


Für den kleinen Hunger

Suppen

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

Club Sandwich ^{1, 3}

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

mit Pommes frites oder Salat CHF 28.00

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

„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 Swisslachs (CH Aquakultur Misox), serviert an einer Honig-Dill-Senfsauce mit Kapern, dazu Tagliatelle

CHF 34.00

TimeOut – Classic's

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes (CH)²
mit frisch gebratener goldbrauner Butterrösti*
(*15 Minuten Zubereitungszeit)

	CHF	38.00
kl. Portion	CHF	28.00

Frisches Kalbslebergeschnetzeltes (CH),²
mit Apfel-Zwiebel-Salbei-Acetojus,
serviert mit frisch gebratener goldbrauner Butterrösti*
(*15 Minuten Zubereitungszeit)

	CHF	35.00
--	-----	-------

Linguine à la „Time Out“^{1, 2, 3}

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

	CHF	29.00
--	-----	-------

„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
(nur abends, mittags auf Vorbestellung)

	CHF	42.00
--	-----	-------

Marrokanische Spezialität

In der klassischen **Tajine**, nach Rezept von unserem marokkanischen Koch Abdul

Tajine **Merouzia** mit Kalbsfleisch (CH), Kartoffeln, Datteln, Rosinen,
abgeschmeckt mit Zimt und Safran⁹

	CHF	32.00
--	-----	-------



-Gerichte sind vegetarisch



-Gerichte sind vegan

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

Aperitif & Digestif

	<u>%</u>	<u>cl</u>	<u>CHF</u>		<u>%</u>	<u>cl</u>	<u>CHF</u>
Averna Amoro Siciliano	32	4	7.00	Grappa di Prosecco	40	2	7.50
Bacardi	37.5	4	8.00	Grappa di Barolo	40	2	7.50
Baileys	17	4	8.50	Hennessy	40	2	10.50
Calvados Morin	40	2	8.50	Jägermeister	35	4	7.00
Campari	23	2	7.00	Kirsch	40	2	5.90
Chivas Regal 12 Years	40	4	11.50	Marc Morin	40	2	7.00
Courvoisier	40	2	9.50	Martini Bianco	15	4	7.00
Cinzano	15	4	7.00	Obstler	45	2	4.90
Cointreau	40	2	7.00	Pflümli	40	2	4.90
Cynar	16.5	4	7.00	Red Label Whisky	40	4	9.50
Dalwhinnie 15 Years	43	4	13.50	Rémy Martin	40	2	9.50
Disaronno Originale	28	4	8.50	Ricard	45	4	7.00
Fernet Branca	40	4	7.00	Schwiizer Chrüter	40	2	4.90
Gin	37.5	4	8.00	Sherry	15	4	7.00
Glenkinchie 10 Years	43	4	13.00	Tequila Resposado	38	2	7.50
Grand Marnier	40	2	7.00	Vielle Prune Morin	41	2	9.00
Grappa Barbera	40	2	7.50	Vodka	40	4	8.50
Grappa di Brunoello Mont.	43	4	13.00	Williams	40	2	7.00
Grappa di Arnesi	40	2	7.50	Sambuca Extra	40	4	7.50

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

Alkoholfreie Getränke

Im Offenausschank:

Rivella Blau / Grün / Rot - Henniez Blau / Rot
Coca Cola - Eistee
Je 2dl CHF 2.90 / 3 dl CHF 3.90 / 5 dl CHF 5.00

Orangensaft * Apfelsaft * Multivitaminsaft * Ramseier Süssmost
2 dl 3.20 / 3 dl 4.30 / 5 dl 5.60

In der Flasche:

Rivella Blau / Grün / Rot - Henniez Blau / Rot
Coca Cola / Light / Zero - Citro *- Eistee

33 cl CHF 4.80 / 100 cl CHF 8.00

Schwepes Bitter Lemon / Tonic	2 dl	CHF 4.30
Tomatensaft	2 dl	CHF 4.30
Kaffee crème / Espresso / Milchkaffee / Hag		CHF 4.30
Doppelter Espresso		CHF 7.20
Cappuccino / Kaffee Mélange		CHF 4.90
Diverse Tee		CHF 4.10
Heisse Schoggi oder Ovomaltine		CHF 4.30
Heisse Schoggi oder Ovomaltine Mélange		CHF 4.90

Biere

Schützengold (alkoholfrei)	3 dl	CHF 4.50
Edelspez Hell	3 dl	CHF 4.90
Schützengarten Lagerbier Hell	5 dl	CHF 6.50
St. Galler Klosterbräu	5 dl	CHF 6.50
Erdinger Weissbier	5 dl	CHF 6.50