

RAHMGLACE

UNSERE AKTUELLEN AROMEN

RAHMGLACE

Vanille, Erdbeere, weisse Schokolade, Café,
Schokolade, Zimt, Karamell mit Meersalz,
Grappa la Ticinella (alkoholhaltig), Gin Breil Pur (alkoholhaltig)

SORBETS

Zitrone, Mango, Traube, Birne, Apfel, Zwetschge

pro Kugel 3.80
Rahmzuschlag 2.00

Unser Glacé ist mit frischen Früchten garniert

FRAPPE

Aroma Ihrer Wahl 11.00

UNSERER SORBET COUPES

(3 Kugeln)

Zitronensorbet

nature 10.00
mit Wodka 14.00
mit rotem Wodka 14.00

Traubensorbet

nature 10.00
mit Portwein 14.00

Mangosorbet

nature 10.00
mit Tequila 14.00

Zwetschgensorbet

nature 10.00
mit Vieilles Prune 14.00

Birnensorbet

nature 10.00
mit Williams 14.00



WE ARE SOCIAL – STAY CONNECTED

Restaurant Die Waid – Waidbadstrasse 45 – 8037 Zürich – Tel. 043 422 08 08 – www.diewaid.ch – info@diewaid.ch – Betrieb der HofGast AG

Dessert

Klassiker, die (fast) jeder kennt

Bananensplit

Vanilleglacé und frische Banane,
serviert mit Schokoladensauce, Rahm und Mandelsplittern

14.50

Coupe Dänemark

Vanilleglacé mit Schokoladensauce, Mandelsplittern und Rahm
Dessert Coupe

14.50

11.50

Caféglacé „Die Waid“

Hausgemachtes Caféglacé im Glas serviert,
garniert mit Schlagrahm

11.00

Dessert Coupe

7.00

Tobleronemousse

Hausgemacht und immer wieder gut!
Aus weisser und brauner Toblerone

14.50

Kleineres Mousse

11.50

Dr. Bircher's Müesli

Birchermüesli

Ob zwischendurch, danach oder einfach so

9.50

S'Grosses Birchermüesli

12.50

Waidgemacht

Paris Brest

Ein Klassiker aus der französischen Pâtisserie!
Brandteig Krone mit Pralinencreme gefüllt,
serviert mit einer Kugel Grappa la Ticinella Glacé

13.50

Tartelette aux Potirons glace Caramel Salé

Schokoladentörtchen mit Kürbis-Apfelkompott
und Vanillecreme gefüllt,
begleitet von einer Kugel Karamellglacé mit Meersalz

14.90

Blanc Manger et pruneaux aux Vins Chaud

Hausgemachte Mandelcreme begleitet von Backpflaumen
an einer feinen Glühwein Marinade

14.90

Williams Versuchung

Lauwarme Waffel begleitet von pochierten Birnenschnitzen
und dunklem Schokoladenglacé, garniert mit Rahmwolke

14.90

Assiette de Sorbet et Fruits

Variation von verschiedenen Sorbets
begleitet von frischen Früchten

14.50

Café Gourmand

Ein Café Ihrer Wahl, begleitet von kleinen Friandise.
Genau das Richtige zum Abschluss eines feinen Essens!

9.80

Coupes im Herbst

Coupe Nesselrode

Coupe Nesselrode
Vanilleglacé mit Meringues, Vermicelle,
karamellisierten Maroni und frischen Früchten,
garniert mit einer Wolke aus geschlagenem Rahm

14.50

Dessert Coupe

11.50

Coupe „Normande“

Weisses Schokoladenglacé mit hausgemachtem
Apfelmus, garniert mit einer Wolke aus frisch
geschlagenem Rahm und Crumble

14.50

Dessert Coupe

11.50

Coupe „Prunus Domestica“

Zimtglacé mit Zwetschgenkompott an einer feinen
Glühweinmarinade, garniert mit einer Wolke
aus geschlagenem Rahm und gerösteten Mandeln

14.50

Dessert Coupe

11.50

Süsse Nachrichten

Streuselkuchen Grossmutter's Art

Je nach Wetter und Marktangebot

7.00

mit Rahm

9.00

Hausgemachte Torten und Kuchen

Für Sie tagtäglich frisch zubereitet.
Fragen Sie unser Servicemitarbeiter /innen
oder schauen Sie selbst in unserer **Kuchenvitrine** im
Eingangsbereich

8.50

Creemeschnitte „Die Waid“

Mit Kirschwasser parfümiert.
Ein Traum für alle Cremeschnitten-Fans!

8.00

Früchtewähe

Jeden Tag frisch zubereitet

6.00

mit Rahm

8.00

Süsser Herbst

Süssmostcreme „Swiss Style“

Hausgemachte Süssmostcreme
begleitet von Tuile aux Amandes (Mandeltulpe)
und einer Kugel Gin Breil Rahmglacé

14.50

Hausgemachte Caramelköpfl

Garniert mit saisonalen Früchten
und luftiger Rahmwolke

8.00

Vermicelle „Die Waid“

Maronipüree mit Kirsch verfeinert,
angerichtet auf knusprigen Meringues,
garniert mit einer Wolke aus Schlagrahm

14.50

Meringue Glace „Chantilly“

Riesen Meringues mit Vanille- und Erdbeerglacé,
garniert mit Schlagrahm und frischen Früchten

14.50

Meringue „Chantilly“

Riesen Meringues mit Schlagrahm
und saisonalen Früchten

11.50