

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!“	
Wasabi-Kokossuppe	14.00
Cremige Wasabisuppe, verfeinert mit Kokoslikör, serviert mit hausgemachtem Poulet-Satay Spiessli	

Vorspeisen der Saison

Nüsslisalat „Swiss Style“	17.80
Nüsslisalat an Honig-Senf Dressing mit Tête de Moine Röschen, Baumnüssen und Streifen vom Trockenfleisch	
Wintersalat „Asian Place“	19.80
Palmherzen Salat mit Gurke, Rettich, Sojabohnen, Mango und Granatapfel, an pikantem Mangodressing, begleitet von eingelegten Riesencrevetten	

Hauptgerichte der Saison

Rindsfiletstreifen „St. Petersburg“	44.50
Gebratene Rindsfiletstreifen (180 Gramm/ Schweiz) an einer kräftigen Paprikasauce mit Perlzwiebeln, Champignons, Essiggurkenstreifen, Peperoni und Tomaten, verfeinert mit Wodka, serviert mit frischen Tagliatelle	
Lamm Entrecôte „Ascona“	43.50
Rosa gebratenes Lammentrecôte (Irland/ 250 Gramm) angerichtet auf würzigen Artschockenragout mit schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten und grünen Spargeln, verfeinert Zitrusöl, garniert mit Rohschinken chips, serviert mit Bratkartoffeln	
Zanderrückenfilet nach Art des Chefs	39.80
Gebratene Zanderrückenfilets im Speckmantel, angerichtet auf grünen Spargeln, an einer sämigen Safran-Champagnersauce, serviert mit Bratkartoffeln	
Spaghetti „Prima Vera“	28.90
Spaghetti an einem sämigen, roten Basilikumpesto mit Frühlingszwiebeln, grünen Spargeln, Peperoncino und Tomatenstreifen, 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)

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	
Hausgemachte Steinpilzkraftbrühe	14.50
mit gefüllten Raviolini (mit Rindfleisch) und Würfeln vom Wurzelgemüse	

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	32.80
Rindsgehacktes an kräftigem Kräuterjus mit Zwiebeln, Knoblauch und Gemüsebrunoise, serviert mit Butterhörnli und Apfelkompott	
Landsgmend Kotelette	39.00
Gebratenes Schweinskotelette (Schweiz/ 350 Gramm) mit Beinschinken und Raclettekäse überbacken, angerichtet auf einem Beet von frischem Kartoffelstock, garniert mit frittierten Zwiebelringen, serviert mit Portweinjus	
Rindsfilet Burger „Swiss Style“	37.00
Saftiger Rindsfilet Burger (Schweiz / 200 Gramm) auf goldgelbem Butterrösti, überbacken mit Bergkäse, serviert mit Spiegelei, frittierten Zwiebelringen und Speck	
Metzger Versuchung	28.00
Wiediker Roastbratwurst einmal anders (Schweiz/ 250 Gramm) angerichtet auf goldgelbem Butterrösti, mit gerösteten Speckscheiben und kräftiger Zwiebelsauce	

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)

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

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, frische 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)