

# Die Saison

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

## Suppen der Saison

### Tagessuppe

Täglich frisch zubereitete Tagessuppe  
„Äs hätt solangs hätt!“

Fr. 11.50

### Consommé Barcelona

Würzige Kraftbrühe mit Frühlingsgemüse,  
Knoblauch, Spargeln, Chorizos  
und frischen Gartenkräutern,  
verfeinert mit südländischen Gewürzen

Fr. 14.50

## Vorspeisen der Saison

### Salade au Chèvres Chaud

Saisonale Blattsalate an Honig- Senfdressing  
begleitet von lauwarmem, französischen  
Ziegenkäse und dünnen Scheiben  
vom Landrauchschinken

Fr. 18.90

### Pulpo Carpaccio e Pomodoro

Carpaccio von Riesengarnelen und Pulpo  
an einer kräftigen Tomaten Vinaigrette,  
garniert mit Spargeln, Frühlingszwiebeln und Oliven

Fr. 22.00

## Hauptgänge der Saison

### Croûte de Veau et Asperges

Französischer Blätterteig mit Spargeln, Morcheln  
und butterzartem gebratenen Kalbsfilet  
(160 Gramm/ Schweiz)

**Lassen sie Sich überraschen!**

Fr. 58.00

### Emincée de Filets de Boeuf et Légumes de Printemps

Gebratene Rindsfiletstreifen  
an einer kräftigen Kräuterbuttersauce  
mit Frühlingsgemüse und Spargeln,  
serviert mit frischen Tagliatelle

Fr. 44.00



### Cannelloni „Porto Vecchio“

Hausgemachte Cannelloni mit Lachs,  
Jakobsmuscheln und Chorizos,  
angerichtet auf bunten Spargeln,  
begleitet von würziger Champagner-Safransauce

Fr. 43.00



### Tagliatelle „Die Waid“

Frische Tagliatelle mit Spargeln, Kräuterseitlingen,  
frischem Rucola, Peperoncini und Tomaten,  
verfeinert mit Olivenöl und Gartenkräutern

Fr. 28.90



### 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)

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten  
wenden Sie sich bitte an unser Personal

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

# Der Waidburger

über Geschmack lässt sich nicht streiten...  
... wer hat den besten Burger der Stadt?



**Luffig-knusriger Bun mit Speck und Zwiebeln  
nach unserem eigenen Rezept**

**Saftiges und butterzartes Rindsfilet (Schweiz)  
vom Holzkohlegrill geküsst....**

**Zwiebeln im Tempurateig**

**Frische Tomaten und Gurken vom Markt**

**Gebratenes Spiegelei sunnyside down**

**Ein Dash hausgemachte BBQ-Sauce**

**Herzhafte Süsskartoffelfries**

**Ladyburger 150 Gramm Fr. 36.50**

**Gentleman's Burger 250 Gramm Fr. 45.00**

**mit einem kleinen  
jamaikanischen Cole Slaw Salat Fr. 6.00**

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten  
wenden Sie sich bitte an unser Personal

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

# Die Klassiker

begeistern unsere Gäste seit Jahren.

Ganz nach dem Motto:

**„Was gut ankommt sollte man nicht austauschen“**

## Suppen Klassisch

### Karotten-Mangosuppe

Würzige Karotten-Mangosuppe,  
verfeinert mit asiatischen  
Gewürzen, begleitet von Crevettenspiess

Fr. 14.50

### Tomatencremesuppe

mit Mozzarellaspiesschen mit Basilikumpesto  
und Gin

Fr. 13.50

### Crème Argenteuil

Cremige Spargelsuppe mit Gewürztraminer,  
begleitet von Schlangenbrot mit Kräutern

Fr. 16.50

## Vorspeisen Klassisch

### Ziegenfrischkäseterrine

Terrine aus französischem Ziegenfrischkäse  
im Pfeffer-Nussmantel, garniert mit Salatbouquet  
an Balsamico Dressing

Fr. 17.50



### Rindscarpaccio (Schweiz)

an Limetten- Pfeffermarinade,  
garniert mit Parmesansplittern und Rucola

Fr. 21.00

### Als Hauptgang

Fr. 35.00

### Crostini

mit Ziegenfrischkäse, Trüffelöl und Oliven  
mit sautierten Crevetten- und Chorizowürfeln  
mit Tartar von getrockneten Tomaten  
mit Knoblauchbutter und Walnuss garniert

Fr. 10.00

Fr. 12.00

Fr. 10.00

Fr. 10.00

### Salat Caesar

Junger Lattichsalat an Parmesandressing  
mit gehacktem Ei, gebratenem Speck,  
Brotcroutons und Parmesansplittern

Fr. 16.50

### Blattsalat

Saisonale, bunt gemischte Blattsalate

Fr. 12.00

### Waidssalat

Saisonale Salate mit Fruchtwürfeln, Fetakäse  
und verschiedenen Körnern garniert

Fr. 15.30

### 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)

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten  
wenden Sie sich bitte an unser Personal

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

## Spargel

### Portion Spargeln

450 Gramm grüner und weisser Spargel  
(je nach Marktangebot)  
serviert mit neuen Bratkartoffeln  
mit Zwiebeln und Knoblauch,  
begleitet von Sauce Hollandaise  
und Limetten-Mayonnaise

Fr. 39.50



### Magret de Canard al Limone

Rosa gebratene Entenbrust (Frankreich/200 Gr.)  
an einem würzigen Limetten-Ingwerjus,  
angerichtet auf einem Beet von grünen Spargeln  
mit jungen Kefen und Erdbeerstreifen,  
serviert mit frischen Tagliatelle

Fr. 41.00

### Gambas Espagnole

Gebratene Bio-Blacktiger-Crevetten  
an einer feinen Peperoni-Oliven Vinaigrette  
serviert mit Spargeln, begleitet von neuen  
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Gartenkräutern

Fr. 46.00

### Risotto „Stradivarius“

Herrliches Safranrisotto mit Spargeln,  
Cherrytomaten und sautierten Kräuterseitlingen,  
verfeinert mit Parmesan,  
garniert mit Parmesan Chips  
und geschmorter Picadilly Tomate

Fr. 32.50



## Hauptgänge Klassisch

### Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

Zartes Kalbsgeschnetzeltes (Schweiz)  
an cremiger Champignon-Rahmsauce,  
verfeinert mit Cognac,  
serviert mit goldgelber Butterrösti

Fr. 43.50



### Kalbslebergeschnetzeltes „Asparagus“

Zarte, in Butter gebratene Kalbsleberstreifen  
(Schweiz) an einem feinen Portweinjus  
mit roten Zwiebeln, Spargelwürfeln  
und Tomatenstreifen,  
serviert mit goldgelber Butterrösti

Fr. 42.00



### Saftiges Cordon Bleu vom Schwein

Panierte Schweinsschnitzel (Schweiz)  
gefüllt mit reichlich schmelzendem Greyerzer  
und saftigem Vorderschinken,  
serviert mit Pommes Frites  
und unserem marktfrischen Tagesgemüse

Fr. 38.00

### Lammfilets „Sydney“

Zarte, rosa gebratene Lammfilets (England)  
überbacken mit würziger Kräuterkruste,  
an Portweinjus, serviert mit Bratkartoffeln  
und marktfrischem Tagesgemüse

Fr. 45.50



### Kalbshackbraten Die Waid

Hausgemachter Kalbshackbraten (Schweiz)  
an kräftigem Portweinjus,  
serviert mit Bratkartoffeln und saisonalen Spargeln

Fr. 38.00

### Filet de Loup de Mer „Toskana“

Gebratene Seewolffilets an einer feinen Sauce  
Pistou, angerichtet auf Artischocken  
mit getrockneten Tomaten,  
Zwiebeln und Knoblauch,  
verfeinert mit Zitrusöl, serviert Safranrisotto

Fr. 46.50



### Gnocchi de Fromage „Printanière“

Hausgemachte Quarkgnocchi mit Spargeln,  
Artischocken, roten Zwiebeln, Gartenkräutern,  
Oliven, Knoblauch und Cherrytomaten

Fr. 33.50



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

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten  
wenden Sie sich bitte an unser Personal

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

## Vom Grill

Wir grillen Ihr Fleisch auf einem  
**Big Green Egg Holzkohlegrill**

### **Würzig marinierte Maispoulardenbrust (Frankreich)**

mit einem Maispoulardenbrüstchen Fr. 28.00  
ca. 110 Gramm

mit zwei Maispoulardenbrüstchen Fr. 36.00  
ca. 220 Gramm

**Schweinskotelette (Schweiz)** Fr. 38.00  
350 Gramm

**Butterzartes Rindsfilet (Irish Foyle)** Fr. 59.50  
200 Gramm

**Black Angus Rindsentrecôte (Irland )** Fr. 56.00  
250 Gramm

**Lachssteak (Schottland)** Fr. 39.50  
200 Gramm

### **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, Bratkartoffeln,  
marktfresches Tagesgemüse oder knackige Salate

Zusätzliche Beilage Fr. 8.90  
Zusätzliches Gemüse oder Salat Fr. 9.80

Mit einer Portion Spargel Fr. 15.00  
Weisser und grüner Spargel  
(je nach Marktangebot) begleitet  
von Sauce Hollandaise und Limetten-Mayonnaise

## Kalte Gerichte

**Lachs Duo „Edinburgh“** Fr. 28.00

Geräucherter Lachs  
und eine Tranche vom heiss geräucherten Lachs  
mit Senf-Dill Dipp mit Honig verfeinert,  
begleitet von saisonalem Salatbouquet.  
Dazu servieren wir Ihnen Brioche Toast und Butter  
Als **Hauptgang**

Fr. 38.00

### **Salat „Poseidon“**

Gebratener Riesencrevetten-Lachsspiess  
auf saisonalen Blattsalaten an pikantem  
Tomatendressing, garniert mit Oliven  
und getrockneten Tomaten

Fr. 38.50



### **Siedfleischsalat nach Art des Chefs**

Siedfleischsalat mit Greyerzer, roten Zwiebeln,  
Tomaten und gekochtem Ei, an Dijon Senfdressing,  
garniert mit weissem Chicorée

Fr. 26.00



### **Käseteller „Swiss Mountain“ (200 Gramm)**

Verschiedene, schweizer Käsesorten  
(je nach Tagesangebot)  
begleitet von Zwetschgen-Preiselbeer Chutney

Fr. 29.00



### **Rindfleischtatar „Die Waid“**

Serviert mit einem Bouquet von saisonalen Salaten.  
Je nach Wunsch: mild oder scharf.  
Mit Brioche Toast und Butter  
Als **Hauptgang**

Fr. 22.00

Fr. 35.00



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

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten  
wenden Sie sich bitte an unser Personal

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.