

Nachmittags in der WAID

Suppen

Tagessuppe	11.50
Täglich frisch zubereitete Tagessuppe „Äs hätt solangs hätt!“	
Tomatencremesuppe	13.50
mit Mozzarellaspießchen mit Basilikumpesto und Gin	
Karotten-Mangosuppe	14.50
Würzige Karotten-Mangosuppe, verfeinert mit asiatischen Gewürzen, begleitet von Crevettenspiess	

Vorspeisen und Salate

Rindscarpaccio (Schweiz)	21.00
an Limetten- Pfeffermarinade, garniert mit Parmesansplittern und Rucola	
	Hauptgang 35.00
Ziegenfrischkäseterrine	17.50
Terrine aus französischem Ziegenfrischkäse im Pfeffer- Nussmantel, garniert mit Salatbouquet an Balsamico Dressing	
Crostini	
mit Ziegenfrischkäse, Trüffelöl und Oliven	10.00
mit sautierten Crevetten- und Chorizowürfeln	12.00
mit Tartar von getrockneten Tomaten	10.00
mit Knoblauchbutter und Walnuss garniert	10.00
Crostiniteller mit 4 Crostini	19.80
mit: Tomatentartar, Knoblauch, Ziegenfrischkäse mit Oliven und Trüffelöl, sautiertem Crevetten-Chorizoragout, garniert mit dünn geschnittenem Parmaschinken	
Nüsslisalat	
mit gehacktem Ei	13.50
mit gebratenem Speck	14.50
mit gebratenem Speck und gehacktem Ei	16.50
Waidalat	15.30
Saisonale Salate mit Früchtewürfeln, Fetakäse und verschiedenen Körnern garniert (Hierzu empfehlen wir Ihnen unser Honig- Senfdressing)	
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“	43.50
Zartes Kalbsgeschnetzelttes (Schweiz) an cremiger Champignon-Rahmsauce, verfeinert mit Cognac, serviert mit goldgelber Butterrösti	
Salade „Fort de France“	38.50
Gebratene Riesencrevetten angerichtet auf saisonalen Blattsalaten an pikantem Mangodressing, garniert mit frischen Früchten	
Flammkuchen „Berghütte“	26.00
Hausgemachter Flammkuchen mit gedünstetem Lauch, Trockenfleischstreifen, Baumüssen und Preiselbeeren. Genau das Richtige zu einem schönen Glas Wein oder zum Aperitif!	
Flammkuchen „Elsässer Art“	24.00
Hausgemachter Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse. Genau das Richtige zu einem schönen Glas Wein oder zum Aperitif!	
Gnocchi de Fromage Blanc façon Grand Mère	33.50
Hausgemachte Quarkgnocchi an einer würzigen Salbeibutter mit Kräuterseitlingen, roten Zwiebeln, Knoblauch und Cherrytomaten	
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 Rajita Sauce (Joghurtsauce mit Tomaten- und Gurkenwürfeln) serviert mit Jasmin Reis und indischem Brot	

Vom Grill

Maispouardenbrust (Frankreich)		
mit einem Maispouardenbrüstchen	ca. 110 Gramm	28.00
mit zwei Maispouardenbrüstchen	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 (Irland)	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,
unser marktfrisches Tagesgemüse oder knackige Salate

eine weitere Beilage 8.90

Zusätzliches marktfrisches Tagesgemüse 9.80
oder reichhaltige Salatgarnitur



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

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 Greyerzer , roten Zwiebeln, Tomaten und gekochtem Ei, an Honig-Senfdressing, garniert mit weissem Chicorée	
Käseteller „Swiss Mountain“ (200 Gramm)	29.00
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 Portion)