



Kulinarik & Weinkultur

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im *Restaurant Timeout* in Wollerau.

Es ist uns eine Freude, Sie bei uns zu begrüßen. Nehmen Sie sich Zeit, unsere kulinarischen Kreationen und sorgfältig ausgewählten Weine zu entdecken.

Wir bereiten alle Speisen frisch für Sie zu und stehen Ihnen gerne beratend zur Seite, damit Ihr Besuch bei uns zu einem genussvollen Erlebnis wird.



Suppen

Sellerie-Orangensuppe mit Vanillerahm und Selleriechips	11.50
Süsskartoffelsuppe mit Ingwer und Chili dazu Garam Masala Cracker	11.50

Vorspeisen

Winterpoesie Wintersalat mit Honiggurken, geräucherten Rüeblis & Meerrettich	15.50
Salatbouquet Gemischter Salat	13.50
Kleiner gemischter Salat	9.50
Grüner Salat	11.50
Kürbisravioli mit Nussbutter, Parmesanschaum & Cracker dazu gepickelte Kürbiswürfel	20.50

Salatsaucen zur Auswahl

- Französisch
- Italienisch
- Senf Meerrettich-Dressing (Saisonal)



Hauptgang am Spiess

Cordon-bleu (Kalbfleisch)
mit Pommes Frites und Wintergemüse 48.50

Hauptgang

Kalbsgeschnetztes «Zürcher Art» mit Nüdeli und Wintergemüse 41.50

Wiener Schnitzel (Kalbfleisch) mit Pommes 42.50

Ghackets vom Muotathaler Rind mit Hörnli serviert mit Röstzwiebeln
und Apfelmus 29.50

Osso Bucco Gremolata (Kalb) in ihrer Sauce und Wurzelgemüsechips
dazu cremiger Safranrisotto 39.50

Pouletschenkelsteak mit Kräuterbutter, Nudeln und Gemüse 33.00

Caesar's Salat mit Parmesansplittern, Brotcroustons und
gebratenem Pouletschenkelsteak 26.50

Hauptgang (Vegetarisch)

Safranrisotto mit Butter und Grana Padano mit confierten
Cherrytomaten und Wurzelgemüse Chips 30.50

Indisches Wintergemüse Curry mit rotem Linsen Daal,
Gurken-Joghurt, Basmatireis und knusprigen Papadums 29.50

Kürbisravioli mit Nussbutter, Parmesanschaum & Cracker dazu
gepickelte Kürbiswürfel 29.50

Beilagen (zusätzliche Beilagen CHF 4.00)



Fondue/Raclette (es hät solangs hät)

Käsefondue Portion a 300 gr	34.00
Mit Brot, Kartoffeln, Essiggurken, Silberzwiebeln	
pro weitere 100 g	5.00
Raclette Portion a 300 gr	34.00
Mit Brot, Kartoffeln, Essiggurken, Silberzwiebeln	
pro weitere 100 g	5.00
Fondue Chinoise (nur auf Vorbestellung)	53.50
Portion bis 250 gr. handgeschnittenem Rindfleisch	
Kräftige Bouillon, dazu feine hausgemachte Tatar-, Cocktail-, Curry-, Knoblauchsauce, Reis und Pommes frites	
Portion 250 gr. handgeschnittenem Rind- und Pouletfleisch	49.50
Portion 250 gr. handgeschnittenem Rind- /Kalb- und Pouletfleisch	55.50
Rind- /Kalb- und Pouletfleisch pro weitere 100 g	11.50
Rind- und Pouletfleisch pro weitere 100 g	9.50
Pouletfleisch pro weitere 100 g	6.50



Kindermenü

Schnitzel paniert (Schweinefleisch) mit Pommes	19.50
Fischstäbli mit Pommes	14.50
Wienerli mit Pommes	12.50
Chicken Nuggets mit Pommes (kleine Portion)	14.50
Chicken Nuggets mit Pommes (grosse Portion)	19.50
Nudeln mit Tomatensauce und Reibkäse	12.50
Pommes (kleine Portion)	6.50
Pommes (grosse Portion)	9.00



Dessert

	10.70
Affogato 1 Kugel Vanille, Espresso und Rahm	
Coupe Dänemark 2 Kugeln Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	11.50
Eiskaffee Moccaglace und Rahm Mit 2 cl Kirsch	11.50 +4.50
Coupe Amarulla 1 Kugel Vanilleglace und 1 Kugel Moccaglace mit 2 cl Amarulla	14.50
Erdbeer-Vanille Coupe mit Meringue und Rahm	11.50
Glacekugel - Aroma Übersicht	4.50
• Vanille	
• Erdbeer	
• Mocca	
• Stracciatella	
• Tagesaktuelle Sorbet	
• Mit Rahm	+1.50
Hausgemachte Waffeln mit Topping	6.00
• Zimt-Zucker	+0.50
• Puderzucker	+0.50
• Ahorn-Sirup	+0.50
• Erdbeer-Sauce	+0.50
• Mini-Marshmallows	+1.00
• Knusperperlen	+1.00
• Nutellasauce	+1.00
• Vanilleglace	+4.50



Getränkekarte

Nicht alkoholische Getränke

Offenausschank	3 dl	5 dl	1 Lt
Wasser mit/ohne Kohlensäure	4.30	4.70	9.20
Huustee (Tagesangebot)	4.70	6.50	
Frischen Fruchtsaft (Tagesangebot)	6.00	8.00	
Glasflaschen	3.3 dl		
Rivella rot/blau	4.70		
Cola/Cola Zero	4.70		
Elmer Citro	4.70		
Most alkoholfrei		6.50	
Petflaschen		5 dl	1,5 lt
Elmer Citro		4.70	12.50
Apfelschorle		4.70	12.50
Rivella rot/blau		4.70	
Ice Tea Lemon/Peach		4.70	
Cola/Cola Zero		4.70	
Mineral mit/ohne Kohlensäure		4.70	
Sinalco		4.70	
Focus Water Active Ananas, Mango Vit. B6, C, Mag		4.70	
Focus Water Care Mirabelle, Rhabarber Vit. B3, Biotin		4.70	
Warme Getränke			
Kaffee creme			4.70
Espresso			4.70
Doppio Espresso			6.00
Schale			4.90
Cappuccino			5.10
Latte Macchiato nature			5.80
Latte Macchiato mit Sirup (Vanille, Haselnuss, Caramel)			6.10
Chai Latte			5.80
Punsch (Apfel, Orange, Hexen, Rum)			3.60
Heisse Schoggi			5.20
Ovomaltine			4.70
Tee Sirocco (siehe separate Karte)			5.20



Getränkete Karte

Alkoholische Getränke

Digestif

	2cl
Kirsch	4.50
Grappa Berta	11.00
Grappa Berta Tre Soli Tre	15.00
Vieille Prune	11.00

Fragen Sie nach unserem aktuellen Whiskey Angebot!

Bier

	2 dl	3 dl	5 dl
Appenzeller Quöllfrisch Lager hell, offen	4.00	4.90	6.70
Appenzeller Quöllfrisch Flasche		4.90	
Appenzeller Weizen Flasche			7.40
Appenzeller Ginger Bier		6.30	
Einsiedler Lager hell Bügel			7.00
Appenzeller Sonnwendlig (alkoholfrei)		4.70	
Ramseier Most klar Bügel			6.50

Warme Getränke

Kaffee Lutz (Kernobst, Zwetschgen, Chrüter, Kirsch)	5.50
Kaffee Fertig	5.80
Schümli Pflümli	7.30
Timeout Special (Amarula, Schlagrahm)	7.90
Fröschli	5.60
Holdrio	5.60

Aperitif

Lillet Wild Berry	11.00
Aperol Spritz	11.00
Hugo	11.00
Martini	7.00
Martini Mimosa	7.00
Campari Orange	9.00
Sanbitter	4.70
Tonic Water/Ginger Ale/Bitter Lemon	4.70
Club Mate	4.70
Smirnoff	7.00
Red Bull/Red Bull zero	4.70



Cocktail

Moscow Mule (Wodka, Ginger Beer, Limette)	15.50
Espresso Martini (Wodka, Kaffeelikör, Espresso)	15.50
Pear Basil Smash (Birkenlikör, Zitronensaft, Zitronensirup, Basilikum)	15.50
White Russian (Wodka, Kaffeelikör, Sahne)	15.50
Tequila Sunrise (Tequila weiss, Triple Sec, Limetten-/Orangensaft, Grenadinesirup)	15.50
Pina Colada (Rum, Malibu, Kokossirup, Ananassaft, Rahm)	15.50

Long Drink

Whisky Cola	13.50
Screw Driver	13.50
Cuba Libre	13.50
Gin Tonic	13.50
Mate/Wodka	13.50

Edle Brände

	4cl
Wodka	9.50
Bombay Gin	11.00
Mare Gin/Gin4Friends	13.00
Tequila	5.00



Mocktail

Italienisch Spritzer	10.50
Rebels 0,0% Dolce Spritz, alkoholfreier Prosecco, Soda	
Easy Spritzer	10.50
Rebels 0,0% Dolce Spritz, Tonic Water	
Amaretto Sour	10.50
Rebels 0,0% Sweet Amaretti, Orangen- / Zitronensaft	
Mitnight Brew	10.50
Rebels 0,0% Malt Blend, Doppelter Espresso, Vanille Sirup	
Amber Twist	10.50
Rebels 0,0% Malt Blend, Zitronensaft, Zuckersirup	
Bitter Aperitif	10.50
Rebels 0,0% Bitter Aperitivo, Tonic Water	
Scarlet Buzz	10.50
Rebels 0,0% Botanical Dry und Bitter Aperitivo, San Bitter	
Green Velvet	10.50
Rebels 0,0% Botanical Dry, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum	



Eine gehörige Portion an Informationen

Herkunft von Fleisch, Fisch, Brot und Feinbackwaren

Unser Fleisch stammt von der Metzgerei Heinzer, Muotathal und der Transgourmet Schweiz. Die Fische aus dem Zürichsee oder europäischen Binnengewässern. Die Herkunft unserer Meeresfrüchte/-fische wird im jeweiligen Gericht deklariert.

Unsere Backwaren beziehen wir von der Bäckerei Kälin in Schindellegi oder von Romer's Hausbäckerei in Benken. Mit frischem Gemüse und Früchten Sapore Fresco Näfels.

Fleisch / Fleischzubereitungen/ Fleischerzeugnisse / Fischereierzeugnisse Brot und Feinbackwaren	Herkunft
Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Rindsfilet	Schweiz/Irland
Poulet	Schweiz/EU
Lachsforellen	Europäische Union
Riesencrevetten	Vietnam, EDI, HyV 817.024.1 und LGV 817.02
Wurst, Wurstwaren, Rohschinken, Salami	Schweiz ★★★★★
Fischstäbli	Niederlande, FAO-Gebiet Nr. 67 ★★★★★
Weiss-, Halbweiss- Ruchbrot	Schweiz
Weizenfrei Brötchen	Österreich
Butter-/Mandelgipfel, Nusstangen	Schweiz



Beachten Sie die Tabelle mit den FAO-Fanggebieten



Gemäss LGV und LIV ist die Herkunftsangabe nicht schriftlich erforderlich. Wir sagen Ihnen trotzdem woher unsere Produkte stammen.

Für Fragen zu den verschiedenen Zutaten steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung

«Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden»