

Nachmittags in der WAID

Suppen

Soupe de Potiron Hausgemachte Kürbiscremesuppe, verfeinert mit Honig und Ingwer, serviert mit Kürbiskern-Schlangenbrot	14.50
Tomatencremesuppe mit Mozzarellaspießchen mit Basilikumpesto und Gin	13.50
Karotten-Mangosuppe Würzige Karotten-Mangosuppe, verfeinert mit asiatischen Gewürzen, begleitet von Crevettenspiess	14.50

Vorspeisen und Salate

Rindscarpaccio (Schweiz) an Limetten- Pfeffermarinade, garniert mit Parmesansplittern und Rucola	21.00
	Hauptgang 35.00
Ziegenfrischkäseterrine Terrine aus französischem Ziegenfrischkäse im Pfeffer- Nussmantel, garniert mit Salatbouquet an Balsamico Dressing	17.50
Crostini (3 Stück) mit Ziegenfrischkäse, Trüffelöl und Oliven	11.50
mit sautierten Crevetten- und Chorizowürfeln	13.00
mit Tartar von getrockneten Tomaten	11.50
mit Knoblauchbutter und Walnuss garniert	11.50
Waidalat Saisonale Salate mit Früchtewürfeln, Fetakäse und verschiedenen Körnern garniert (Hierzu empfehlen wir Ihnen unser Honig- Senfdressing)	15.30
Unsere Dressings Französisch-, Honig-Senf- oder Balsamico Dressing	

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

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

Hauptgerichte

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ 44.00
Zartes Kalbsgeschnetzeltes (Schweiz)
an cremiger Champignon-Rahmsauce,
verfeinert mit Cognac, serviert mit goldgelber Butterrösti



Salade „Du Chasseur“ 37.00
In Butter gebratenes Rehgeschnetzeltes
mit Waldpilzen, Trauben und Preiselbeeren,
angerichtet auf Nüsslisalat an Honig-Senf dressing,
garniert mit Baumnüssen und Birnen



Flammkuchen „Elsässer Art“
Hausgemachter Flammkuchen
Genau das Richtige zu einem schönen Glas Wein
oder zum Aperitif

mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse 24.00

mit Rauchlachs und frischem Rucola 26.00

mit Kräuterseitlingen und Kräutern 24.00

Kürbisravioli „Don Camillo“ 32.00
Ravioli mit Kürbis gefüllt
an einer feinen Salbeibutter mit Butternuss Kürbis,
Pinienkernen, Äpfeln, Knoblauch und Peperoncino



Waid Wok 34.00
Gebratene Streifen vom Pouletschenkel an roter Currysauce
mit knackigem Wokgemüse und Kokosnussmilch,
serviert mit Jasmin Reis



Wellness Wok 27.50
Trofiette serviert mit Mischgemüse,
Erdnüssen, Sweet- Chilisauce, Sojasauce und Zitronensaft



Goa Wok 38.00
Geschmortes Rindscurry nach indischer Art,
mit Limetten, Paprika und Mini- Auberginen,
garniert mit Rajjta Sauce
(Joghurtsauce mit Tomaten- und Gurkenwürfeln)
serviert mit Jasmin Reis und indischem Brot



 Alle Gerichte **mit diesem Zeichen**
sind auch als kleinere Portion bestellbar.
(Abzug CHF 6.00 pro Portion)

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

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

Maispoulardenbrust (Frankreich)		
mit einem Maispoulardenbrüstchen	ca. 110 Gramm	28.00
mit zwei Maispoulardenbrüstchen	ca. 220 Gramm	36.00
Schweinskotelette (Schweiz)	350 Gramm	38.00
Saftig und butterzart grilliert		
Rindsfilet (Irish Foyle)		
150 Gramm (1 Medaillon)		52.00
300 Gramm (2 Medaillons)		65.00
Black Angus Rinds-Entrecôte (Irland)	250 Gramm	59.00
Lachssteak (Schottland)	200 Gramm	39.50

Dazu servieren wir:

Unsere hausgemachte Kräuterbutter

mit einer Beilage Ihrer Wahl

Basmatireis, Parmesan Risotto, Pommes Frites,

Butterrösti, Tagliatelle,

unser marktfrisches Tagesgemüse oder knackige Salate

eine weitere Beilage 8.90

Zusätzliches marktfrisches Tagesgemüse 9.80
oder reichhaltige Salatgarnitur

Kalte Speisen

Lachs Duo „Edinburgh“		28.80
Geräucherter Lachs		
und eine Tranche vom heiss geräucherten Lachs		
mit Senf-Honig-Dipp, begleitet von saisonalem Salatbouquet.		
Dazu servieren wir Ihnen Brioche Toast und Butter		
	als Hauptgang	38.80
Z'vieri Platte (220 Gramm) Ab 14.00 Uhr		36.50
Zürcher Oberland Landrauchschinken im Pfeffermantel,		
Buurespeck im Kräutermantel, Rauchschnebel		
und Bündner Trockenfleisch, begleitet von Bergkäse		
(je nach Markt Angebot) garniert mit Zwiebelringen, Essiggurken		
und Tomatenschnitzen		
Roastbeef Salat nach Art des Chefs		30.00
Roastbeef in Streifen geschnitten an Sesam-Soja-Dressing		
mit Koriander, roten Zwiebeln,		
Frühlingszwiebeln, Gurken und Tomatenstreifen		
Rindfleischtatar „Die Waid“		35.00
Serviert mit einem Bouquet von saisonalen Salaten.		
Je nach Wunsch: mild oder scharf. Mit Brioche Toast und Butter		
	kleinere Portion Tatar	25.00
Wurst- Käsesalat „Die Waid“		24.50
mit roten Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken		
und gekochtem Ei, an Honig-Senf-Dressing,		
garniert mit weissem Chicorée		
Eingeklemmtes mit Salami, Käse oder Vorderschinken		10.00
Eingeklemmtes mit Bündnerfleisch		12.00



Alle Gerichte **mit diesem Zeichen**
sind auch als kleinere Portion bestellbar.
(Abzug CHF 6.00 pro Portion)

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

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.