

OUTPOST

ZOO*h* RESTAURANT



Willkommen im Restaurant Outpost

Wir freuen uns über Ihren Besuch bei uns im Zoo Restaurant Outpost. Vor 40 Jahren wurde das Restaurant im amerikanischen Clubstil eingerichtet, seither wurden nur kleine Renovationen gemacht. Somit wurde der Charakter des Restaurants beibehalten und es erfreut sich immer wieder neuer Beliebtheit wegen seiner gediegenen und kultigen Einrichtung.

Unser Restaurant ist bekannt für Beef-Spezialitäten. Wir haben von US Beef auf Canadian Black Angus Heritage Beef umgestellt, da es ohne Anwendung von Antibiotika und Hormonen produziert wird. Bei allen anderen Produkten legen wir Wert darauf, nach Möglichkeit von regionalen Lieferanten aus nachhaltigem Anbau einzukaufen.

Was ist Canadian Black Angus Beef?

Unter der Federführung von Dr. Christoph Weder und seiner Frau (Kanada-Schweizer und selbst Farmer) ist die Idee gewachsen, in Kanada ein Programm zu entwickeln, das einerseits darauf abzielt, ein sich von den anderen abhebendes Top-Produkt zu produzieren, aber andererseits auch Nachhaltigkeit gewährleistet.

Daraus entstand ein Verband mit 20 Mitgliedfarmen, die zusammen im Besitz von 17'000 Mutterkühen sind. Diese Tiere begrasen mehr als 100'000 Hektaren Weideland in den Provinzen Alberta, Saskatchewan, Manitoba und British Columbia.

Die Tiere wachsen in ihren Herden auf und haben Zeit, sich natürlich zu entwickeln. Die Heritage Angus Rindfleischproduzenten verpflichten sich, das Vieh im „old fashioned way“ aufzuziehen. Das heisst: Die Tiere in Harmonie mit der Natur aufwachsen lassen – ohne die Verwendung von Hormonen, Antibiotika oder tierischen Nebenprodukten.

Winterliche Gerichte

Vorspeisen

Hausgemachte tomatisierte Consommé mit Basilikumravioli	11.50
Bunte Blattsalate mit gebratenen Pilzen mit Baumnüssen und knusprigen Speckstreifen	17.50
	als Hauptgang 24.50
Thunfischtatar mit Crème fraiche dazu Feigenbalsamico	18.50

Hauptgang

Kalbssteak mit Morchelsauce mit getrüffelten Teigwaren und Broccoli	47.50
Grilliertes Black Angus Strip Steak mit rassigem Honiggemüse-Topping (Peperoni, Ananas, Zucchini, Peperoncini) dazu Pommes Frites	49.50
Lammrack aus dem Ofen mit hausgemachtem Kartoffelgratin und Knoblauchkefen	39.50
Tuna Würfel „Mediterrane“ mit Oliven, Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Zucchini und Basilikum serviert mit Trockenreis	32.50
Rehrückenfilet auf Preiselbeerrahmsauce Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl mit Speck	49.50

Salate und Vorspeisen

Kopfsalat	9.00
auf Wunsch mit gehacktem Ei	+ 1.50
Eisbergsalat	9.50
Gemischter Saisonsalat	9.50
Nüsslisalat	11.00
mit gehacktem Ei	+ 1.50
mit Speckstreifen	+ 3.50
Caesar salad	14.50
Römischer Salat mit Parmesandressing und Crôutons	
mit Bisonfiletwürfel	+19.50
gebratenen Pouletstreifen	+10.50
Avocado Sunselita	18.50
Avocado-Scheiben mit Rauchlachs auf Toast, glasiert mit Senfrahm-Mayonnaise	
Halbe Avocado	10.50
mit Rose Island Cocktailsauce oder Vinaigrette	
Halbe Avocado mit Eismeer Crevetten	18.50
mit Rose Island Cocktailsauce	
Wählen Sie zum Salat Ihr Lieblingsdressing	
French, Italian, Rose Island, Roquefort oder Rotwein-Olivenöl-Knoblauch Dressing	

Suppen

Outpost Spiny Lobster Soup	13.80
Langustensuppe mit Whisky und Schlagrahmhaube	
Tomatencrèmesuppe	9.80
mit Basilikum und Schlagrahmhaube	
Consommé mit Sherry	8.80
mit Mark oder Ei serviert	

From the Broiler

Canadian Black Angus Beef

Die starke Fett-Marmorierung dieses Fleisches sorgt dafür, dass es zart, saftig und voller Aroma bleibt. Diese Gerichte servieren wir Ihnen mit hausgemachter Kräuterbutter.

Black Angus Beef Tenderloin	120 g	37.50
	160 g	46.00
Black Angus Rib Eye Steak	240 g	48.50
Black Angus New York Strip Steak	250 g	48.50
Black Angus Côte de Boeuf (Kotelette)	400 g	58.50
Kanadisches Bison Filetsteak	160 g	52.00
Lammrack	160 g	35.50
CH - Kalbsschnitzel mit Zitronenbutter serviert	140 g	29.50

Zu unseren Grilladen empfehlen wir:

Baked Potato mit Sauerrahm, XXL Steakhouse Pommes Frites
Pommes Frites, Rösti, Hausgemachter Kartoffelgratin,
Kartoffeln gebraten oder nature, Spätzli, Butternudeln, Trockenreis,
frisches Gemüse vom Markt, Blattspinat, Broccoli

1. Beilage	6.00
Jede weitere Beilage	+2.50

Fisch und Seafood

Seeteufelmedaillons im Brickteig mit kreolischem Gemüsereis und süss-saurer Peperonisauce		39.50
Gebratene Zanderkoteletten auf Champagner-Risotto mit Dörrtomaten	kleine Portion	34.50 29.50
Kuruma Crevetten „Danieli“ mit Kräuterbutter gratiniert auf Blattspinat und Trockenreis	kleine Portion	38.50 33.50
Gebratenes Bio Frischlachsteak gebratene Kartoffeln mit Austernseitlingen und Blattspinat		37.50

Fleischlose Gerichte

Früchtecurry „Bienville“ frische, bunte Fruchtwürfel mit Bananen an Curryrahmsauce mit Reis		26.50
Steinpilz Ravioli mit gebratenen Knoblauchscheiben auf Schnittlauchsauc	kleine Portion	26.50 21.50
Champagner Risotto mit Dörrtomaten und Parmesanchips	kleine Portion	26.50 21.50

Outpost Klassiker

Tatar (Schweizer Rindfleisch)

Beefsteak Tatar „Classic“

auf Wunsch mit Calvados, Cognac
oder Whisky serviert

29.50
kleine Portion 24.50

Beefsteak Tatar „Red Curry“

mit Kokosmilch, Koriander
und eingelegtem Ingwer

32.50
kleine Portion 27.50

wählen Sie Ihr Tatar mild, medium oder feurig!

Black Angus Rindsfilet „Lucullus“

Rindsfilet mit einer delikaten Kräutersauce überbacken
mit Beilage nach Wahl

160 g 49.50
120 g 44.50

Black Angus Rindsfilet „Vera Cruz“

Rindsfilet mit Peperoni, Maiskörner und grünem
Pfeffer an Rahmsauce mit Beilage nach Wahl

160 g 49.50
120 g 44.50

Black Angus Rindsfiletgoulach „Stroganoff“

kurzgebratene Filetwürfeli an Paprikasauce
mit Sauerrahm und Spätzli

39.50
kleine Portion 34.50

Riz Casimir **36.50**
Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Ananas, Banane,
Weinbeeren und Peperoni an Curryrahmsauce,
mit Trockenreis **kleine Portion 30.50**

Riz Malabar **29.50**
marinierte Pouletbruststreifen mit Crevetten,
Weinbeeren, Pinienkernen, Peperoniwürfel,
Curryrahmsauce und gerösteten Mandeln, mit Trockenreis

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art **36.50**
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons an einer **kleine Portion 30.50**
Weissweinrahmsauce dazu Butterrösti

Kanadisches Bisonfiletwürfel **39.50**
auf Estragon-Rahmsauce mit Spätzli und Blattspinat

Maispouardenbrust auf Rosa Pfeffersauce **33.50**
mit Kartoffelgratin und grilliertem Gemüse

Schweinsfiletmedaillons auf gebratenem Markbein **34.50**
mit Madeirasauce, Spätzli und Rosenkohl mit Speck **kleine Portion 26.50**

Deklaration Fleisch und Geflügel

Wir legen Wert darauf, unsere Rohprodukte nach Möglichkeit von regionalen Lieferanten aus nachhaltigem Anbau einzukaufen.

Fleisch

Herkunft

Rindfleisch	Kanada, Schweiz
Bison	Kanada
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lammfleisch	Australien, Neuseeland
Geflügel	Schweiz
Wild	aus dem Alpenraum der Schweiz, Österreich und Deutschland
Wurstwaren	Schweiz
Fisch/ Crevetten	Bianchi AG, Zufikon
Kuruma Crevetten	Wir befolgen beim Einkauf von Fisch und den Crevetten die strikten Richtlinien bekannter internationaler Tierschutzorganisationen, um der Überfischung entgegen zu steuern und den Artenschutz zu fördern.