

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

Crème Orsino

Cremige Bärlauchsuppe,
verfeinert mit Creme fraiches,
begleitet von Rohschinken Pancake

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

Medaillons de Filet de Porc Vielle France

Gebratene Schweinsfilet Medaillons
(180 Gramm/ Schweiz)
angerichtet auf sämigen Morchel-Spargelragout,
verfeinert mit Cognac,
serviert mit frischen Tagliatelle

Fr. 43.00



Emincée de Filets de Boeuf Ajaccio

Gebratene Rindsfiletstreifen an kräftigem Kräuterjus
mit mediterranem Gemüse mit
Artischocken, Spargeln, Cherrytomaten
und Frischkäse, serviert mit Bratkartoffeln

Fr. 46.00



Filet de Perches Printanière

Im Butter gebratene Eglifilets
an einer feinen Salbeibutter mit Zwiebeln
und Tomatenstreifen,
serviert mit frischen Spargeln und Bratkartoffeln

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, gehacktes Rindfilet (Schweiz)
als Burger-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“

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

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 Schlangensbrot 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
Waldsalat Saisonale Salate mit Früchtewürfeln, 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 neun
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/Fisch auf einem
Big Green Egg Holzkohlegrill

Würzig marinierte Maispoulardenbrust (Frankreich)

mit einem Maispoulardenbrüstchen
ca. 110 Gramm

Fr. 28.00

mit zwei Maispoulardenbrüstchen
ca. 220 Gramm

Fr. 36.00

Schweinskotelette (Schweiz)

350 Gramm

Fr. 38.00

Butterzartes Rindsfilet (Irish Foyle)

200 Gramm

Fr. 59.50

Black Angus Rindsentrecôte (Irland)

250 Gramm

Fr. 56.00

Lachssteak (Schottland)

200 Gramm

Fr. 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, 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“

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

Fr. 28.00

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.