

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.

Spargelkarte

Vorspeisen

| | |
|--|--------------|
| Weisse Spargelsuppe mit Morchelravioli | 11.50 |
| Grüne Spargeln mit Roquefortkäse an Olivenöl und gerösteten Baumnüssen | 21.50 |
| Salat von grünen und weissen Spargeln mit selbst gebeiztem Gravad Laks | 19.50 |

Hauptspeisen

| | | |
|---|-----------------------|--------------|
| Portion weisse oder grüne Spargeln mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise, zerlassene Butter oder Vinaigrette | | 29.50 |
| | kleine Portion | 22.50 |

auf Wunsch serviert mit:

| | | |
|--|-------------|----------------|
| Black Angus Beef Tenderloin | 120g | + 37.50 |
| Bison Filet Würfel | | + 15.50 |
| Gebratenen Kurumacrevetten | | + 23.50 |
| Gebratenem Bio Frischlachssteak | | + 26.50 |
| Bauernschinken | | + 7.50 |
| Rohschinken | | + 9.50 |

| | |
|--|--------------|
| Weisse Spargeln „Cajun spiced“ mit gebratenen Bison Filet Würfel und neuen Kartoffeln | 41.50 |
|--|--------------|

| | |
|---|--------------|
| Grillierte Spargel-Kalbspailard-Rolle mit Zitronensauce und Trockenreis | 38.50 |
|---|--------------|

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 Crôtons | |
| mit Bisonfiletwürfel | +15.50 |
| 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 Eismeercrevetten | 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 Cote de Boeuf (Kotelett) | 400 g | 58.50 |
| Kanadisches Bison Filetsteak | 160 g | 52.00 |
| Lammrückenfilet | 160 g | 38.50 |
| CH - Kalbsschnitzel | 140 g | 29.50 |
| mit Zitronenbutter serviert | | |

Zu unseren Grilladen empfehlen wir:

Baked Potato mit Sauerrahm,

XXL Steakhouse Pommes Frites,

Pommes Frites

Rösti,

Frühlingskartoffeln gebraten oder nature

Quarkpätzli, Butternudeln

Trockenreis, Kanadischer Wildreis

frisches Gemüse vom Markt,

Blattspinat, Broccoli

1. Beilage

6.00

Jede weiter Beilage

+2.50

Fisch und Seafood

| | |
|--|-----------------------|
| Gebratene Seeteufelmedaillons „Provençale“ | 39.50 |
| auf Zucchettigemüse und Frühlingkartoffeln | |
| Champagnerrisotto mit gebratenen Kuruma Crevetten | 38.50 |
| grünen Spargeln und Mascarpone | |
| kleine Portion | 33.50 |
| Kurz gebratenes Thunfischsteak | 45.50 |
| Salsa Verde, Cherrytomaten und grünem Spargel | |
| mit Kanadischem Wildreis | kleine Portion |
| | 36.50 |
| Kuruma Crevetten „Danieli“ | 38.50 |
| mit Kräuterbutter gratiniert auf Blattspinat und Trockenreis | |

Fleischlose Gerichte

| | |
|---|--------------|
| Früchtecurry „Bienville“ | 25.50 |
| frische, bunte Früchtewürfel mit Bananen an Curryrahmsauce mit Reis | |
| Champagnerrisotto mit grünen Spargeln | 25.50 |
| und Mascarpone | |
| kleine Portion | 20.50 |
| Provenzalische Pastapfanne | 25.50 |
| Peperoni, Zucchini, Champignons und getrockneten Tomaten | |
| kleine Portion | 20.50 |

Outpost Klassiker

Tatar (Schweizer Rindfleisch)

Beefsteak Tatar „Classic“

kleine Portion

28.50

23.50

auf Wunsch mit Calvados, Cognac oder Whisky serviert

wählen Sie Ihr Tatar mild, medium oder feurig

„Cajun spiced“ Beefsteak Tatar

33.50

mit Cajun Spice gewürzt, dazu gebratene Crevette im Speckmantel, Mango Chutney und Sour Cream

Black Angus Rindsfilet „Lucullus“

160 g

49.50

Rindsfilet mit einer delikaten Kräutersauce überbacken
mit Beilage nach Wahl

120 g

44.50

Black Angus Rindsfilet „Vera Cruz“

160 g

49.50

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

120 g

44.50

Black Angus Rindsfiletgoulach „Stroganoff“

39.50

kurzgebratene Filetwürfeli an Paprikasauce
mit Sauerrahm und hausgemachten Quarkspätzli

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 Weissweinsrahmsauce dazu Butterrösti | |
| kleine Portion | 30.50 |
| Lammrückenfilet mit Kräuterjus | 42.50 |
| auf gedünstetem Ruccola mit Cherrytomaten und Oliven mit gebratenen Kartoffeln | |
| Maispouardenbrust auf Rosa Pfeffersauce | 33.50 |
| mit XXL Steakhouse Pommes Frites und grilliertem Gemüse | |
| CH – Schweinsfiletmedaillons „Onsernone“ | 31.50 |
| an einer Sauce mit sonnengetrockneten Tomaten und Speck, mit Butternudeln und Blattspinat | |
| Kanadische Bisonfiletwürfel an Estragonrahmsauce | 39.50 |
| mit Broccoli und Quarkspätzli | |
| kleine Portion | 34.50 |

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

Seafood

Bianchi AG, Zufikon

Wir befolgen beim Einkauf von Fisch und Seafood die strikten Richtlinien bekannter internationaler Tierschutzorganisationen, um der Überfischung entgegen zu steuern und den Artenschutz zu fördern.