

RESTAURANT TIME OUT

Menüvorschläge



Vom Frühstück bis Abendessen

Von einfach bis exklusiv

Von klassisch bis verrückt

Von unmöglich zu möglich

Bei uns im Sportzentrum

Ihr Bedürfnis - unsere Lösung

Ihr Wunsch - unsere Herausforderung

Amselweg 59, 4528 Zuchwil

032 686 55 31

www.szzag.ch

restaurant@szzag.ch

364 Tage offen

Montag bis Samstag 08.30 Uhr bis 22.00 Uhr

Sonntag bis 18.30 Uhr (Sept.-Mai) bzw. 20.30 Uhr (Juli-Aug.)

(bei Anlässen nach Vereinbarung)

Frühstücksangebot (Für Gäste die bei uns übernachten)

Gold Zmorge

pro Person CHF 15.50

Kaffee/ Tee/ warme oder kalte Ovo/ Schoggi, knuspriges Ruchbrot (Sonntag hausgemachter Zopf), 1 Brötli und 1 Gipfeli, Butter, Margarine, Konfitüre, Honig und Schokoladenaufstrich, verschiedene Frühstücksflocken und Birchermüesli, Früchte und Fruchtsäfte, Hüttenkäse, Streichkäse, aromatisiertes Kefirwasser, Ingwer Shot, Fleisch- und Käseplatte

Silber Zmorge

pro Person CHF 12.-

Kaffee/ Tee/ warme oder kalte Ovo/ Schoggi, knuspriges Ruchbrot (Sonntag hausgemachter Zopf), 1 Brötli und 1 Gipfeli, Butter, Margarine, Konfitüre, Honig und Schokoladenaufstrich, verschiedene Frühstücksflocken und Birchermüesli, Früchte und Fruchtsäfte, Hüttenkäse, Streichkäse, Aromatisiertes Kefirwasser, Ingwer Shot

Bronze Zmorge

pro Person CHF 8.50

Kaffee/ Tee/ warme oder kalte Ovo/ Schoggi, knuspriges Ruchbrot (Sonntag hausgemachter Zopf) und 1 Gipfeli **oder** 1 Brötli, Butter, Margarine, Konfitüre, Honig und Schokoladenaufstrich

Für zusätzliche Höchstleistungen:

Eierspeise (Rührei, Spiegelei, gekochtes Ei)
Portion knusprig gebratener Speck
Haferbrei, Griessbrei oder Milchreis
Goldgelb gebackene Rösti
Rauchlachs

pro Person CHF 1.50
pro Person CHF 2.50
pro Person CHF 2.50
pro Person CHF 3.-
pro Person CHF 4.50

Für weitere zusätzliche Komponenten fragen sie uns. Wir stellen mit ihnen gerne IHR Frühstück zusammen.

Bei allen drei Angeboten sind Getränke, Ruchbrot, Butter, Konfitüre, Honig und Schokoladenaufstrich à discretion, also „bis gnue“. Das Frühstück wird als Büffet aufgebaut zur Selbstbedienung.

Es ist nicht erlaubt Produkte/Lebensmittel einzupacken und mitzunehmen.

Apéro Ideen

3 Stück warme oder kalte Apéro Häppli „Time Out“	pro Person CHF 9.00
3 Stück warme oder kalte Apéro Häppli „Over Time“	pro Person CHF 13.50
5 Stück warme oder kalte Apéro Häppli „Mix“ (3 Häppli „Time Out“ & 2 Häppli „Over Time“)	pro Person CHF 18.00
3 Stück süsse Verführungen	pro Person CHF 9.00
3 Stück Häppli „Time Out“ & 3 Stück Häppli „Over Time“ plus 2 süsse Verführungen	pro Person CHF 27.00

Beispiele Häppli „Time Out“

Minisandwiches mit Fleisch, Käse oder Gemüse, Fleischkäsemöckli mit Wasabi, Luftige Focaccia, Dörrfrüchte im Speckmantel, Käse- oder Gemüsekekchen, Lollipop vom gefüllten Crêpe, saisonales Cremesüppchen, Knusper- Kräuterstangen, sämiges Saisonrisotto

Beispiele Häppli „Over Time“

Riesenkrevetten mit Mango, Rindstartare, Rauchlachs, Chili con Carne, Fleischspiesschen mit würziger Sauce, Entenbrust auf Orangencouscous, Eblysalat mit Kaninchenfilet im Sesam- mantel

Beispiele süsser Verführungen

Ovomaltinemousse, Exotischer Früchtespiess, Gebrannte Creme, saisonaler Flan, Mini Berliner, süsse Überraschungslollipops

Auf Wunsch können wir ihnen auch speziell vegetarische oder vegane Häppli anbieten.

Vorspeisen

Salate, Suppen, Terrinen oder Pasteten.

Wir stellen mit ihnen, je nach Saison, Anlass und Budget, ihre Vorspeise zusammen.

Beispiele:

- Sportzentrum Salat (verschiedene Blattsalate mit gerösteten Nüssen und Kernen, Käsespänen und gehobeltem Gemüse an unserem Time Out Dressing in der Schüssel serviert zum selber schöpfen)
- Doppelter Axel (Tomatenschaumsuppe mit einem Schuss Vodka)
- Dreierlei vom Lachs
- Vorspeiseteller mit fünf saisonalen Leckerbissen
- oder ihre Lieblingsvorspeise

Hauptgänge

Klassische Schnitzel, saftiges Steak, Braten oder ein vegetarischer Eintopf mit ihrer Lieblingsbeilage, sowie Pasta in verschiedenster Form und Farbe. Auch hier ist ihr Wunsch unsere Herausforderung.

Beispiele:

- Klassisches Rahmschnitzel
- Rindssteak, Rindsentrecôte, Schmorbraten vom Rind
- Hausgemachter Hackbraten
- Gefüllter Schweinscaréebraten
- Pouletbrust, Truthahnbraten
- oder vegetarische Varianten wie Kichererbsencurry oder Linseneintopf

Beispiele für Beilagen: Kartoffel- Lauchgratin, Nudeln, Couscous, Hausgemachte Spätzli, Kräuterbratkartoffeln und noch viele mehr

Desserts

Mousse, Creme, Kuchen, Glacé. Bei den süssen Gerichten ist die Vielfalt fast grenzenlos.

Beispiele:

- Zweifarbiges Schokoladenmousse, Gebrannte Creme, Panna Cotta
- Fruchtkuchen, Vacherin Glacé um nur eine kleine Ideenauswahl zu nennen.

Gerne stellen wir ihnen zwei oder drei Menüs zusammen und sie dürfen sich ihren Favoriten auswählen. Äussern sie ihre Wünsche, wir erfüllen sie. Vieles ist möglich. Wir freuen uns auf sie und ihre Gäste und finden es schön, sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen!

Snack

Saisonaler Früchtekorb mit verschiedenen Früchten	pro Person	CHF 2.00
Hausgemachter Powerriegel	pro Person	CHF 1.50
S'beschte Birchermüesli im Kanton Solothurn	pro Person 100g	CHF 2.50
Minisandwich	pro Person zwei Stk.	CHF 3.50
Gebäck (z.B. Cake, Nussgipfel, Fruchtkuchen)	pro Person zwei Stk.	CHF 3.00
Smoothie oder Lassi	pro Person 1,5 dl	CHF 2.50
Sportlertee	pro Liter	CHF 3.00

Getränke und Weine

Weisswein

5/10 Chasselas, Domaine de Soleure		CHF 20.50
5/10 Müller-Thurgau "Biowein"		CHF 20.50
5/10 Yvorne weiss AOC, Chablais, AVY	Unser Hauswein	CHF 24.50
7/10 Chasselas, Domaine de Soleure, AOC Neuchâtel		CHF 34.00
7/10 Pinot Blanc, Weingut Iglar		CHF 34.00
7/10 Yvorne « Chant des Resses » Grand Cru		CHF 37.50
7/10 Grauburgunder Goldberg, Weingut Georg Preisinger		CHF 39.50

Rotwein

5/10 Cuvée Rot (Pinot Noir/Regent/Muscat Bleu)		CHF 19.50
5/10 Pinot Noir, Domaine de Soleure		CHF 22.50
5/10 Malbec "Biowein"		CHF 23.50
5/10 Yvorne rouge AOC, Chablais, AVY	Unser Hauswein	CHF 24.50
7/10 Triologie, Domaine de Soleure (Pinot Noir, Malbec, Merlot)		CHF 40.00
7/10 Zweigelt Carnuntum, Weingut Marko		CHF 34.-
7/10 Yvorne « Feu d'Amour » Grand Cru		CHF 39.50
7/10 Superiore, Weingut Marko (Zweigelt, Blauburgunder, Blaufränkisch)		CHF 42.50
7/10 Viern, DO, Celler Vega Aixelà Katalonien (Cabernet Sauvignon/Grenache/Carignan/Syrah)		CHF 52.-

Für andere Weinpräferenzen machen wir ihnen gerne eine individuelle Offerte.

Weitere Getränke

33 cl Appenzeller Quöllfrisch		CHF 4.20
33 cl Öufi Bier hell oder dunkel		CHF 4.20
Saisonale Bowle mit oder ohne Alkohol	pro Liter	CHF 12.50
Liter Valser Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure		CHF 8.00
7/10 Vin mousseux brut, Domaine de Soleure, AOC Neuchâtel		CHF 39.00

Natürlich haben wir auch die verschiedensten Süssgetränke als 4,5/ 5 dl oder 1,5 Lt. im Angebot.

Spielregeln

Personenzahl/Annullation:

Geben sie uns bitte bis zwei Tage vor ihrem Anlass die definitive Gästezahl bekannt. So können wir effektiv produzieren und die Kosten tief halten. Diese Personenanzahl ist verbindlich für die Rechnungsstellung.

Bei Lager/Gruppen wird ihnen vorgängig ein Informationsblatt zugestellt, welches sie uns spätestens 3 Wochen vor Lagerbeginn ausgefüllt zurückschicken. Vor Ort erhalten sie ein Blatt, in welches sie pro Mahlzeit die effektive Anzahl Personen eintragen und am Ende des Tages visieren. Diese Angaben verwenden wir für die Rechnungsstellung.

Bei Versammlungen mit anschliessendem Essen bitten wir sie, uns die genaue Personenzahl und die Essensanfangszeit vor Beginn der Versammlung noch einmal verbindlich mitzuteilen. Sollte sich die Essensanfangszeit mehr als eine Stunde verschieben, gewähren wir ihnen ab dem abgemachten Zeitpunkt eine halbe Stunde Karenz. Danach verrechnen wir ihnen pro angebrochene halbe Stunde weitere Verspätung CHF 75.-.

Für Annullationen des gesamten Anlasses bis 3 Wochen vor dem Anlass, entstehen für sie keine Kosten. Bis 8 Tage vor dem Anlass verrechnen wir 50% und 7 bis 0 Tage vor dem Anlass 80% des entgangenen Umsatzes.

Die Bestuhlungsmöglichkeiten und die Saalmiete entnehmen sie bitte unserem Restaurant Flyer.

Spezielle Wünsche:

Ihre Wünsche erfüllen wir gerne. Für Vegetarier oder Allergiker (Gluten- oder Laktoseintoleranz) bereiten wir spezielle und auf das Menü abgestimmte Gerichte zu. Auch bieten wir vegane Alternativen an.

Tischwäsche:

Weisse Stofftischtücher und Stoffservietten oder hochwertige farbige Zellstoffservietten stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Für Menus unter CHF 50.00 pro Person berechnen wir bei diesem Wunsch pro Gedeck CHF 2.50.

Blumendekoration:

Blumen verleihen einem gedeckten Tisch den letzten Schliff. Gerne dekorieren wir Ihren Tisch für Sie, bei speziellen Wünschen organisieren wir die gewünschten Arrangements zum Selbstkostenpreis.

Rollstuhl:

Unser Restaurant ist Rollstuhlgängig.



Öffnungszeiten:

Unser Restaurant ist das ganze Jahr von Montag bis Samstag jeweils von 08.30 Uhr bis 22.00 Uhr geöffnet. Am Sonntag je nach Saison bis 18.30 Uhr oder 20.30 Uhr. Für Bankette sind wir gerne auch länger für sie da. Sprechen sie die Endzeit des Anlasses mit uns ab, damit wir eine optimale Mitarbeiterplanung vornehmen können. Ab 0.30 Uhr berechnen wir pro angebrochene halbe Stunde CHF 75.-.

Zapfengeld/Tortengeld:

Gerne dürfen sie ihren Lieblingswein selber mitbringen. Pro Flasche ausgeschenkt Wein verrechnen wir ihnen CHF 30.- Zapfengeld. Mitgebrachte Torten, servieren wir ihnen gerne auf einem garnierten Teller und verrechnen ihnen pro Person CHF 4.50

Preise und Zahlungskonditionen:

Der Preis pro Menü entsteht je nach Anzahl und Art der gewünschten Gänge die sie wählen.

Sämtliche Preise sind in Schweizer Franken (CHF) angegeben und verstehen sich inklusive Service und aktueller Mehrwertsteuer. Andere Währungen werden zum jeweiligen Tageskurs abgerechnet.

Rechnungen sind innerhalb 30 Tagen nach Rechnungsdatum zu begleichen. Es werden keine Skonti und Rabatte gewährt.