

Für den kleinen Hunger

Suppen

Tagessuppe, es hät solang's hät ⁰ CHF 8.00

 Zitronengras-Safran-Suppe mit Crème Fraiche ^{2, 5, 6} CHF 10.00

Harira (marokkanische Linsensuppe mit Pouletfleisch (CH)) ⁹ CHF 10.00

Salate

 Knackiger Blattsalat ⁰ CHF 10.00

 Bunt gemischter Salat ⁰ CHF 12.00

Bunter Blattsalat ^{5, 7}

mit marinierten Pouletbruststreifen (CH) (160gr.) in Sesamöl gebraten CHF 24.00

Pilzpastetli ^{2, 3}

 Frische Pilze an einer Kräuter-Rahm-Sauce im Pastetli CHF 21.00

Fitnesssteller ^{1, 5, 7}

mit mariniertem Pouletspiess (CH) (160gr.) CHF 26.00

mit mariniertem Rindshuftspiess (Argentinien)* (150gr.) CHF 29.00

* kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Club Sandwich ^{1, 3}

(Pouletbrust (CH), Tomaten, Eisbergsalat, Speck (Schwein CH), Spiegelei)

mit Pommes frites oder Salat CHF 28.00

Marrokanische Spezialitäten

In der klassischen Tajine nach Rezept von unserem marokkanischen Koch Abdul

Tajine „**Merouzia**“ mit Kalbsfleisch (CH), Kartoffeln, Datteln, Rosinen,
abgeschmeckt mit Zimt und Safran ⁹

CHF 32.00

Crevetten-Tajine (Vietnam) mit Pikanter Tomaten-Safransauce
und Kräuter Basmatireis ^{9, 10}

CHF 34.00



Tajine „**Couscous**“ mit Gemüse ⁹

CHF 23.00

Heiss: feine und frische Pfannengerichte

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

„Curry-Pfanne“^{5,9}

Geschnetzeltes Kalbsfleisch (CH) in einer pikanten Curry-Cocos-Sauce,
serviert mit Basmati-Reis und Zucchini-Würfel

CHF 36.00

„Miss-Piggy-Pfanne“^{1,2,3}

Schweinsfiletstreifen (CH) an einer Waldpilzsauce,
serviert mit hausgemachten 4-farbigen Spätzli

CHF 34.00

„Rustico-Pfanne“^{1,3}

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

CHF 26.00



ohne Speck CHF 23.00

„Fit-Pfanne“^{2,9}

In Olivenöl gebratene Pouletbruststreifen (CH) mit kunterbuntem Gemüse und
gerösteten Kernen, überbacken mit Fetakäse

CHF 28.00



ohne Poulet CHF 25.00



ohne Poulet & Käse CHF 23.00

„Popeye-Pfanne“ ^{2, 5, 9}

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



CHF 28.00

„Lachs-Pfanne“ ^{1, 2, 3, 8}

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

CHF 34.00

„Tofu-Pfanne“ ⁵

Geräucherter Tofu mit Gemüse an einer rassigen Cocos-Sauce, serviert mit Basmatireis



CHF 28.00

TimeOut – Classic's



Bunter, saisonaler Gemüseteller⁹

CHF 25.00

Pochierte Eglifilet aus dem Wildfang (Estland),^{2,8}
an einer Limonen-Dill-Sauce, serviert mit Spinat und Reis

CHF 35.00

Riesencrevetten (Vietnam),^{1,2,10}
in Olivenöl gebraten, mit Cherrytomaten,
Frühlingszwiebeln und frischen Kräutern, dazu Basmati Reis

CHF 38.00

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes (CH)²
mit frisch gebratener goldbrauner Butterrösti

CHF 38.00

kl. Portion CHF 28.00

Frisches Kalbslebergeschnetzeltes (CH),²
mit Apfel-Zwiebel-Salbei-Acetojus, serviert mit Rösti

CHF 35.00

Rindsentrecôte (Argentinien)* (180gr) „Café de Paris“^{1,2}
mit frischem Marktgemüse und Pommes frites

CHF 45.00

* kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Linguine à la „Time Out“ 1, 2, 3

Linguine mit Pouletstreifen (CH), Lauch, Peperoni, Knoblauch und Chili an einer feinen Currysauce CHF 29.00

„Cordon bleu Saint Josef“ 1, 2, 3

Kalbsschnitzel (CH) gefüllt mit Rohschinken (CH), französischen Weichkäse und Rucola, mit Nudeln alla panna CHF 39.00

„Schnitzelteller“ 1, 2, 3

Je ein paniertes Schnitzel vom Schwein (CH), Kalb (CH) und Pouletbrust (CH), serviert mit Pommes frites und Gemüsebouquet CHF 32.00

„Wiener Schnitzel“ 1, 2, 3

(Kalb CH) mit Pommes frites CHF 42.00



-Gerichte sind vegetarisch



-Gerichte sind vegan

Preise sind in Schweizer Franken und inkl. der gesetzlichen MwSt. von 7.7% angegeben

Deklarationen:

Unser Schweins-, Kalbs- und Pouletfleisch und die Kalbsleber stammen aus Schweizer Produktion. Rindfleisch aus Argentinien (kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein).

Den Fisch beziehen wir von Mérat, dabei achten wir auf unbedrohte Arten. Je nach Fang, behalten wir uns vor, den Fisch abzuändern.

Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Legende der Allergene:

0 Tagesangebot: bitte fragen Sie beim Personal nach

1 Eier

6 Sellerie

2 Milch

7 Sojabohnen

3 Gluten

8 Senf

4 Erdnüsse

9 Schalenfrüchte

5 Sesamöl

10 allg. Weich- und Krebstiere