

Von 11-11 in der WAID

Suppen

Soupe de Potiron Hausgemachte Kürbiscremesuppe, mit Honig und Ingwer verfeinert, garniert mit gerösteten Kürbiskernen	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
Knackiger Kopfsalat mit gehacktem Ei	14.00
Nüsslisalat mit gehacktem Ei mit gebratenem Speck mit gebratenem Speck und gehacktem Ei	13.50 14.50 16.50
Waidalat 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

Kalbsgeschnetzelttes „Zürcher Art“ Zartes Kalbsgeschnetzelttes (Schweiz) an cremiger Champignon-Rahmsauce, verfeinert mit Cognac, serviert mit goldgelber Butterrösti	43.50 
Le délice du Braconnier Gebratene Wildbratwurst angerichtet auf Sauerkraut mit gebratenen Speckscheiben und goldgelbem Butterrösti, serviert mit kräftiger Zwiebelsauce	34.90
Salade „du Chasseur“ In Butter gebratenes Rehgeschnetzelttes mit Waldpilzen, Trauben und Preiselbeeren, angerichtet auf Nüsslisalat an Honig-Senfdressing, garniert mit Baumnüssen und Birnen	35.00 
Flammkuchen „Elsässer Art“ Hausgemachter Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse. Genau das Richtige zu einem schönen Glas Wein oder zum Aperitif!	24.00
Kürbisravioli „Jägerstübli“ Ravioli mit Kürbis gefüllt an einer feinen Frischkäsesauce verfeinert mit Gartenkräutern, garniert mit Trauben, Preiselbeeren und Birnenschnitzen	33.00 
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 
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 

 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)

Saftig und butterzart grilliert

350 Gramm 38.00

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, Butterspätzli,
unser marktfrisches Tagesgemüse oder knackige Salate

eine weitere Beilage 8.90

Zusätzliches marktfrisches Tagesgemüse 9.80
oder reichhaltige Salatgarnitur

Kalte Speisen

klassisch

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, Rauchschnebel 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	
Unser Geheimtipp für heisse Tage!	
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)