

Von 11-11 in der WAID

Suppen

Crème Argenteuil Cremige Spargelsuppe verfeinert mit Gewürztraminer, begleitet von Rohschinken-Spargel Pancake	14.00
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 mit Ziegenfrischkäse, Trüffelöl und Oliven mit sautierten Crevetten- und Chorizowürfeln mit Tartar von getrockneten Tomaten mit Knoblauchbutter und Walnuss garniert	10.00 12.00 10.00 10.00
Crostiniteller mit 4 Crostini mit: Tomatentartar, Knoblauch, Ziegenfrischkäse mit Oliven und Trüffelöl, sautiertem Crevetten-Chorizoragout, garniert mit dünn geschnittenem Parmaschinken	19.80
Salat Caesar Junger Lattichsalat an Parmesandressing mit gehacktem Ei, gebratenem Speck, Brotcroutons und Parmesansplittern	15.30
Blattsalat Saisonale, bunt gemischte Blattsalate	12.00
Waid Salat Saisonale Salate mit Früchtewürfeln, Fetakäse und verschiedenen Körnern garniert (Hierzu empfehlen wir Ihnen unser Honig- Senfdressing)	15.30
Unsere Dressings Französisch-, Italienisch-, Honig-Senf- oder Balsamico Dressing	



Alle Vorspeisen **mit diesem Zeichen**
sind auch als EXTRA-kleinere Portion bestellbar.
(Abzug CHF 3.00 pro Portion)

Die Hauptgerichte

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ Zartes Kalbsgeschnetzeltes (Schweiz) an cremiger Champignon-Rahmsauce, verfeinert mit Cognac, serviert mit goldgelber Butterrösti	43.50 
Rösti „Waid Style“ Hausgemachte, luftige Kalbsfrikadellen (120 Gramm) angerichtet auf goldgelbem Butterrösti, überbacken mit Bergkäse, serviert einem Spiegelei	32.50
Asperges Paysanne Grüne und weisse Spargel (je nach Marktangebot) mit sautierten Kräuterseitlingen, Zwiebeln, Speck und Brotcroustons, serviert mit einem Spiegelei	34.50 
Flammkuchen „Elsässer Art“ Hausgemachter Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse. Genau das Richtige zu einem schönen Glas Wein oder zum Aperitif!	23.50
Risotto du Chef Im Butter gebratenes Kalbsgeschnetzeltes mit Kräuterseitlingen, Spargeln, Oliven und Tomaten auf sämigem Safranrisotto, verfeinert mit Mascarpone und Parmesan	38.50 
Brochette de Saumon et Crevetten Hausgemachter Lachs –Riesencrevettenspiess angerichtet auf gebratenen Kartoffeln mit Zwiebeln, Spargeln, Oliven und Tomaten	36.50
Goa Wok Geschmortes Rindscurry nach indischer Art, mit Limetten, Paprika und Mini- Auberginen, garniert mit Rajita Sauce (Joghurtsauce mit Tomaten- und Gurkenwürfeln) serviert mit Jasmin Reis und indischem Brot	38.00 
Waid Wok Gebratene Streifen vom Pouletschenkel an roter Currysauce mit knackigem Wokgemüse und Kokosnussmilch, serviert mit Jasmin Reis	34.00 
Wellness Wok Trofiette serviert mit Mischgemüse, Erdnüssen, Sweet- Chilisauce, Sojasauce und Zitronensaft	27.50 



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

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)

200 Gramm 59.50

Black Angus Rinds-Entrecôte vom Grill (Irish)

250 Gramm 56.00

Lachssteak (Schottland)

200 Gramm 39.50

Dazu servieren wir:



Unsere hausgemachte Kräuterbutter

mit einer Beilage Ihrer Wahl

Basmatireis, Parmesan Risotto, Pommes Frites,
Butterrösti, Tagliatelle, Bratkartoffeln
unser marktfrisches Tagesgemüse oder knackige Salate

eine weitere Beilage 8.90

Zusätzliches marktfrisches Tagesgemüse 9.80
oder reichhaltige Salatgarnitur

Reichhaltiger Salatteller mit Ei	23.50
	
Lachs Duo „Edinburgh“	28.00
Geräucherter, schottischer Lachs und eine Tranche vom heiss geräucherten Lachs (Wildfang) mit Senf-Dill Dipp mit Honig verfeinert, begleitet von saisonalem Salatbouquet. Dazu servieren wir Ihnen Brioche Toast und Butter	
als Hauptgang	38.00
Z'vieri Platte (220 Gramm) Ab 14h00 Uhr	36.50
Zürcher Oberland Landrauchschinken im Pfeffermantel, Buuerespeck im Kräutermantel, Rauchsnebel und Bündner Trockenfleisch, begleitet von Bergkäse (je nach Markt Angebot) garniert mit Zwiebelringen, Essiggurken und Tomatenschnitz	
Siedfleischsalat nach Art des Chefs	26.00
Siedfleischsalat mit Pennette, roten Zwiebeln, Tomaten und gekochtem Ei, an Honig-Senfdressing, garniert mit weissem Chicorée	
Käseteller „Swiss Mountain“ (150 Gramm) Ab 14h00 Uhr	27.00
Verschiedene, schweizer Käsesorten (je nach Tagesangebot) begleitet von Zwetschgen-Preiselbeer Chutney	
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	22.00
Wurstsalat garniert (mit gemischtem Salat)	24.50
Wurstsalat einfach, ohne Salate	18.50
Wurst- Käsesalat garniert (mit gemischtem Salat)	24.50
Wurst-Käsesalat einfach, ohne Salate	18.50
Thunfischsalat garniert (mit gemischtem Salat)	24.50
Thunfischsalat einfach, ohne Salate	18.50
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 Hauptgang)