



# sharing is carrying genuss zum teilen

die was andere tavolata. jeder genau so, wie er möchte.

wir freuen uns über eure kontaktaufnahme via  
[info@limpachs.ch](mailto:info@limpachs.ch)



## wie es funktioniert

Willkommen in einer Welt des Teilens, des Probierens und des gemeinsamen Genießens.

Ihr wählt eure Vorspeise, euren Hauptgang sowie die Beilagen ganz nach eurem Geschmack – und wir servieren alles in die Mitte des Tisches. So könnt ihr teilen, kosten, kombinieren und immer neue, spannende Geschmackserlebnisse entdecken.

Ob knackige Salate, mediterrane Kreationen, herzhaftes Fleischgerichte, asiatische Aromen, frische Fischvariationen oder süße Verführungen zum Abschluss: Stellt euch aus unseren Gerichten und Sides euer ganz persönliches Genuss-Erlebnis zusammen.

Essen, das verbindet – vielfältig, frisch und voller Geschmack.

ab 25 personen

<b>The Salad Classic</b>	<b>pro Person</b>	<b>15.00</b>
--------------------------	-------------------	--------------

Bunte, knackige Blattsalatmischung der Saison

**Sides**

French- & Italian-Dressing, gerösteter Speck, Ei, Mais-Bohnen-Salat, mariniertes Gurken-Tomaten-Feta-Mix

Pimp it up

\* CHF 3.00 pro Person und Komponente

Rösti-Käse-Kugeln, Mozzarella di Bufala, Fischknusperli, Pouletstreifen, Falafel

<b>The Italian Deluxe</b>	<b>pro Person</b>	<b>19.00</b>
---------------------------	-------------------	--------------

Frischer Rucola mit Parmesan, feinem Olivenöl, Aceto Balsamico di Modena, Meersalz & Pfeffer

**Sides**

Marinierte Büffelherztomaten, Antipastigemüse in Streifen, Mozzarella di Bufala, Pinien-Pistazien-Mix mit Oliven, Rohschinken, Parmesanspäne

<b>The Pinsa Unica</b>	<b>pro Person</b>	<b>24.00</b>
------------------------	-------------------	--------------

Warme, luftige Focaccia – frisch aus dem Ofen

**Sides**

Tomatensugo, Mozzarella di Bufala, Rohschinken, Fetacreme, marinierte Balsamico-Champignons, Rucola, Oliventapenade

<b>The Fish</b>	<b>pro Person</b>	<b>29.00</b>
-----------------	-------------------	--------------

Zarte regionale Forelle & grillierte Zucchetti

**Sides**

Eingelegte Zitrone, Blattspinat, Kartoffeln in brauner Butter mit Petersilie, Randenrisotto, Escabeche-Sauce

<b>The Pasta</b>	<b>pro Person</b>	<b>32.00</b>
------------------	-------------------	--------------

Fregola Sarda, geschwenkt in Butter & Olivenöl

**Sides**

Pesto di Genova, Pulled Pork, Parmesan, geschmorte Tomaten, Trüffelfrischkäse, Safran-Crevetten-Ragout



<b>The Asia Rice</b>	<b>pro Person</b>	<b>37.00</b>
----------------------	-------------------	--------------

Luftiger Basmatireis

**Sides**

Massaman-Gemüsecurry, glasierter Schweinebauch, grünes Crevettencurry, Pak Choi, gebratenes Ei mit Pilzen & Chili-Knoblauch-Öl, Koriander

<b>The Meatplate</b>	<b>pro Person</b>	<b>42.00</b>
----------------------	-------------------	--------------

Schweinskotelett vom Biersäuli, glasierter Pork-Belly-Würfel & Merguez mit Rosmarinjus

**Sides**

Pommes Frites, Ofengemüse, Kräuterreis, Chana Masala, Café de Paris, BBQ-Sauce, Trüffelmayo

**Auf Wunsch**

Kalbskotelett +6.–, Rindsentrecôte +12.–, Rindsfilet +18.–,

<b>The Schnitzel</b>	<b>pro Person</b>	<b>27.00</b>
----------------------	-------------------	--------------

Zweierlei saftige Schweinsschnitzel – gebraten und paniert

**Sides**

Pommes Frites, Risotto, Mischgemüse, Morchelsauce, Haussauce

<b>The Pancake</b>	<b>pro Person 1</b>	<b>2.00</b>
--------------------	---------------------	-------------

Warmer, fluffiger Pancake

**Sides**

Ahornsirup, Himbeerkonfitüre, Doppelrahm, Nutella, Pekannüsse

<b>Le Petite Suisse</b>	<b>pro Person</b>	<b>11.00</b>
-------------------------	-------------------	--------------

Rahmquark mit Vanille

**Sides**

Frische Erdbeeren, Meringues, Passionsfrucht, Melone, Granola

<b>The Dessert</b>	<b>pro Person</b>	<b>14.00</b>
--------------------	-------------------	--------------

Vanilleglace

**Sides**

Marinierte Ananaswürfel, Aprikosenragout, Schoggisauce, Caramel-Knusper, warme Brownie-Würfel, Rahm