



RESTAURANT TIMEOUT

Hirschengraben 64/68 · CH-8001 Zürich · ☎ 044 250 57 87
<http://www.restaurant-time-out.ch>

Deklarationen:

Unser Schweins-, Kalbs- und Pouletfleisch und die Kalbsleber stammen aus Schweizer Produktion.

Den Fisch beziehen wir von Mérat, dabei achten wir auf unbedrohte Arten. Je nach Fang, behalten wir uns vor, den Fisch abzuändern. Den Lachs beziehen wir von Misox CH, aus einer Aquakultur.

Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Legende der Allergene:

0 Tagesangebot: bitte fragen Sie beim Personal nach

1 Eier

2 Milch

3 Gluten

4 Erdnüsse

5 Sesamöl

6 Sellerie

7 Sojabohnen

8 Senf

9 Schalenfrüchte

10 allg. Weich- und Krebstiere

Für den kleinen Hunger

Suppen

Harira (marokkanische Linsensuppe mit Pouletfleisch und feinen Nudeln (CH))⁹ CHF 12.00

Salate

 Knackiger Blattsalat⁰ CHF 10.00

 Bunt gemischter Salat⁰ CHF 12.00

Bunter Blattsalat^{5,7}

mit marinierten Pouletbruststreifen (CH) (160gr.) in Sesamöl gebraten CHF 26.00

Pilzpastetli^{2,3}

 Frische Pilze an einer Kräuter-Rahm-Sauce im Pastetli CHF 26.00

Fitnesssteller^{1,5,7}

mit mariniertem Pouletspiess (CH) (160gr.) CHF 29.00

In der klassischen Tajine nach Rezept von unserem marokkanischen Koch Abdul

Tajine „**Merouzia**“ mit Kalbsfleisch, Kartoffeln, Datteln, Rosinen,
abgeschmeckt mit Zimt und Safran^{2,4,5,9} CHF 34.00

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 40.00

„Miss-Piggy-Pfanne“^{1,2,3}


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

CHF 38.00

„Rustico-Pfanne“^{1,3}

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

CHF 28.00

 ohne Speck CHF 25.00

„Fit-Pfanne“^{2,9}

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

CHF 30.00

 ohne Poulet CHF 27.00

„Popeye-Pfanne“^{2,5,9}

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

 CHF 29.00

„Lachs-Pfanne“^{1,2,3,8}

Gebratene Würfel vom Swissslachs (CH Aquakultur Misox), serviert
an einer Honig-Dill-Senfsauce mit Kapern, dazu Tagliatelle

CHF 38.00

TimeOut – Classic's

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes (CH)²
mit frisch gebratener goldbrauner Butterrösti

	CHF	42.00
kl. Portion	CHF	32.00

Linguine à la „Time Out“^{1, 2, 3}

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

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

„Schnitzelteller“^{1, 2, 3}

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

	CHF	36.00
--	-----	-------

Club Sandwich^{1, 2, 3, 8}

(Pouletbrust, Tomaten, Eisbergsalat, Speck, Spiegelei)
mit Pommes frites oder Salat

	CHF	30.00
--	-----	-------

„Wiener Schnitzel“^{1, 2, 3}

mit Pommes frites
→ nur auf Vorbestellung

	CHF	45.00
--	-----	-------

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

Alkoholfreie Getränke

Im Offenausschank:

Rivella Blau / Rot - Henniez Blau / Rot

Coca Cola - Eistee

Je 2dl CHF 3.20 - 3 dl CHF 4.30 - 5 dl CHF 5.40

Orangensaft * Apfelsaft * Multivitaminsaft * Ramseier Süssmost

2 dl CHF 3.40 - 3 dl CHF 4.50 - 5 dl CHF 5.60

In der Flasche:

Rivella Blau / Rot - Henniez Blau / Rot

Coca Cola / Zero - Citro - Eistee

33 cl CHF 5.20 - 50cl CHF 6.00 - 100 cl CHF 9.00

Schwepes Bitter Lemon / Tonic	2 dl	CHF 4.60
Kaffee crème / Espresso / Hag		CHF 4.70
Milchkaffee		CHF 4.90
Doppelter Espresso		CHF 7.20
Cappuccino / Kaffee Mélange		CHF 5.20
Diverse Tee		CHF 4.20
Heisse Schoggi oder Ovomaltine		CHF 4.50
Heisse Schoggi oder Ovomaltine Mélange		CHF 5.20

Biere

Schützengold (alkoholfrei)	3 dl	CHF 4.70
Edelspez Hell	3 dl	CHF 5.20
Schützengarten Lagerbier Hell	5 dl	CHF 7.00
St. Galler Klosterbräu	5 dl	CHF 7.00
Erdinger Weissbier	5 dl	CHF 7.00