

Die Saison

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

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

Suppen in der Saison

| | |
|--|-------|
| Tagessuppe Täglich frisch zubereitete Tagessuppe „Äs hätt solangs hätt!“ | 11.50 |
| Crème d' Epinard et Wasabi Crémige Kokos-Wasabisuppe mit frischem Spinat und Riesencrevette | 15.00 |

Vorspeisen der Saison

| | |
|---|-------|
| Tranche de Saumon fumé à Chaud îles Maurice Tranche vom heiss geräucherten Lachs angerichtet auf einem Salpicon von exotischen Früchten mit Gurken, Pastinaken und Granatapfel, verfeinert mit Mango-Chili Marinade | 22.00 |
| Carpaccio de Chevreuil „Alsacienne“ Fein geschnittenes Rehbäggli, mariniert mit Zwetschgen Aceto und Baumussöl, garniert mit Nüsslisalat, Rettichwürfeln und Preiselbeeren | 21.00 |

Hauptgerichte der Saison

| | |
|--|-------|
| Magret de Canard „Port Louis“ Rosa gebratene Entenbrust (Frankreich 200 Gramm) an einer feinen Orangensauce, angerichtet auf einem würzigen Selleriegemüse, verfeinert mit Vanille und Granatapfel, serviert mit Basmatireis | 39.50 |
| Joue de Veau Bourguignon Im Rotwein geschmorte Kalbskopfbäggli (Schweiz) an einer kräftigen Rotweinsauce angerichtet auf glasiertem Wintergemüse, serviert mit hausgemachtem Kartoffelstock, begleitet von würzigem, roten Zwiebelconfit | 46.00 |
| Colombo de Sandre et Poulet Zanderfilet im Quinoa-Kokosmantel auf würzigem Karotten-Mangoeintopf, verfeinert mit Colombo Gewürzen, garniert mit frittierten Streifen vom Pouletschenkel und Fladenbrot | 43.00 |
| Ravioli aux Truffes et Parmesan Ravioli mit Trüffel und Ricotta gefüllt an einer sämigen Parmesansauce, verfeinert mit Trüffelbutter, garniert mit Parmesan-chips | 35.00 |

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 ankommt sollte man nicht austauschen“

Unser Küchenchef **Jean Luc Boutilly**
verwöhnt Sie hier mit den beliebten Klassikern
unserer Winterküche

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 | |
| Petite Marmite de Boeuf Facon du Chef | 16.50 |
| Hausgemachte Ochschwanzkraftbrühe mit Wurzelgemüse, gefüllten Raviolini und Brunoise vom Ochschwanz, serviert unter einer französischen Blätterteighaube | |

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 | |
| 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)


Das Menü Surprise

4-Gang Menü Surprise 80.00
Hier dient uns das französische „**table d'hôte**“ als Vorbild.
Lassen Sie sich von unserem Küchenchef Jean Luc Boutilly
überraschen und begeistern!


Mit optionaler Weinbegleitung 30.00
1 dl Weisswein zur 1. Vorspeise
1 dl Wein zum Zwischengang
1 dl Wein zum Hauptgang
5cl Süsswein zum Dessert

Hauptgerichte klassisch


Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ 43.50
Zartes Kalbsgeschnetzeltes (Schweiz)
an cremiger Champignon-Rahmsauce,
verfeinert mit Cognac, serviert mit goldgelber Butterrösti 


Kalbslebergeschnetzeltes „Di Aceto“ 42.00
Zarte, in Butter gebratene Kalbsleberstreifen (Schweiz)
an einem feinen Balsamicojus mit roten Zwiebeln und Tomaten,
serviert mit goldgelber Butterrösti 


Saftiges Cordon Bleu vom Schwein 38.00
Panierte Schweinsschnitzel (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 hausgemachtem Kartoffelstock
mit Oliven und Peperoncino und marktfrischem Tagesgemüse 

Kalbshackbraten Die Waid 35.00
Hausgemachter Kalbshackbraten(Schweiz)
an kräftigem Portweinjus,
serviert mit hausgemachtem Kartoffelstock
und marktfrischem Tagesgemüse

Matelotte de Poisson Armoricaïne 46.50
Gebratene Seeteufelmedaillons, Riesencrevetten,
Jakobsmuscheln und Zanderfilet
an einer würzigen Sauce Armoricaïne
mit Wurzelgemüse, verfeinert mit Safran und Pernod,
serviert mit Petersilienkartoffeln 

Gnocchi de Fromage Blanc façon Grand Mère 33.50
Hausgemachte Quarkgnocchi an einer würzigen Salbeibutter
mit Kräuterseitlingen, roten Zwiebeln,
Knoblauch und Cherrytomaten 

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

| | | |
|---|------------------|-------|
| Würzig marinierte 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 | | |
| Butterzartes Rindsfilet (Irish Foyle) | 200 Gramm | 59.50 |
| Black Angus Rindsentrecôte (Irland) | 250 Gramm | 56.00 |
| Lachssteak (Schottland) | 200 Gramm | 39.50 |

Zu den 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, Kartoffelstock, Petersilienkartoffeln,
marktfrisches Tagesgemüse oder knackige Salate

Zusätzliche Beilage: Fr. 8.90

Zusätzliches Gemüse oder Salate Fr. 9.80

Kalte Speisen

| | |
|---|-------|
| 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 |
| Salade „Fort de France“ | 38.50 |
| Gebratene Riesencrevetten angerichtet auf saisonalen Blattsalaten an pikantem Mangodressing, garniert mit Früchten | |
| Siedfleischsalat nach Art des Chefs | 26.00 |
| Siedfleischsalat mit Greyerzer, roten Zwiebeln, Tomaten und gekochtem Ei, an Dijon 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 |



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