

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!“ | |
| Pfirsichkaltchale | 14.00 |
| Hausgemachte Pfirsichkaltchale mit Melonenbrunoise,
verfeinert mit Champagner, begleitet von Rohschinkenspiess | |

Vorspeisen der Saison

- | | |
|---|-------|
| Terrine Campagnarde | 18.00 |
| Würzige Fleischterrine (Schwein- und Geflügel (Schweiz))
begleitet von Aprikosen-Tomaten Chutney
und saisonalem Salatbouquet an Honig-Senf Dressing | |
| Cocktail de Crevetten Calypso | 19.00 |
| Crevetten an einer pikanten Cocktailsauce
angerichtet auf einem Beet von fein geschnittenem
Kopfsalat, garniert mit saisonalen Früchten | |

Hauptgerichte der Saison

- | | |
|---|-------|
| Entrecote d'Agneau „Marius“ | 48.00 |
| Rosa gebratenes Lammentrecôte (Irland),
an einer feinen Sauce Pistou (kalte Basilikumsauce mit Mandeln),
angerichtet auf sautiertem, mediterranen Gemüse,
verfeinert mit Pernod,
serviert mit würzigen Kartoffel-Tomatengnocchi | |
| Escalope de Veau „Milanaise“ | 47.00 |
| Mit Kräutern und Parmesan paniertes Kalbsschnitzel
auf sautierten Eierschwämmli mit Zwiebeln,
Knoblauch und Blattspinat, serviert mit Safranrisotto | |
| Moussaka nach Art des Chefs | 42.00 |
| Auberginen, Straussenfiletstreifen, Zwiebeln,
Knoblauch, Tomaten, Peperoni, Zucchetti,
Bohnen, Fetakäse, Kartoffeln und Kräuter!
Probieren lohnt sich!!! | |
| Filet de Dorade „Provencale“ | 43.00 |
| Gebratene Goldbrassenfilets an einer feinen Beurre Provencale
mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Gartenkräutern,
verfeinert mit Pernod, angerichtet auf grünen Bohnen,
serviert mit Basmatireis | |
| Makkaroni aux Chanterelles et Patates Douces | 33.00 |
| Makkaroni mit sautierten Eierschwämmli, Süsskartoffelwürfeln,
Zwiebeln, Knoblauch und Gartenkräutern,
verfeinert mit Crème fraîche und Parmesan | |

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)

Sommersalate

Unser Küchenchef **Jean-Luc Boutilly**

verzaubert Sie hier

mit sommerlichen Kreationen

speziell für die heissen Sommertage!

Vitello Tonnato

Hauchdünne Tranchen vom Kalbsbraten (Schweiz)
mit einer würzigen Thunfischsauce,
garniert mit roten Zwiebeln und Kapern

33.00


Salade Caesar

Eisbergsalat an würzigem Parmesandressing mit Ei,
Brotcroutons, Parmesansplittern, geröstetem Speck
und gebratenen Pouletschenkelstreifen (Schweiz)

29.00


Tomate Mozzarella

Cremiger Burrata Mozzarella angerichtet auf einem
Cherrytomatensalat mit Wildkräuterblättern,
verfeinert mit würzigem Basilikum Dressing

29.00

Salat Fischer's Fritz

Frittierte Eglknusperli auf sommerlichen Blattsalaten
an Honig-Senf Dressing, garniert mit Früchten,
serviert mit Limetten-Mayonnaise

35.00


Salade du Berger

Rosa gebratenes Lammencôte
auf sommerlichen Blattsalaten an Balsamicodressing,
begleitet von lauwarmem Ziegenkäse

38.00


Salat „Italienne“

Mit Kräutern und Parmesan panierte Kalbsschnitzel
angerichtet auf Rucolasalat an feinem Tomatendressing
mit Oliven und Pecorino

41.00


Salat „Jamaika“

Gebratener Riesencrevetten-Lachsspiess (250 Gramm)
auf einem Beet von gartenfrischen Salaten
an pikantem Mangodressing, garniert mit saisonalen Früchten

39.00



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	
Gazpacho Andalouse	14.00
Kalte Gemüsesuppe nach spanischer Art mit Sherry, serviert mit würzigem Chorizospießli	

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	
Knackiger Kopfsalat	14.00
mit gehacktem Ei	
Blattsalat	12.00
Saisonale, bunt gemischte Blattsalate	
Waldsalat	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“	34.00
Hausgemachte, luftige Kalbsfrikadellen (240 Gramm) an einem kräftigen Kräuterjus, serviert mit Kartoffel-Tomatengnocchi und unserem marktfrischen Tagesgemüse	
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“	43.50
Zartes Kalbsgeschnetzeltes (Schweiz) an cremiger Champignon-Rahmsauce, verfeinert mit Cognac, serviert mit goldgelber Butterrösti	
Kalbslebergeschnetzeltes „Chanterelles“	42.00
Zarte, in Butter gebratene Kalbsleberstreifen (Schweiz) an einem feinen Portweinjus mit Zwiebeln, Knoblauch, Eierschwämmli 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 „Ascona“	43.00
Gebratene Seewolffilets auf würzigem Artischockengemüse mit Oliven, Peperoncino, Tomaten und Gartenkräutern, verfeinert mit Zitrusöl, serviert mit Bratkartoffeln	
Gnocchi aux Fromage Die Waid	33.00
Hausgemachte Quarkgnocchi mit sautierten, grünen Bohnen und Eierschwämmli, verfeinert mit Basilikumöl, Zwiebeln und Knoblauch	

Vom Grill

Würzig marinierte Maispoulardenbrust (Frankreich)		
mit einem Maispoulardenbrüstchen	ca. 110 Gramm	28.00
mit zwei Maispoulardenbrüstchen	ca. 220 Gramm	36.00
Schweinskotelette (Schweiz)	350 Gramm	38.00
Saftig und butterzart grilliert		
Butterzartes Rindsfilet (Irish Foyle)	200 Gramm	59.50
Black Angus Rindsentrecôte (Irland)	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, Kartoffel-Tomatengnocchi,
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)