



Menüvorschläge 2017



Wir bedanken uns über Ihr Interesse am
Restaurant Die Waid

Restaurant Die Waid, Waidbadstrasse 45; 8037 Zürich,
Tel. 043 422 08 08; Fax 043 422 08 09, info@diewaid.ch, www.diewaid.ch
1/18

ALLE PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN UND INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

Wissenswertes

Wenn Sie gerne eine Beratung oder eine Besprechung des Menüs vor Ort wünschen, vereinbaren Sie bitte im Vorfeld einen Besprechungstermin mit uns bevor Sie vorbeikommen, damit wir mit Ihnen vor Ort alle Einzelheiten und Details genau besprechen können.

Personen

Änderungen der Personenzahl sind bis 24 Stunden vor dem Anlass kostenfrei. Die bis dahin gemeldete Personenzahl gilt als Berechnungsbasis.

Bestellregeln

- §1 **Die Menüs sind für Anlässe ab 10 Portionen bestellbar.**
- §2 **Die Menüs sind immer einheitlich für die ganze Gruppe zu bestellen.**
- §3 **Die Menüs bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn bestellbar.**

Auf den folgenden Seiten finden sie unsere ganzjährig geltenden Menüs.

Selbstverständlich freuen wir uns, wenn wir Ihnen ein Menü ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen dürfen. So ist es uns möglich, speziell die saisonalen Köstlichkeiten der entsprechenden Jahreszeit in Ihr Menü einfließen zu lassen.

Nachservice

Wünschen Sie einen Supplement Service von Fleisch, Saucen und Beilagen. Gerne bereiten wir für Ihr Bankett einen Nachschlag vor.

Fleisch oder Fisch Supplement	Fr. 6.00-15.00/ Portion (Je nach Art)
Beilagen Supplement	Fr. 5.00/ Portion
Saucen Supplement	gratis

Verlängerung

Wir haben um 23h30 Uhr Schliessstunde. Wir sind jedoch in der Lage, für Ihr Bankett eine Verlängerung der Öffnungszeiten zu beantragen. Für die Bewilligung berechnen wir Ihnen Fr. 200.00 pro angefangene Stunde ab Mitternacht und für den Nachtzuschlag pro Mitarbeiter Fr. 50.00 pro angefangene Stunde ab Mitternacht.

Aperodrinks

Apéro-Bowle

Erfrischende Bowle aus frischen Früchten

mit Alkohol
ohne Alkohol

Fr. 42.00/Liter
Fr. 32.00/Liter

Weisse Sangria

(Nach mallorquinischem Traditionsrezept)
Die sommerliche Erfrischung zum Aperitif!

Fr. 13.50/ 2.5dl Glas

Alkoholfreier Mojito

mit frischen Limetten und Pfefferminze

Fr. 8.50/ Glas

Red Emotion

Prickelnder Prosecco mit Erdbeermark

Fr. 11.80/ Glas

Selbst gebrauter Glühwein

aus dem Pfadikessel- serviert über offenem Feuer
(Nur in den Wintermonaten erhältlich)

Fr. 7.80/ Becher

Heisser Glühmost

Von unserem Weinbauer Wegmann in Zürich Höngg
(Nur in den Wintermonaten erhältlich)

Fr. 6.50/ Becher

Verschiedene Bierfläschli im Eiskühler

Preis je nach Sorte

Unser Schaumwein- und Weinangebot
finden Sie in unserer Wein- und Getränkekarte

Auf der Suche nach einem Aperitif entsprechend der Jahreszeit?

Gerne beraten wir Sie telefonisch, per Mail
oder natürlich bei einem persönlichen Gespräch

Aperohäppchen

Waid- Apéro

je 1 Ziegenfrischkäse- und Tomatentartar- Crostini, 1 Knoblauchbrot und hausgemachte Pommes Chips

14.50/Person

Hausgemachte Pommes Chips

2.50 pro Person

Parmesan oder Sprinz Möckli

6.50 pro 100 Gramm

Apero Oliven

9.50 pro 100 Gramm

Gefülltes Blätterteiggebäck gemischt

6.80 pro Person/5 Stk.

Elsässer Flammkuchen à 5 Personen

Hausgemacht und knusprig
Von unserem Elsässer Flammkuchenspezialist!
mit Zwiebeln, Käse und Speck
mit Zwiebeln, Käse und Kräuterseitlingen
mit Zwiebeln, Käse, Rucola Lachsstreifen
(1 Flammkuchen ergibt 15 Stücke
und somit 3 Stücke pro Person)

19.80/ Flammkuchen.

Käsekissen in der Mandelhülle

mit Preiselbeer- Zwetschgen Chutney

3.00 pro Stück

Parisettes Café De Paris

14.00 Parisette /für 5 Personen

Crostini

mit Ziegenfrischkäse, Trüffelöl und Oliven
mit sautierten Crevettes- und Chorizowürfeln
mit Tartar von getrockneten Tomaten
mit Knoblauchbutter und Walnuss garniert

4.50 pro Stück

Gemüsestängel

mit Quark- Cocktail- und Süss-saurer Sauce

16.50 pro Platte/ für 5 Personen

Wiediker Rostbratwurst

am Spiess serviert, mit Estragon Senf

4.50 pro Stück

Asia Crêpe Roulade (Hausgemachte Crêpes)

gefüllt mit Rauchlachs und Wasabicreme

4.50 pro Tranche

Swiss Crêpe Roulade (Hausgemachte Crêpes)

gefüllt mit Balsamico Creme, Mostbröckli, Rucola und Sbrinz

4.50 pro Tranche

Hausgemachte Mini-Kalbsfrikadelle

mit einem süssen Senf-Dipp

5.00 pro Stück

Röstli Fries

mit einem Apfel-Senf Dipp

3.50/ Person

Vorspeisen

Unsere Salate werden, wenn nichts anderes gewünscht oder beschrieben ist, mit unserem Hausdressing (Honig-Senf Dressing) serviert.

Gemischter Waid Salat	15.30
Saisonale Blattsalate an erfrischem Honig-Senfdressing, garniert mit frischen Früchten, Frischkäsewürfeln, Körnern und Croutons	
Gemischter Blattsalat	12.00
Salat „Barcelona“	16.50
Rucola Salat an würzigem Kräuterdressing mit gebratenen Chorizos, Brotcroûtons, Frischkäsewürfeln und Oliven	
Lachs Duo	19.80
Hausgemachte Lachsmousse und heiss geräucherte Lachstranche, begleitet von saisonalem Salatstrauss, Brioche Toast und süsser Senf-Dill Sauce	
Thunfisch Carpaccio „Mauritius“	19.80
Dünn geschnittener Thunfisch mit Zitronenpfeffer, Sesam und Soja mariniert, garniert mit gerösteten Pinienkernen, Gurken, Tomaten und Mangowürfeln	
Steinpilz Tiramisu	19.80
Hausgemachte Steinpilz Tiramisu verfeinert mit Mascarpone und Crème fraîche, begleitet von Landrauchschinken und Salatstrauss	
Salatvariation „Bündner Verführung“	18.90
Frittierte Käsekissen im Mandelmantel begleitet von Preiselbeer-Zwetschgen Chutney, serviert mit saisonalen Blattsalaten an Honig- Senfdressing mit Bündnerfleisch Würfeln und Baumüssen	
Salat „Petit Marseille“	18.50
Würziger Fenchelsalat an pikantem Tomaten-Orangen Dressing, begleitet von gebratenen Riesencrevetten	
Tartar Triologie	19.80
Rindstartar, Tartar vom Thunfisch und Tartar von getrockneten Tomaten, begleitet von einem kleinen Salatbouquet. Dazu servieren wir Brioche Toast und Butter	

Suppen

Hausgemachte Steinpilzkraftbrühe serviert gefüllten Raviolini (Rindfleisch)	13.50
Tomaten Cremesuppe mit Mozzarellaperlen und Gin	13.50 (fleischlos)
Parmesansuppe mit Trüffelbutter verfeinert	14.50 (fleischlos)
Cremige Wasabisuppe mit Sake verfeinert, begleitet von frittiertem Tofu im Sesammantel	13.50 (fleischlos)
Riesling X Silvanerschaumsuppe mit frischen Kräutern und Rahmhaube	12.50 (fleischlos)
Limetten- Ingwersuppe mit gebratener Riesencrevette	14.50
Cremige Karotten-Mangosuppe mit asiatischen Gewürzen verfeinert, begleitet von gebratener Riesencrevette	14.50
Cremige Selleriesuppe mit Vanille verfeinert	12.50 (fleischlos)

Probieren Sie unsere saisonalen Suppen Shots

(Im kleinen Shotgläschen serviert- Ein kleiner aber feiner Zwischengang)
7.00

Auf der Suche nach einer Suppe entsprechend der Jahreszeit?

Gerne beraten wir Sie telefonisch, per Mail
oder natürlich bei einem persönlichen Gespräch

Vegetarisch

Wenn Sie **weniger als 5 vegetarische Gäste** in Ihrer Gesellschaft haben, können diese gerne vor Ort aus unserer Speisekarte bestellt werden

Hausgemachte Quark Gnocchi (saisonal zubereitet)	31.00
als Vorspeise	21.00
Saisonale Ravioli (Spargel, Kürbis, Käse, Steinpilze)	29.50
Je nach Lust und Laune unseres Küchenchefs Jean- Luc Boutilly	
als Vorspeise	19.50
Risotto „Santa Cruz“	29.80
Herrliches Aquarello Risotto mit Peperoncini, Avocado und Limetten, verfeinert mit Parmesan und Guacamole	
als Vorspeise	19.80
Linseneintopf „Taj Mahal“	29.80
Schwarze Linsen mit Koriander, Ananas, Mango, Zucchetti und Erbsen an einer würzigen Currysauce, serviert mit Naan Brot	
	19.80
Gemüse Curry „Orient Express“	28.90
Würziges, rotes Curry mit Kokosnuss verfeinert mit saisonalem Gemüse serviert mit Fladenbrot und Basmatireis	
als Vorspeise (Ohne Basmatireis)	18.90
Risotto „Peppone“	29.50
Aquarello Risotto mit Safran, frischem Blattspinat, gebratenen Kräuterseitlingen und Tomatenstreifen, verfeinert mit Parmesan und Guacamole	
als Vorspeise	19.50

Auf der Suche nach einem fleischlosen Gericht entsprechend der Jahreszeit?

Gerne beraten wir Sie telefonisch, per Mail
oder natürlich bei einem persönlichen Gespräch

Fisch

Dorade „Jamaika“ (180 Gramm)	39.00
Gebratenes Filet von der Dorade angerichtet auf einem saftigen, gebratenen Reis mit Mango, Ananas, Chili, Schnittlauch und karibischen Gewürzen	24.00
als Vorspeise	
Risotto „Acapulco“	43.00
Gebratene Riesencrevetten und Jakobsmuscheln auf Aquarello Risoto mt Peperoncini, Avocado und Limetten, verfeinert mit Parmesan und Guacamole	27.00
als Vorspeise	
Pappet du pêcheur	38.00
Gebratene Lachs- und Zandermedallions auf sämigem Kartoffel-Lauchgemüse, mit Safran verfeinert, garniert mit gebratenen Speckscheiben	
Dés de Lotte à l'Armorcaine	44.50
Gebratene Seeteufel Würfel an einer kräftigen Sauce Armorcaine mt Wurzelgemüse und Kartoffelschnitzen, verfeinert mit Pernod und Safran	24.50
als Vorspeise	
Forellenfilets „Grenobloise“ (180 Gramm)	39.00
Gebratene Forellenfilets an kräftiger Zitronenbutter mit Kapern und Brotcroutons, angerichtet auf Blattspinat, serviert mit Salzkartoffeln	23.00
als Vorspeise	
Filet de Thon „Asia Style“ (160 Gram)	43.50
Gebratenes Thunfisch Steak auf sautiertem Wok Gemüse mit roten Zwiebeln und Frühlingszwiebeln, verfeinert mit Chili, Sojasauce, serviert mit Jasmin Reis	23.50
als Vorspeise	

**Auf der Suche nach einem Fischgericht entsprechend der Jahreszeit?
Gerne beraten wir Sie telefonisch, per Mail
oder natürlich bei einem persönlichen Gespräch**

Kalb

Am Stück gebratenes Kalbscarré (180 Gramm) 56.50
auf würzigem Waldpilzragout, verfeinert mit Cognac
und Crème fraîche, serviert mit Mohnspätzli
und einem Gemüse Ihrer Wahl

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art (170 Gramm) 43.50
An einer sämigen Champignon Sauce
serviert mit Spätzli und glasierten Karotten

Im Ofen geschmorte Kalbskopfbäggli (200 Gramm) 42.50
an Balsamicojus, serviert mit hausgemachtem Kartoffelstock
und einem Gemüse Ihrer Wahl

Rind

Rindsfilet am Stück gebraten (200 Gramm) 62.00
mit Rotweinsauce und Sauce Béarnaise,
serviert mit Kartoffel Gratin und einem Gemüse Ihrer Wahl

Zartes Roastbeef (200 Gramm) 58.00
an Rotweinsauce und Béarnaise Sauce, serviert mit
hausgemachtem Kartoffelgratin (Auch möglich: Eine
wunderbare Trüffelsauce) und einem Gemüse Ihrer Wahl

Rindsschmorbraten „Bourguignon“ (200 Gramm) 39.00
Im Rotwein geschmorter Rindsschmorbraten
serviert mit Petersilien-Kartoffelstock
und einen Gemüse Ihrer Wahl

Lamm

Lamm Entrecôte „Spartakus“ (200 Gramm) 45.00
Rosa gebratenes Lamm Entrecôte, an feinem Oliven –
Thymianjus, angerichtet auf gedünstetem Fenchel ,
serviert mit Peperoncino-Kartoffelstock

Lammcurry „MostIndien“ (180 Gramm) 38.00
Würziges Lammragout mit Apfel und Kokosnuss,
verfeinert mit Apfelsaft, serviert mit frittierten Süßkartoffel
Sticks

Auf der Suche nach einem Fleischgericht entsprechend der Jahreszeit?

Gerne beraten wir Sie telefonisch, per Mail
oder natürlich bei einem persönlichen Gespräch

Schwein

Schweinsfilet am Stück gebraten (180 Gramm) 43.00
an Steinpilz- Kräuterrahmsauce,
serviert mit Nudeln und einem Gemüse Ihrer Wahl

Schweinskarreebraten an Kräuterjus (180 Gramm) 38.00
serviert mit Kartoffelgratin und einem Gemüse Ihrer Wahl

Schweinskotelette „Hagu-Hans“ (180 Gramm) 39.00
Gebratenes Schweinskotelette
an einer kräftigen Pinot noir Sauce mit Dörrfrüchten,
angerichtet auf gedünstetem Lauch,
serviert mit Kartoffelgratin

Geflügel

Pouletfilet Streifen „Red Tiger“ (170 Gramm) 34.50
Gebratene Pouletstreifen an einer roten Currysauce imt
Kokosnusmilch verfeinert mit sautiertem Wok Gemüse,
Bambussprossen, roten Zwiebeln und Frühlingszwiebeln,
serviert mit Basmatireis und Pappadums

Rosa gebratene Entenbrust (180 Gramm) 43.00
an einer kräftigen Orangensauce mit Grand Marnier
verfeinert, angerichtet auf gedünsteten Lauchstreifen,
serviert mit Kartoffelgratin

Straussenfilet Medaillons (ca. 200 Gramm) 38.50
an kräftiger Rosmarinbutter mit Kräuterseitlingen,
Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncino
und getrockneten Tomaten, serviert mit Safranrisotto

Pouletfilets in der Sesamkruste (180 Gramm) 35.00
angerichtet auf sautiertem Wokgemüse
mit Sweet-Chili Sauce, serviert mit Basmatireis

Gemüse

Wählen Sie zum Ihrem Wunschmenü ein Gemüse Ihrer Wahl:

Gemüse Jardinière
(Knackiges, saisonales Gemüse in Butter gedünstet und fein abgeschmeckt)

Mediterranes Gemüse Jardinière (Mediterrane Variante mit Oliven, Zwiebeln und Kräutern)

Gemüse Ratatouille (Das Gemüseragout an mischem Tomatensugo mit frischen Kräutern)

WOK Menü

Menüvorschlag Wok

Gemischter Waidalat

Saisonale Blattsalate an erfrischendem Honig- Senfdressing,
garniert mit frischen Früchten, Frischkäsewürfeln, Körnern
und Croutons

Saisonaler Suppeshot

(Warm oder kalt servierbar- zum Beispiel: Limetten- Ingwershot)

Wok Festival

Sie haben die Wahl!
5 verschiedene Woks aus unserem Angebot.

Einzigartig serviert und so viel Sie wollen.
Machen Sie Ihren Anlass zum Erlebnis!

Mango Duo

Mango Mousse mit Chili verfeinert und erfrischendes Mango Sorbet,
begleitet von einem kleinen Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Preise:
(für das komplette Wok Menü)

mit 5 verschiedenen Woks 84.00

WOK

Das leichte, einfache asiatische Kochhandwerk auf geniale Art und Weise mit der Schweizer Kochkultur vereint.

Geflügel

Waid Wok	Poulet mit roter Currysauce, Gemüse und Kokosnussmilch, serviert mit Jasmin Reis. Ist einfach ein MUST!!!
Cashewnut Wok	Poulet mit Cashew Nüssen, Peperoni, rote Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Sojasauce und Chilisauce, serviert mit Jasmin Reis
Bauern Wok	Poulet mit Peperoni, Zucchini, rote Zwiebeln und Kräuterbutter, serviert mit Bratkartoffeln
Tom Khai Gai Wok	Streifen vom Pouletschenkel (Schweiz) nach thailändischer Art mit Kokosnussmilch, Ingwer, Lauch, Erbsen, Thai Chili und Koriander, serviert mit Jasmin Reis
Tandoori Wok	Saftige Streifen vom Pouletschenkel nach Indischer Art mit Baby Mais, verfeinert mit Rajita Sauce, serviert mit Indischem Fladenbrot
Satay Wok	Gebratenes Poulet Geschnetzeltes mit Mischgemüse an asiatischer Erdnussauce, garniert mit Früchtespiess, serviert mit Reismudeln

Lamm und Rind

Goa Wok	Geschmortes Rindscurry nach indischer Art, mit Joghurtsauce, Limetten, Paprika und Mini-Auberginen, serviert mit Jasmin Reis und indischem Fladenbrot
Chili con Carne Wok	Hausgemachter, rassiger Rindfleischartopf mit roten Bohnen und Maiskörnern, garniert mit Tortilla Chips an pikanter Barbecue Sauce, verfeinert mit Creme Fraiches, serviert mit Farfalle und Sour Cream
Feuer Wok	Geschmortes Rindsgeschnetzeltes an einer kräftigen Pfefferkörnersauce mit Zucchini, Tomatenstreifen und Peperoncino, geschwenkt mit Pennette
Café de Paris Wok	Rindfiletstreifen an Café de Parissauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenstreifen, serviert mit Jasmin Reis
Korma Wok	Original Lammcurry nach Sri-Lankischer Art mit Kartoffelwürfeln und gemischten Nüssen, serviert mit Fladenbrot

Kalb

- Lucullus Wok** Gebratene Kalbsfleischstreifen mit Wirsingstreifen an einer feinen Morchelsauce, serviert mit Penette
- Wiener Wok** Frittierte Kalbsfleischstreifen auf einem sämigen Gemüseragout, verfeinert mit Paprika und Crème fraîche
- Züri – Asia Wok** Kalbgeschnetzeltes serviert mit einer feinen Champignonsauce mit Kokosnussmilch, Frühlingszwiebeln und Trofiette

Schwein

- Sweet & Sour Wok** Schweinsgeschnetzeltes mit Sweet and Sour Sauce, frischer Ananas, Bambussprossen und Peperoni Streifen, serviert mit Jasmin Reis
- Tom Yum Wok** Saftiges Schweinsgeschnetzeltes an Tom Yum Pesto Nach Thailändischer Art, verfeinert mit Kokosnussmilch Und Mini-Gemüse mit Peperoncino, serviert mit Jasmin Reis
- Höngger Wok** Schweinsgeschnetzeltes an einer, mit Cognac verfeinerte Steinpilzsauce, Mischgemüse und Penette

Vegi

- Al Funghi Wok** Farfalle-Pfanne mit sautierten Waldpilzen, verfeinert mit Basilikum-Pesto und Tomaten, garniert mit Parmesanchips
- Nasi Goreng Wok** Indonesische Reispfanne mit gebratenem Ei und Wokgemüse, verfeinert mit exotischen Gewürzen.
- Wellness Wok** Trofiette serviert mit Mischgemüse, Erdnüssen, Sweet Chilisauce, Sojasauce und Zitronensaft.
- Sri Wok** Trofiette geschwenkt mit sautiertem Gemüse und Shi Take Pilzen, verfeinert mit Mah Mee- Gewürzen. So wie es unser Wok Chef liebt!

Auf der Suche nach einem Wok entsprechend der Jahreszeit?

Gerne beraten wir Sie telefonisch, per Mail oder natürlich bei einem persönlichen Gespräch

Aus dem Meer

Gambas Wok	Gebratene Riesencrevetten mit Mischgemüse, Sweet Chilisaucе, Sojasauce, Zitronensaft, serviert mit Jasmin Reis
Jaipur Wok	Gebratene Riesencrevetten an pikantem, bunten Linsencurry mit Dampfkartoffeln, verfeinert mit Jaipur Gewürzen
Komoren Wok	Gebratene Riesencrevetten und Buntbarschfilets an hausgemachter Hummer-Cognacsauce mit Rucola und Tomatenstreifen, serviert mit Jasmin Reis
Barcelona Wok	Gebratene Streifen vom Buntbarsch an feiner Safransauce mit Senfkörnern, Tomatenstreifen und frischen Rucola, serviert mit Jasmin Reis

DAS WOK FESTIVAL

Sie haben die Wahl! Verschiedene Woks aus unserem Angebot. Einzigartig als Büffet in der Mitte des Tisches serviert & so viel Sie wollen. Machen Sie Ihren Anlass zum Erlebnis!

Never WOK alone!

5 verschiedene Wok-Gerichte nach Ihrer Wahl à discrétion (ab 3 Personen)
Wählen Sie selbst Ihre Favoriten aus all unseren Wok Kreationen. Sie haben die Wahl.
Gerne servieren wir Ihnen Ihr ganz persönliches Wok Festival.

Bestellregeln:

Sind Sie eine Gruppe von 3 bis zu 280 Personen, wählen Sie 5 verschiedene Woks aus unserem gesamten Angebot aus. Wir werden die Wok Kreationen, der Personenanzahl entsprechend, als Büffet in der Mitte der Tische auf den speziellen Wok Rechauds servieren. Die Gäste können nach Belieben die einzelnen Woks nachbestellen.

Wok Festival

mit 5 verschiedenen Woks

Fr. 46.00 pro Person

unter folgendem Link können Sie sich in einem kurzen Video anschauen, wie unser Wok Festival funktioniert:

<https://www.youtube.com/watch?v=xyjvaDUyl2g>

Wir empfehlen Ihnen bei einer **Gruppe von 10-300 Personen** unser Wok Festival mit 5 verschiedenen Woks

Galamenü

Fr. 135.00

Salatvariation an Honig- Senfdressing
mit gebratenen Riesencrevetten

Hausgemachte Parmesansuppe
mit Trüffelöl verfeinert

Seeteufel Medaillons auf Lauchbeet
an einer feinen Safran- Champagnersauce

Blutorangensorbet
mit Wodka

Am Stück gebratenes Rinds- und Kalbsfilet
an Béarnaise Sauce und Morchelrahmsauce,
serviert mit Kartoffelgratin und saisonaler Gemüsevariation

Käseteller mit Trauben und Nüssen
dazu reichen wir Nuss-Rosinenbrot

Hausgemachte Schokoladenvariation
begleitet von weissem Schokoladenglacé

Gerne passen wir Ihnen das Menü
entsprechend der Saison und Ihren Wünschen an

Einfach und gut!

Genau das Richtige für Nachmittags

Waidplättli (für 5 Personen)

135.00 / pro Platte

Mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Engadiner, Rohspeck, Coppa und Bergkäse
Garniert mit Essiggurken, Tomaten, und Silberzwiebeln
Dazu servieren wir Ihnen verschiedene Brötchen und Butter

Ideal zum Waidplättli:

Schüssel mit Blattsalat (für 5 Personen)

35.00

Schüssel mit Gemischtem Salat (für 5 Personen)

39.00

Heisser Beinschinken

23.00

mit hausgemachtem Kartoffelsalat
oder Blattsalaten und Senf

Gehacktes mit Hörnli

19.50

mit geriebenem Bergkäse und Apfelmus

Kalbshackbraten nach „Hausmacher Art“

36.00

an Portweinjus, mit hausgemachtem Kartoffelstock
und glasierten Karotten

Süßes für Danach

Hausgemachtes Caramelköpfl garniert mit Rahmwolke und saisonalen Früchten	8.00
Lauwarmer Apfelstrudel begleitet von hausgemachter Sauce Anglaise (kalte Vanille Sauce) und einer Kugel weissem Schokoladenglacé garniert mit einer kleinen Wolke aus Schlagrahm	15.80
Dessertteller „Die Waid“ 5 verschieden kleine Desserts, von unserer Patisserie kreativ zusammengestellt (Auch möglich: Als Dessertbüffet aufgebaut) Hier ist ein „WOW“ Ihrer Gäste vorprogrammiert!	16.80
Hausgemachtes Tobleronenmousse aus weisser und dunkler Toblerone Schokolade mit Rahm und Früchten garniert	14.00
Hausgemachtes Panna Cotta mit Himbeersauce einmal anders serviert	13.50
Hausgemachte Parfaits Baileys, Grand Marnier, Bündner Röteli, Batida de Coco, Praline oder Vanille- Knusper, garniert mit Früchten	14.80
Dreierlei Sorbets mit saisonalem Fruchtsalat	14.50
Swiss Duo „Die Waid“ Hausgemachte Süssmostcreme und gebrannte Creme, garniert mit karamellisierten Apfelspalten, serviert mit Apfelsorbet und einer Wolke Schlagrahm	13.50
Exotische Triologie Hausgemachtes Limettenmousse, hausgemachtes Zitrusfrüchte Sorbet und hausgemachtes Kokosküchlein	15.80
Saisonaler Waid Dreams Zartschmelzendes, weisses Schokoladenglacé mit hausgemachten Cookies Stücken und luftiger Rahmwolke.	13.50
Käseteller (80 Gramm) mit Nüssen und Trauben	18.80

Saisonale Dessert
entsprechend der Saison und Ihren Wünschen an

Büffet

Ein Büffet

oder

Flying dinner gefällig?

Für Gruppen zwischen
40-80 Personen

besprechen wir gerne
mit Ihnen Ihr Wunschbüffet