



Silvester 2019

Fr. 175.00 pro Person

(Inklusive einem Glas Champagner zum Amuse Bouche)

Amuse Bouche

Dazu servieren wir Ihnen ein Glas Champagner

Carpaccio de Veau et fruits de La Passion

Fein geschnittenes Kalbsfilet an einer würzigen Passionfruchtmarinade mit Kokosnuss, Butternuss Kürbis und Granatapfel

Crème de Homard

garniert mit gebratenen Jacobsmuscheln

Medaillons de Turbot crème au champagne

Pochierte Steinbutt Medaillons
an Champagnersauce
mit Pastinaken Purée und gerösteten Haselnüssen

Cœur De Bœuf à La Française

Im Ofen gebratenes Rindsfilet (am Stück gebraten)
serviert mit Trüffeljus
begleitet von saisonalem Gemüse und sämigem Kartoffel Törtchen

**

Dessertvariation „Die Waid“

Lassen Sie sich von den Künsten unserer Patisserie verzaubern

*

Friandises

Das Waid- Team freut sich, gemeinsam mit Ihnen,
den Jahreswechsel über den Dächern Zürichs zu feiern
Dienstag, 31. Dezember 2019