

Die Saison

In unserer Saisonrubrik
passen wir unser Speiseangebot
monatlich dem saisonalen Marktangebot an.

Unser Küchenchef **Jean-Luc Boutilly**
verzaubert Sie hier mit monatlich wechselnden Gerichten
aus der jeweiligen Saison

Suppen in der Saison

Tagessuppe	11.50
Täglich frisch zubereitete Tagessuppe „Äs hätt solangs hätt!“	
Consommé aux Cèpes et Asperges	14.50
Hausgemachte Steinpilzkraftbrühe mit Spargeln und gebratener Jakobsmuschel, verfeinert mit Sherry	

Vorspeisen in der Saison

Petit Tiramisu d'Asperges et Crevette	19.50
Hausgemachtes Spargeltiramisu mit Masacarpone, begleitet von marinierten Crevetten mit saisonalen Früchten	
Tanche de Saumon fumé a chaud et Salpicon de Printemps	21.50
Tranche vom heiss geräuchertem Lachs angerichtet auf einem Beet von Radieschen, Spargeln, Tomaten und Gurken an einer Zitrus-Mango Marinade, garniert mit Shisokresse	

Hauptgerichte in der Saison

Rindsfiletstreifen „Fort de France“	48.90
Gebratene Rindsfiletstreifen (Schweiz) an einer bunten Pfeffersauce mit Spargeln, Mangowürfeln, Cherrytomaten und Avocadowürfeln, verfeinert mit Espresso und Rum, garniert mit gebratener Riesencrevette, serviert mit Basmatireis	
Kalbschnitzelstreifen „Vielle France“	47.50
Panierte Kalbschnitzelstreifen auf sämigem Morchel-Spargelragout, verfeinert mit Cognac, serviert mit Bratkartoffeln	
Magret de Canard Fragaria	39.50
Rosa gebratene Entenbrust an Honig-Limettenjus mit Erdbeeren, angerichtet auf jungen Kefen, begleitet von Bratkartoffeln	
Filets de Dorades Cantalupensis	39.50
Gebratene Goldbrassenfilets auf würzigem Melonen-Spargelragout mit Koriander begleitet von erfrischender Sauce Vierge und Basmatireis	
Ravioli aux Asperges et Fromages frais	32.80
Ravioli mit Spargel gefüllt an einer feinen Frischkäsesauce garniert mit frittierten Karottenbändern und frischen Erdbeeren	

TAGESEMPFEHLUNG

Fragen Sie uns nach unserem heutigen Tagestipp



Alle Gerichte mit diesem Zeichen
sind auch als kleinere Portion bestellbar.
(Abzug CHF 3.00 pro Vorspeise/ CHF 6.00 pro Hauptgang)

Die Klassiker

Unsere Klassiker

begeistern unsere Gäste seit Jahren.

Ganz nach dem Motto:

„Was gut ist sollte man nicht ändern“

Unser Küchenchef **Jean Luc Bouilly**
verzaubert Sie hier mit den beliebten Klassikern
unserer Frühlingsküche

Suppen klassisch

Karotten-Mangosuppe	14.50
Würzige Karotten-Mangosuppe, verfeinert mit asiatischen Gewürzen, begleitet von Crevettenspiess	
Tomatencremesuppe	13.50
mit Mozzarellaspießchen mit Basilikumpesto und Gin	
Crème Argenteuil	14.00
Cremige Spargelsuppe verfeinert mit Gewürztraminer, begleitet von Rohschinken-Spargel Pancake	

Vorspeisen klassisch

Ziegenfrischkäseterrine	17.50	
Terrine aus französischem Ziegenfrischkäse im Pfeffer-Nussmantel, garniert mit Salatbouquet an Balsamico Dressing		
Rindscarpaccio (Schweiz)	21.00	
an Limetten- Pfeffermarinade, garniert mit Parmesansplittern und Rucola		
	als Hauptgang	35.00
Crostini		
mit Ziegenfrischkäse, Trüffelöl und Oliven		
mit sautierten Crevetten- und Chorizowürfeln		
mit Tartar von getrockneten Tomaten		
mit Knoblauchbutter und Walnuss garniert		
Crostiniteller mit 4 Crostini	19.80	
mit: Tomatentartar, Knoblauch, Ziegenfrischkäse mit Oliven und Trüffelöl, sautiertem Crevetten-Chorizoragout, garniert mit dünn geschnittenem Parmaschinken		
Salat Caesar	15.30	
Junger Lattichsalat an Parmesandressing mit gehacktem Ei, gebratenem Speck, Brotcroustons und Parmesansplittern		
Blattsalat	12.00	
Saisonale, bunt gemischte Blattsalate		
Waid Salat	15.30	
Saisonale Salate mit Früchtewürfeln, Fetakäse und verschiedenen Körnern garniert		
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)

Hauptgerichte

klassisch

Luftige Kalbsfrikadellen „Die Waid“		38.90
Hausgemachte, luftige Kalbsfrikadellen (240 Gramm) an einem kräftigen Balsamicojus, serviert mit Spargeln, begleitet von würziger Polenta, verfeinert mit Bergkäse		
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“		43.50
Zartes Kalbsgeschnetzeltes (Schweiz) an cremiger Champignon-Rahmsauce, verfeinert mit Cognac, serviert mit goldgelber Butterrösti		
Kalbslebergeschnetzeltes „Asparagus“		42.00
Zarte, in Butter gebratene Kalbsleberstreifen (Schweiz) an einem feinen Portweinjus mit roten Zwiebeln, Spargelwürfeln und Tomatenstreifen, serviert mit goldgelber Butterrösti		
Cordon Bleu vom Kalb		46.00
Kalbsschnitzel (Schweiz) gefüllt mit reichlich schmelzendem Greyerzer und saftigem Vorderschinken, serviert mit Pommes Frites und unserem marktfrischen Tagesgemüse		
Lammfilets „Sydney“		45.50
Zarte, rosa gebratene Lammfilets (England) überbacken mit würziger Kräuterkruste, an Portweinjus, serviert mit Bratkartoffeln und marktfrischem Tagesgemüse		
Filet de Loup de Mer à l'Ail Sauvage		38.50
Gebratene Seewolffilets auf gedünsteten Karotten begleitet von cremiger Bärlauchpesto-Sauce und würziger Polenta mit Bergkäse		
Portion Spargeln		38.50
450 Gramm grüner und weisser Spargel (je nach Marktangebot) serviert mit neuen Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Knoblauch, begleitet von Sauce Hollandaise und Limetten-Mayonnaise		
Portion Landrauchschinken zum Spargel		13.50
Maispoulardenbrust vom Grill (Frankreich)		
mit einem Maispoulardenbrüstchen	ca. 110 Gramm	28.00
mit zwei Maispoulardenbrüstchen	ca. 220 Gramm	36.00
Schweinskotelette vom Grill (Schweiz)	350 Gramm	38.00
Saftig und butterzart grilliert		
Rindsfilet vom Grill (Irish Foyle)	200 Gramm	59.50
Black Angus Rinds-Entrecôte vom Grill (Irish)	250 Gramm	56.00
Lachssteak (Schottland)	200 Gramm	39.50

Zu allen Grilladen servieren wir:

Unsere hausgemachte Kräuterbutter

oder

Unsere sämige, grüne Pfeffersauce

oder

Unsere zerlassene, würzige Chili-Knoblauchbutter
mit roten Zwiebeln und Tomatenstreifen

mit einer Beilage Ihrer Wahl

Basmatireis, Parmesanrisotto, Pommes Frites,
Butterrösti, Tagliatelle, Bratkartoffeln,
marktfrisches Tagesgemüse oder knackige Salate

Zusätzliche Beilage: Fr. 8.90

Zusätzliches Gemüse oder Salate Fr. 9.80

Mit einer Beilagen-Portion Spargel Fr. 15.00





Weisser und grüner Spargel (je nach Marktangebot)
begleitet von Sauce Hollandaise und Limetten-Mayonnaise,



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

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	
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)