



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

Mittagsmenüs der Woche, vom 19. Oktober bis 23. Oktober 2026

Montag, 19. Oktober 2026

Randen-Vodkasuppe^{2, 3, 6,}

Penne Rigate serviert mit Rindhackbällchen an Pikanter Tomatensauce^{1, 2, 3, 6}

Vegi: Penne Rigate serviert mit Gemüsewürfeln in einer Zitronenrahmsauce^{1, 2, 3,}

Dienstag, 20. Oktober 2026

Randen-Vodkasuppe^{2, 3, 6,}

Schweins «Saltimbocca» an Marsalajus serviert mit Safranrisotto und Brokkoligemüse^{1, 2, 3, 6}

Vegi: Feines Waldpilz-Kräuter-Risotto^{1, 2, 3, 6,}

Mittwoch, 21. Oktober 2026

Randen-Vodkasuppe^{2, 3, 6,}

«Panierte» Pouletstreifen auf Asia Wokgemüse serviert mit Basmatireis^{1, 3, 6,}

Vegi: «Panierte» Tofuscheiben auf Aisa Wokgemüse serviert mit Basmatireis^{1, 2, 3, 6,}

Donnerstag, 22. Oktober 2026

Randen-Vodkasuppe^{2, 3, 6,}

Hausgemachter Hackbraten an Thymianjus serviert Rahmkohlrabi und Kartoffelstock^{1, 2, 3, 6}

Vegi: Schupfnudeln serviert an einer feinen Spinat-Gorgonzolasauce^{1, 2, 6}

Freitag, 23. Oktober 2026

Randen-Vodkasuppe^{2, 3, 6,}

Gebratenes Forellenfilet «Zuger Art» serviert mit Schwarzen Reis und glacierten Gurken^{1, 2, 3, 9}

Als Vorspeise wählen Sie frei zwischen der Tagessuppe oder einem kleinen Salat vom Buffet.

Preis: Fleisch/Fisch-Menü CHF 24.00 Vegi-Menü 22.00

Deklarationen:

1 Eier

4 Erdnüsse

7 Sojabohnen

10 allg. Weich- und Krebstiere

2 Milch

5 Sesamöl

8 Senf

3 Gluten

6 Sellerie

9 Schalenfrüchte