

HOTEL



RESTAURANT

ST. JOSEF ★★★



TIMEOUT

# MENU-KARTE

---

**HOTEL St. Josef \*\*\* & RESTAURANT TimeOut**

Hirschengraben 64/68 · CH-8001 Zürich · Telefon 044 250 57 57 · Telefax 044 251 28 08 · Mail [info@st-josef.ch](mailto:info@st-josef.ch)

---

# Heiss: feine und frische Pfannengerichte

Alle Gerichte werden in einer Gusseisenpfanne zubereitet und Ihnen auch darin serviert.

---

## **„Curry-Pfanne“**

Geschnetzeltes Kalbsfleisch in einer pikanten Curry-Cocos-Sauce,  
serviert mit Basmati-Reis

CHF 32.00

## **„Miss-Piggy-Pfanne“**

Schweinsfiletstreifen an einer Waldpilzsauce, serviert mit Spätzli

CHF 29.00

## **„Rustico-Pfanne“**

Spaghetti geschwenkt in Olivenöl, mit Champignons, Speck  
Knoblauch, Peperoncini (scharf!), Cherrytomaten und Schnittlauch

CHF 23.00

ohne Speck \*CHF 22.00

## **„Fit-Pfanne“**

In Olivenöl gebratene Pouletbruststreifen mit kunterbuntem  
Gemüse und gerösteten Kernen, mit Schafskäse-Würfel

CHF 25.00

vegetarisch \*CHF 22.00

### **„Popeye-Pfanne“**

Blattspinat mit Zwiebeln und Knoblauch, Pommes risolées, gerösteten Pinienkernen in einer würzigen Curry-Tomatenrahmsauce, garniert mit Halloumi (Grillkäse)

\*CHF 24.00

### **„Riesenkrevetten-Pfanne“**

Riesenkrevetten an einer grünen Thai-Curry-Sauce mit Wok-Gemüse, serviert mit Basmati-Reis

CHF 34.00

### **„Lachs-Pfanne“**

Gebratene Würfel vom frischen Lachs, serviert an einer Honig-Dill-Senfsauce mit Kapern, dazu Tagliatelle

CHF 31.00

### **„Asiatische-Gemüse-Pfanne“**

Asiatisches Wokgemüse an einer Sojasauce, serviert mit Basmati-Reis

CHF 28.00

### **„Gemüse-Pfanne“**

Frisches Marktgemüse an einer Cocossauce, serviert mit Couscous

CHF 27.00

Alle Gerichte mit einem Stern \* sind absolut vegetarisch.

Unser Schweins-, Kalbs- und Pouletfleisch und die Kalbsleber stammen aus Schweizer Produktion. Lamm kommt aus Neuseeland/Australien. Rindfleisch aus Argentinien. Den Fisch beziehen wir von Mérat, dabei achten wir auf unbedrohte Arten.

# Für den kleinen Hunger

---

## Suppen

Tagessuppe, es hät solang's hät	CHF 8.00
Zitronengras-Safran-Suppe mit Crème Fraiche	* CHF 9.50
Bouillabaisse	CHF 10.00
Harira (marokkanische Linsensuppe)	CHF 10.00
Rindskraftbrühe mit Flädli	CHF 10.00

## Salate

Knackiger Blattsalat	* CHF 9.00
Bunt gemischter Salat	* CHF 10.00
Bunter Blattsalat mit marinierten Pouletbruststreifen in Sesamöl gebraten	CHF 18.00
Kräuter-Pilz-Omelette	* CHF 21.00
Kleiner Antipasti-Teller mit Ruccola	* CHF 19.00

### **Gemüsepastetli**

Frisches Gemüse an einer Cocos-Curry-Sauce \* CHF 19.00

### **Fitnesssteller**

mit mariniertem Pouletspiess CHF 24.00

mit Schweinssteak CHF 27.00

mit Lammspiess CHF 26.00

### **Grillierte Black Tiger Crevetten**

auf mediterranem Gemüse mit Knoblauch-Dip CHF 20.00

### **Hausgebeizter Lachs**

serviert mit Meerretich-Crème-Fraiche und Toast CHF 21.00

### **Club Sandwich**

(Pouletbrust, Tomaten, Eisbergsalat, Speck, Spiegelei)

mit Pommes frites oder Salat CHF 25.00

## **Beefsteak-Tatar**

Frisch zubereitet vom Rindsfilet, klassisch mariniert  
und einmalig angerichtet mit Toast, Butter und allem was dazu gehört...

kleine Portion CHF 32.00

grosse Portion CHF 39.00

Alle Gerichte mit einem Stern \* sind absolut vegetarisch.

## TimeOut – Classic's

---

Bunter Gemüseteller der Saison	* CHF 25.00
Nach Wunsch mit grilliertem Halloumi (griechischer Käse)	* CHF 28.00
Riesencrevetten in Olivenöl gebraten, mit Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln und frischen Kräutern, Reis	CHF 36.00
Seeteufelmedaillons, auf Fenchel mit Orangen, serviert mit Reis	CHF 36.00
Gebratenes Lachssteak mit Rahmspinat, serviert mit Wildreis	CHF 32.00
Grilliertes Red Snapperfilet, auf einem Beet von Tomaten und Zucchetti, serviert mit Kartoffeln-Thymian-Galletten	CHF 34.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit goldbrauner Butterrösti	CHF 35.00
	kl. Portion CHF 26.00
Frisches Kalbslebergeschnetzeltes, mit Apfel-Zwiebel-Salbei-Acetojus, serviert mit Rösti oder kleinen Kartoffeln	CHF 29.00
Rindsfilet (160gr), auf Blattspinat, dazu Kartoffeln	CHF 38.00
Rindsentrecôte „Café de Paris“ mit frischem Marktgemüse und Pommes frites	CHF 42.00
Lammracks mit Kräuterkruste, serviert mit Ratatouille und kleinen Kartoffeln	CHF 41.00

**Linguine à la „Time Out“**

(Linguine mit Pouletstreifen, Lauch, Peperoni und Chili  
an einer feinen Currysauce)

CHF 28.00

**Cordon Bleu**

Kalbsschnitzel gefüllt mit Rohschinken, französischem Weichkäse  
und Rucola, dazu Gemüse und Pommes frites

CHF 42.00

**„Cordon bleu Saint Josef“**

Schweinschnitzel gefüllt mit Rohschinken,  
Schafskäse und Peperoni, mit Nudeln alla panna

CHF 30.00

**„Schnitzelteller“**

Je ein paniertes Schnitzel vom Schwein, Kalb und Pouletbrust,  
serviert mit Pommes frites und Gemüsebouquet

CHF 28.00

**„Wiener Schnitzel“**

mit Pommes frites

CHF 39.00

Alle Gerichte mit einem Stern \* sind absolut vegetarisch.