianchi in Zufikon.

Unser Fleisch beziehen wir bei der Metzgerei Hildebrand Dietikon.

Unser Küche ist geöffnet von:

Mittag 11:30 bis 13:30

Abend 18:00 bis 21:30

SALATE & VORSPEISEN

Bunt gemischter Blattsalat	11
Gemischter Rohkost Salat	13
Nüsslisalat Natur	12
oder mit gekochtem Ei	14
„Brüggli Salat“	
Bunt gemischter Blattsalat mit Knoblauch- Croutons und gehobeltem Parmesan	15
	Portion 22
„Nüsslisalat Boletus“	
mit sautierten Steinpilzen und Trauben an Balsamico- Olivenöl Dressing	17
	Portion 28
„Carpaccio“	
Dünn geschnittenes Rindfleisch mit eingemachten Eierschwämmli und gehobeltem Parmesan	16
	Portion 27
Beef Steak Tatar	
auf Wunsch mit: Cognac/Whisky/Calvados serviert mit Toast und Butter	24
	Portion 34

SUPPEN

Fragen Sie nach unserer täglich frisch zubereiteten Tagessuppe	7
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	9

CHÜSCHTIGS

„Brüggli Burger“ Sesam Bun Burger aus reinem Rindfleisch Cole slaw Salat, Kräuterbutter, Haussauce Gurken und Bergkäse dazu Pommes-frites	28
Kalbsbratwurst vom Grill an Rotwein- Zwiebelsauce serviert mit Rösti	26
Siedfleisch vom Schulterspitz serviert mit Meerrettichschaum dazu Petersilien- Kartoffeln und Wirz Rahmgemüse	35
Schnitzel vom Schweinsnierstück an Champignonsrahmsauce dazu hausgemachte Spätzli	29

VEGI

„Spätzli Pfanne“ mit frischem Gemüse, Champignons und Glarner Alpkäse	25
Ravioli Pomodoro gefüllt mit Tomaten und Mozzarella an nussbrauner Salbeibutter und gehobeltem Parmesan	27
Reichhaltiger Gemüseteller 5erlei frische Gemüse serviert mit Spiegelei	26

KLASSIKER

Unsere Cordon bleu vom Schweinsnierstück
serviert mit Pommes-frites und Gemüse,
als Fitness Teller: mit frischem Salat
oder Gemüse Bouquet

„Original“	mit Bauernschinken und Gruyère	34
„Italia“	mit Rohschinken und Gorgonzola	35
„Fribourg“	mit Rohschinken und Vacherin	35
„Diavolo“	mit Rohschinken, Vacherin, Knoblauch und Peperoncini	36

Kalbs Geschnetzeltes „Zürcher Art“ an luftiger Champignon Rahmsauce serviert mit Rösti	43
--	----

Mistkratzer mit Rosmarin im Ofen goldbraun gebacken serviert mit Gemüse dazu Pommes-frites	36
---	----

Original Kalbs Wienerschnitzel mit Ananas- Tomaten Chutney serviert mit Gemüse dazu Pommes-frites	43
--	----

Zartes Rinds Entrecôte (IPS) mit Kräuterbutter		
serviert mit Gemüse	180g	42
dazu Pommes-frites	240g	48

UNSERE SPEZIALITÄT: HAUSEIGENE FONDUEMISCHUNGEN

Original Swiss Äpler Chäs Fondue	31
Moitie Moitie Fondue	32
Peperoncini Fondue	32
Gorgonzola Fondue	32
Portion Kartoffeln (Wartezeit ca. 20 Minuten)	7
Portion Gemüse	8
Frische Ananas	8

ALLE FONDUE SERVIEREN
WIR IHNEN MIT EINEM
HAUSGEBRANNTEN KIRSCH
VON FREDI BOLL AUS
GWINDEN