

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 Spezialitäten...

Vorspeisen

| | |
|--|--------------|
| Weisse Lauchsuppe mit Avocado-Bruschetta | 11.50 |
| Heiss - Kalt Rauchfischmousse (Heilbutt und Makrele) und Crevettenpraliné im Pumpernickelmantel, serviert mit einem Safran-Sellerie-Espresso | 23.50 |
| Warmer Mini-Tomme im Kräuter-Crêpe serviert mit einem kleinen Salatbouquet | 16.50 |

Hauptgang

| | |
|--|--------------|
| Duo vom Kaninchen mit Kartoffelmuffin, sautiertem Wirsing und Thymianjus | 34.50 |
| Ossobuco vom Kalb mit Wurzelgemüse, auf getrüffelter Polenta | 36.50 |
| Maispoulardenbrust auf Zitronenrisotto nappiert mit einem Apfel-Mandelbutter | 34.50 |
| Gebratenes Zanderfilet auf Safranfenchel mit Butternudeln und Limettenpesto | 37.50 |

Salate und Vorspeisen

| | |
|---|---------------|
| Kopfsalat | 9.00 |
| auf Wunsch mit gehacktem Ei | + 1.50 |
| Eisbergsalat | 9.50 |
| Gemischter Saisonsalat | 9.50 |
| Nüsslisalat | 12.80 |
| mit gehacktem Ei | + 1.50 |
| mit Speckstreifen | + 3.50 |
| Caesar salad | 14.50 |
| Römischer Salat mit Parmesandressing und Crôutons | |
| mit 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 | 56.50 |
| Bisonfilet | 160 g | 52.00 |
| CH - Kalbsschnitzel mit Zitronenbutter serviert | 140 g | 29.50 |

Zu unseren Grilladen empfehlen wir:

Baked Potato mit Sauerrahm, Rösti, Pommes Frites, Kartoffel Wedges, Rosmarinbratkartoffeln, Butternudeln, Trockenreis, gemischtes Gemüse vom Markt, Blattspinat, Wirsing, Broccoli

| | |
|----------------------|--------------|
| 1. Beilage | 6.00 |
| Jede weitere Beilage | +2.50 |

Fisch und Seafood

Kuruma Crevetten „Danieli“

mit Kräuterbutter gratiniert,
serviert mit Blattspinat und Trockenreis

kleine Portion

38.50

33.50

Gebratenes Schottisches Frischlachssteak

mit Dillrahmsauce auf Blattspinat,
serviert mit frischen Tagliatelle

37.50

Fleischlose Gerichte

Früchtecurry „Bienville“

frische, bunte Fruchtwürfel mit Banane,
an Curryrahmsauce mit Reis

26.50

Steinpilzravioli

an Schnittlauchrahm-Sauce

kleine Portion

26.50

21.50

Weissweinrisotto mit gebackenem Tomme

serviert mit Gemüsestroh

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 „Cajun“

mit Kräuter-Sauerrahm

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, Maiskörnern und grünem Pfeffer,
an einer Rahmsauce mit Beilage nach Wahl

160 g 49.50
120 g 44.50

Black Angus Rindsfiletgoulach „Stroganoff“

kurzgebratene Filetwürfeli an Paprikasauce,
mit Champignons, Sauerrahm und Trockenreis

39.50
kleine Portion 34.50

Outpost Klassiker

Riz Casimir

Kalbsgeschnetztes mit Ananas, Banane,
Weinbeeren und Peperoni an Curryrahmsauce,
serviert mit Trockenreis

36.50
kleine Portion 30.50

Riz Malabar

marinierte Pouletbruststreifen mit Crevetten,
Weinbeeren, Pinienkernen, Peperoniwürfeln,
Curryrahmsauce und gerösteten Mandeln, mit Trockenreis

29.50

Geschnetztes Kalbfleisch nach Zürcher Art

Kalbsgeschnetztes mit Champignons an einer
Weissweinrahmsauce, serviert mit Butterrösti

36.50
kleine Portion 30.50

Geschmorter Entenschlegel

serviert mit Serviettenknödel und Wirsing

32.50

Schweinsfiletmedaillons „Onsernone“

an einer Sauce mit sonnengetrockneten Tomaten und Speck
serviert mit Butternudeln und Blattspinat

32.50
kleine Portion 27.50

Deklaration Fleisch und Geflügel

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

| <u>Fleisch</u> | <u>Herkunft</u> |
|-----------------------|------------------------|
| Rindfleisch | Kanada, Schweiz |
| Kalbfleisch | Schweiz |
| Bison | Kanada |
| Schweinefleisch | Schweiz |
| Geflügel | Frankreich, Schweiz |
| Taube | Frankreich |
| Ente | Frankreich |
| Kaninchen | Schweiz |
| Wurstwaren | Schweiz |
| Fisch/ Seafood | Bianchi AG, Zufikon |

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.