

# Läberli, Nierli & Co



Das Restaurant Limmathof, in der Nähe der Kunsthalle in Zürich wurde 1994 eröffnet und kann als Pionierbetrieb bezeichnet werden. Einerseits wird gepflegte Gastronomie geboten, worunter eine frische, leichte und saisonal ausgerichtete Küche zu verstehen ist. Andererseits setzt sich die Mehrheit der Mitarbeitenden aus Menschen mit einer psychisch bedingten Leistungsbeeinträchtigung zusammen.

Von Peter Blattner

Der Limmathof bietet bis zu 60 Personen Platz. Die ersten Gäste beginnen mit einem ausgiebigen Frühstück, das bis 11.30 Uhr ausgedehnt werden kann, sonntags gar bis 15.30 Uhr. Es folgt das Mittagessen, der Businesslunch bis hin zum romantischen Abendessen. Dazu werden gepflegte Weine aus bekannten in- und ausländischen Provinzen kredenzt. Während dem Nachmittag sind hausgemachte Desserts, Salate und Tapas angesagt.

**Gaumenfreuden und Kunst im Restaurant Limmathof**  
Im Frühling und im Herbst dieses Jahres wurde im Restaurant Limmathof ein köstliches und kreativ zubereitetes Mehrgang-

Menü offeriert, das sich aus der Spezialität des Hauses, den Innereien wie Milken, Nieren, Leber, Herz und Lunge zusammensetzt. Eine Rarität, die man oft vergebens sucht. Zungen-Carpaccio oder Kalbsmilken-Cordon-bleu lassen Liebhaber ins Schwärmen geraten. Umrahmt wurde das Innereien-Dinner am 4. Oktober durch ein exklusives Konzert von Endo Anaconda und Schifer Schafer von Stiller HAS; getreu dem Motto «Gaumenfreuden und Kunst». Im Frühling 2009 ist zum dritten Mal ein kulinarischer Dinner-Abend geplant, welcher nicht nur geniesserisch überraschen wird. Das Rahmenprogramm, welches durch den Abend begleiten wird, wird noch geheim gehalten. Innereien-Liebhaber und Probier-



Der Limmathof gilt als Pionierbetrieb: Er verbindet gepflegte Gastronomie und Arbeitsintegration.



Fotos: Pascal Landert  
Gilgia Pitsch, Betriebsleiterin und Ste Benz, Küchenchef.



Das Restaurant wurde 1994 eröffnet.

freudige dürfen sich aber jetzt schon auf einen unvergesslichen Abend freuen. Anmeldungen unter Telefon 044 273 50 51 sind unumgänglich.

Die Küche des Zürcher Lokals hat sich Produkten aus artgerechter Tierhaltung und aus biologischem Anbau verschrieben. Neben den leckeren Innereien-Spezialitäten stehen täglich abwechslungsreiche und frische Menus auf der Karte, welche auch Vegetarier auf Ihre Kosten kommen lassen. Das Feinschmecker-Restaurant Limmathof ist ebenfalls gut geeignet für Firmenanlässe und Bankette von 25 bis 60 Personen.



Stiller HAS gab ein exklusives Konzert im Limmathof.

## INFOS

**Restaurant Limmathof**  
Limmatstrasse 217, 8005 Zürich  
Telefon 044 273 50 51  
[www.arbeitskette.ch/limmathof](http://www.arbeitskette.ch/limmathof)

**Öffnungszeiten:**  
Montag 09.00 bis 15.00 Uhr  
Dienstag bis Freitag 09.00 bis 23.30 Uhr  
Sonntag 09.00 bis 16.00 Uhr.  
Samstag auf Anfrage für Bankette.

### Verein Arbeitskette Zürich

Der gemeinnützige Verein unter der Leitung von Alain L'Allemand setzt sich für die berufliche Integration von psychisch beeinträchtigten Jugendlichen und Erwachsenen ein. Zur beruflichen und sozialen Wiedereingliederung stellt er Ausbildungs- und Arbeitsplätze in der Gastronomie zur Verfügung und sichert eine professionelle Betreuung durch Gastro-Profis und Personen aus dem psychosozialen Bereich. Es werden auch Lehrlinge ausgebildet. Neben dem Limmathof betreibt der Verein auch die Restaurants Renggergut und Mediacampus. Verein Arbeitskette, Telefon 043 818 69 80, [www.arbeitskette.ch](http://www.arbeitskette.ch)

Anzeige