

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 de chasseur	15.00
Hausgemachte Wildkraftbrühe, verfeinert mit Sherry mit Wurzelgemüse mit gefüllten Raviolini	

Vorspeisen der Saison

Terrine de Canard à l'Orange	22.00
Hausgemachte Ententerrine, verfeinert mit Portwein und Pistazien, begleitet von würzigem Kürbissalat, verfeinert mit Orangen, serviert mit Toast und Butter	
Herbstsalat „French style“	19.00
Saisonale Blattsalate an Honig-Senf Dressing mit lauwarmem, französischen Ziegenkäse und Tranchen vom Wildschweinschinken	

Hauptgerichte der Saison

Entrecôte de Sanglier „Jamaika“	48.00
Rosa gebratenes Wildschwein Entrecôte angerichtet auf einem würzigem Kürbisgemüse mit Ananas, grünem Pfeffer und Preiselbeeren, verfeinert mit Orangenlikör, serviert mit Basmatireis	
Filet de Boeuf „St. Petersburg“	47.00
Gebratene Rindfiletstreifen an einer kräftigen Parikasauce mit Peperoni, Essiggurkenstreifen, Champignons und Perlzwiebeln, verfeinert mit Wodka, serviert mit hausgemachten Butterspätzli	
Tranche de Saumon à l'Alsacienne	43.00
Gebratenes Lachssteak angerichtet auf würzigem Elsässer Sauerkraut, garniert mit gebratenem Speck, serviert mit cremiger Safransauce und Petersilienkartoffeln	
Kürbisravioli „Jägerstübli“	33.00
Ravioli mit Kürbis gefüllt an einer feinen Frischkäsesauce, verfeinert mit Gartenkräutern, garniert mit Trauben, Preiselbeeren und Birnenschnitzen	

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)

Wild in der Waid

Unser Küchenchef **Jean-Luc Boutilly**

verzaubert Sie hier

mit herbstlichen Wildkreationen

Civet de Chevreuil „St Hubert“

Hausgebeizter Rehpfeffer mit gebratenen Perlzwiebeln, Champignons, Speck und Brotcroutons, begleitet von hausgemachtem Rotkraut, Butterspätzli, glasierten Maroni und pochierter Preiselbeer-Birne

37.50



Escalopes de Chevreuil „Grand Veneur“

In Butter gebratene Rehschnitzel vom Bäggli an einer kräftigen Wildrahmsauce, mit Grand Marnier verfeinert, serviert mit hausgemachtem Rotkraut, Butterspätzli, glasierten Maroni und pochierter Preiselbeer-Birne

47.50



Emincé de Chevreuil „Die Waid“

In Butter gebratenes Rehgeschnetztes an einer kräftigen Wildrahmsauce, garniert mit Maroni, Trauben, Preiselbeeren und Waldpilzen, serviert mit hausgemachten Butterspätzli

44.00



Le délice du Braconnier

Gebratene Wildbratwurst angerichtet auf Sauerkaut mit gebratenen Speckscheiben und goldgelbem Butterrösti, serviert mit kräftiger Zwiebelsauce

34.90



Salade „du Chasseur“

In Butter gebratenes Rehgeschnetztes mit Waldpilzen, Trauben und Preiselbeeren, angerichtet auf Nüsslisalat an Honig-Senfdressing, garniert mit Baumnüssen und Birnen

35.00



Symphonie d Automnes

Hausgemachte Butterspätzli mit sautierten Waldpilzen, begleitet von Rotkraut, glasierten Maroni und pochierter Birne gefüllt mit Preiselbeeren

(Auf Wunsch servieren wir Ihnen dazu eine hausgemachte Wildrahmsauce)

35.00



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

Die Klassiker

Unsere Klassiker

begeistern unsere Gäste seit Jahren.

Ganz nach dem Motto:

„Was gut ankommt sollte man nicht austauschen“

Unser Küchenchef **Jean Luc Boutilly**
verzaubert Sie hier mit den beliebten Klassikern
unserer Sommerküche

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	
Soupe de Potiron	14.00
Hausgemachte Kürbiscremesuppe, mit Honig und Ingwer verfeinert, garniert mit gerösteten Kürbiskernen	

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		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 gebratenen Speck und gehacktem Ei		16.50
Blattsalat	12.00	
Saisonale, bunt gemischte Blattsalate		
Waidalat	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

<p>Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ Zartes Kalbsgeschnetzeltes (Schweiz) an cremiger Champignon-Rahmsauce, verfeinert mit Cognac, serviert mit goldgelber Butterrösti</p>	<p>43.50</p> 
<p>Kalbslebergeschnetzeltes „Winzer Art“ Zarte, in Butter gebratene Kalbsleberstreifen (Schweiz) an einem feinen Grappajus mit Zwiebeln, Trauben Preiselbeeren, Speck und Apfelschnitzen, serviert mit goldgelber Butterrösti</p>	<p>42.00</p> 
<p>Cordon Bleu vom Kalb Kalbsschnitzel (Schweiz) gefüllt mit reichlich schmelzendem Greyerzer und saftigem Vorderschinken, serviert mit Pommes Frites und unserem marktfrischen Tagesgemüse</p>	<p>46.00</p>
<p>Lammfilets „Sydney“ Zarte, rosa gebratene Lammfilets (England) überbacken mit würziger Kräuterkruste, an Portweinjus, serviert mit Elsässer Kartoffelküchlein und marktfrischem Tagesgemüse</p>	<p>45.50</p> 
<p>Seeteufelwürfel „Ammerschwihr“ Gebratene Seeteufelwürfel mit Perlzwiebeln, Champignons, Karotten und Speck, an einer kräftigen Elsässer Pinot Noir Sauce, verfeinert mit Aceto Balsamico, serviert mit Butterspätzli</p>	<p>43.00</p> 
<p>Hausgemachter Kürbis- Kartoffeleintopf nach kreolischer Art an einer würzigen Kokosnussauce mit Frühlingzwiebeln, Peperoncino, verfeinert mit exotischen Gewürzen, garniert mit frittierten Bananen im Mandelmantel</p>	<p>33.00</p> 

Vom Grill

<p>Würzig marinierte Maispouardenbrust (Frankreich) mit einem Maispouardenbrüstchen ca. 110 Gramm 28.00 mit zwei Maispouardenbrüstchen ca. 220 Gramm 36.00</p>	
<p>Schweinskotelette (Schweiz) 350 Gramm 38.00 Saftig und butterzart grilliert</p>	
<p>Butterzartes Rindsfilet (Irish Foyle) 200 Gramm 59.50</p>	
<p>Black Angus Rindsentrecôte (Irland) 250 Gramm 56.00</p>	
<p>Lachssteak (Schottland) 200 Gramm 39.50</p>	

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, Elsässer Kartoffelküchlein, Butterspätzli,
marktfrisches Tagesgemüse oder knackige Salate

Zusätzliche Beilage: **Fr. 8.90**

Zusätzliches Gemüse oder Salate **Fr. 9.80**



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“ 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	28.00
	als Hauptgang 38.00
Z'vieri Platte (220 Gramm) Ab 14h00 Uhr 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	36.50 
Siedfleischsalat nach Art des Chefs Siedfleischsalat mit Pennette, roten Zwiebeln, Tomaten und gekochtem Ei, an Honig-Senfdressing, garniert mit weissem Chicorée Das Lieblings-Sommergericht unserer Geschäftsleitung!	26.00 
Käseteller „Swiss Mountain“ (150 Gramm) Ab 14h00 Uhr Verschiedene, schweizer Käsesorten (je nach Tagesangebot) begleitet von Zwetschgen-Preiselbeer Chutney	27.00 
Rindfleischtatar „Die Waid“ Serviert mit einem Bouquet von saisonalen Salaten. Je nach Wunsch: mild oder scharf. Mit Brioche Toast und Butter	35.00
	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)