

# 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

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

## Vorspeisen der Saison

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

## Hauptgerichte der Saison

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

### 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)

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8% MwSt.

# 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

<b>Karotten-Mangosuppe</b>	14.50
Würzige Karotten-Mangosuppe, verfeinert mit asiatischen Gewürzen, begleitet von Crevettenspiess	
<b>Tomatencremesuppe</b>	13.50
mit Mozzarellaspießchen mit Basilikumpesto und Gin	
<b>Petite Marmite de Boeuf Facon du Chef</b>	16.50
Hausgemachte Ochschwanzkraftbrühe mit Wurzelgemüse, gefüllten Raviolini und Brunoise vom Ochschwanz, serviert unter einer französischen Blätterteighaube	
<b>Ziegenfrischkäseterrine</b>	17.50
Terrine aus französischem Ziegenfrischkäse im Pfeffer-Nussmantel, garniert mit Salatbouquet an Balsamico Dressing	
<b>Rindscarpaccio (Schweiz)</b>	21.00
an Limetten- Pfeffermarinade, garniert mit Parmesansplittern und Rucola	
	als Hauptgang 35.00
<b>Crostini</b>	
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
<b>Crostiniteller mit 4 Crostini</b>	19.80
mit: Tomatentartar, Knoblauch, Ziegenfrischkäse mit Oliven und Trüffelöl, sautiertem Crevetten-Chorizoragout, garniert mit dünn geschnittenem Parmaschinken	
<b>Nüsslisalat</b>	
mit gehacktem Ei	13.50
mit gebratenem Speck	14.50
mit gebratenen Speck und gehacktem Ei	16.50
<b>Blattsalat</b>	12.00
Saisonale, bunt gemischte Blattsalate	
<b>Waldsalat</b>	15.30
Saisonale Salate mit Früchtewürfeln, Fetakäse und verschiedenen Körnern garniert	
<b>Unsere Dressings</b>	
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)

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8% MwSt.





# 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 

**Saffiges 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 Armoricaine** 46.50  
Gebratene Seeteufelmedaillons, Riesencrevetten,  
Jakobsmuscheln und Zanderfilet  
an einer würzigen Sauce Armoricaine  
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)

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

<b>Lachs Duo „Edinburgh“</b>	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
<b>Salade „Fort de France“</b>	38.50
Gebratene Riesencrevetten angerichtet auf saisonalen Blattsalaten an pikantem Mangodressing, garniert mit Früchten	
<b>Siedfleischsalat nach Art des Chefs</b>	26.00
Siedfleischsalat mit Greyerzer, roten Zwiebeln, Tomaten und gekochtem Ei, an Dijon Senfdressing, garniert mit weissem Chicorée	
<b>Käseteller „Swiss Mountain“ (200 Gramm)</b>	29.00
Verschiedene, schweizer Käsesorten (je nach Tagesangebot) begleitet von Zwetschgen-Preiselbeer Chutney	
<b>Rindfleischtatar „Die Waid“</b>	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)