

Die Saison

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

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

Suppen in der Saison

Tagessuppe	11.50
Täglich frisch zubereitete Tagessuppe „Äs hätt solangs hätt!“	
Urner Käsesuppe	14.00
Cremige Bergkäsesuppe, verfeinert mit Weisswein, serviert mit fritierten Zwiebelringen und gerösteten Brotscheiben	

Vorspeisen der Saison

Nüsslisalat Tête de Moine	18.50
Nüsslisalat an Honig-Senf Dressing serviert mit Tête de Moine Röschen und Landrauchschinken	
Carpaccio de Saumon Grisonnais	22.00
Fein geschnittener Lachs an einer würzigen, süssen Senfmarinade garniert mit Rollgerste, Frühlingszwiebelringen und Trockenfleisch	

Hauptgerichte der Saison

Hachis Parmentier	34.00
Würziges Rindsgehacktes mit Gemüse Brunoise, Zwiebeln und Knoblauch, serviert mit Kartoffelstock, überbacken mit Bergkäse, begleitet von hausgemachtem Apfelkompott, verfeinert mit Butter	
Entrecôte Bordelaise	59.00
Butterzartes Black Angus Entrecôte (Irland/250 Gramm) an einer kräftigen Rotweinsauce mit Schalotten und Markbein, serviert mit frischen Tagliatelle mit Butterbröseln Ein Klassiker der französischen Küche!	
Papet du pêcheur	46.00
Gebratenes Seezungefilet, Lachswürfel und Riesencrevetten, angerichtet auf sämigem Lauchgemüse, verfeinert mit Riesling und Safran, garniert mit gebratenem Speck, serviert mit Kartoffelstock	
Pommes Florentine	28.90
Würziger Blattspinat an einer feinen Sauce Mornay mit Zwiebeln und Knoblauch, serviert mit hausgemachtem Kartoffelstock und einem Spiegelei	

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 Klassiker

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 Klassiker

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)

Ghacktes mit Hörnli Rindsgehacktes an kräftigem Kräuterjus mit Zwiebeln, Knoblauch und Gemüsebrunoise, serviert mit Butterhörnli und Apfelkompott	32.80 
Landsgmend Kotelette Gebratenes Schweinskotelette (Schweiz/ 350 Gramm) mit Beinschinken und Raclettekäse überbacken, angerichtet auf einem Beet von frischem Kartoffelstock, garniert mit frittierten Zwiebelringen, serviert mit Portweinjus	39.00
Croûte Montagnarde Geröstetes Bauernbrot mit Zwiebeln und Speck, überbacken mit Bergkäse, serviert mit Spiegelei	23.50
Metzger Versuchung Wiediker Roastbratwurst einmal anders (Schweiz/ 250 Gramm) angerichtet auf goldbelbem Butterrösti, mit gerösteten Speckscheiben und kräftiger Zwiebelsauce	28.00

Hauptgerichte klassisch

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ Zartes Kalbsgeschnetzeltes (Schweiz) an cremiger Champignon-Rahmsauce, verfeinert mit Cognac, serviert mit goldgelber Butterrösti	43.50 
Kalbslebergeschnetzeltes „Di Aceto“ Zarte, in Butter gebratene Kalbsleberstreifen (Schweiz) an einem feinen Balsamicojus mit roten Zwiebeln und Tomaten, serviert mit goldgelber Butterrösti	42.00 
Saffiges Cordon Bleu vom Schwein Panierte Schweinsschnitzel (Schweiz) gefüllt mit reichlich schmelzendem Greyerzer und saftigem Vorderschinken, serviert mit Pommes Frites und unserem marktfrischen Tagesgemüse	38.00
Lammfilets „Sydney“ Zarte, rosa gebratene Lammfilets (England) überbacken mit würziger Kräuterkruste, an Portweinjus, serviert mit hausgemachtem Kartoffelstock mit Oliven und Peperoncino und marktfrischem Tagesgemüse	45.50 
Kalbshackbraten Die Waid Hausgemachter Kalbshackbraten (Schweiz) an kräftigem Portweinjus, serviert mit hausgemachtem Kartoffelstock und marktfrischem Tagesgemüse	35.00
Matelotte de Poisson Armoricaïne Gebratene Seeteufelmedaillons, Riesencrevetten, Jakobsmuscheln und Zanderfilet an einer würzigen Sauce Armoricaïne mit Wurzelgemüse, verfeinert mit Safran und Pernod, serviert mit Petersilienkartoffeln	46.50 
Gnocchi de Fromage Blanc façon Grand Mère Hausgemachte Quarkgnocchi an einer würzigen Salbeibutter mit Kräuterseitlingen, roten Zwiebeln, Knoblauch und Cherrytomaten	33.50 

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

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 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, frische Tagliatelle, Kartoffelstock, Petersilienkartoffeln,
marktfresches 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)