

# Nachmittags in der WAID

## Suppen

<b>Gazpacho Andalouse</b> Kalte Gemüsesuppe nach spanischer Art mit Sherry, serviert mit würzigem Chorizospiessli	14.50
<b>Tomatencremesuppe</b> mit Mozzarellaspiesschen mit Basilikumpesto und Gin	13.50
<b>Karotten-Mangosuppe</b> Würzige Karotten-Mangosuppe, verfeinert mit asiatischen Gewürzen, begleitet von Crevettenspiess	14.50

## Vorspeisen und Salate

<b>Rindscarpaccio (Schweiz)</b> an Limetten- Pfeffermarinade, garniert mit Parmesansplittern und Rucola	21.00
	Hauptgang 35.00
<b>Ziegenfrischkäseterrine</b> Terrine aus französischem Ziegenfrischkäse im Pfeffer- Nussmantel, garniert mit Salatbouquet an Balsamico Dressing	17.50
<b>Crostini</b> mit Ziegenfrischkäse, Trüffelöl und Oliven mit sautierten Crevetten- und Chorizowürfeln mit Tartar von getrockneten Tomaten mit Knoblauchbutter und Walnuss garniert	10.50 12.00 10.50 10.50
<b>Crostiniteller mit 4 Crostini</b> mit: Tomatentartar, Knoblauch, Ziegenfrischkäse mit Oliven und Trüffelöl, sautiertem Crevetten-Chorizoragout, garniert mit dünn geschnittenem Parmaschinken	19.80
<b>Knackiger Kopfsalat</b> mit gehacktem Ei	14.00
<b>Waidssalat</b> Saisonale Salate mit Früchtewürfeln, Fetakäse und verschiedenen Körnern garniert (Hierzu empfehlen wir Ihnen unser Honig- Senfdressing)	15.30
<b>Unsere Dressings</b> Französisch-, Italienisch-, Honig-Senf- oder Balsamico Dressing	

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 Hauptgerichte

<b>Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“</b>	43.50
Zartes Kalbsgeschnetzeltes (Schweiz) an cremiger Champignon-Rahmsauce, verfeinert mit Cognac, serviert mit goldgelber Butterrösti	
<b>Salade Caesar</b>	27.50
Eisbergsalat an würzigem Parmesandressing mit Ei, Brotcroutons, Parmesansplittern, geröstetem Speck und gebratenen Pouletschenkelstreifen (Schweiz)	
<b>Salade du pêcheur</b>	35.80
Frittierte Egliknusperli auf sommerlichen Blattsalaten an Honig-Senf Dressing, garniert mit Früchten, serviert mit Limetten Mayonnaise	
<b>Flammkuchen „Elsässer Art“</b>	24.00
Hausgemachter Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse. Genau das Richtige zu einem schönen Glas Wein oder zum Aperitif!	
<b>Gnocchi de Fromage „Summer Time“</b>	33.50
Hausgemachte Quarkgnocchi mit Eierschwämmli, grünen Bohnen, roten Zwiebeln, Gartenkräutern, Oliven, Knoblauch und Cherrytomaten	
<b>Waid Wok</b>	34.00
Gebratene Streifen vom Pouletschenkel an roter Currysauce mit knackigem Wokgemüse und Kokosnussmilch, serviert mit Jasmin Reis	
<b>Wellness Wok</b>	27.50
Trofiette serviert mit Mischgemüse, Erdnüssen, Sweet- Chilisauce, Sojasauce und Zitronensaft	
<b>Goa Wok</b>	38.00
Geschmortes Rindscurry nach indischer Art, mit Limetten, Paprika und Mini- Auberginen, garniert mit Rajita Sauce (Joghurtsauce mit Tomaten- und Gurkenwürfeln) serviert mit Jasmin Reis und indischem Brot	

## Vom Grill

<b>Maispoulardenbrust (Frankreich)</b>		
mit einem Maispoulardenbrüstchen	ca. 110 Gramm	28.00
mit zwei Maispoulardenbrüstchen	ca. 220 Gramm	36.00
<b>Schweinskotelette (Schweiz)</b>	<b>350 Gramm</b>	38.00
Saftig und butterzart grilliert		
<b>Rindsfilet (Irish Foyle)</b>	<b>200 Gramm</b>	61.00
<b>Black Angus Rinds-Entrecôte (Irland)</b>	<b>250 Gramm</b>	58.00
<b>Lachssteak (Schottland)</b>	<b>200 Gramm</b>	39.50

### Dazu servieren wir:

Unsere hausgemachte Kräuterbutter

### mit einer Beilage Ihrer Wahl

Basmatireis, Parmesan Risotto, Pommes Frites,  
Butterrösti, Tagliatelle,  
unser marktfrisches Tagesgemüse oder knackige Salate

eine weitere Beilage 8.90

Zusätzliches marktfrisches Tagesgemüse 9.80  
oder reichhaltige Salatgarnitur



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

<b>Reichhaltiger Salatteller mit Ei</b>	23.50	
<b>Lachs Duo „Edinburgh“</b>	28.80	
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	38.80
<b>Z'vieri Platte (220 Gramm) Ab 14h00 Uhr</b>	36.50	
Zürcher Oberland Landrauchschinken im Pfeffermantel, Buuerespeck im Kräutermantel, Rauchschnebel und Bündner Trockenfleisch, begleitet von Bergkäse (je nach Markt Angebot) garniert mit Zwiebelringen, Essiggurken und Tomatenschnitz		
<b>Siedfleischsalat nach Art des Chefs</b>	28.00	
Siedfleischsalat mit Greyerzer , roten Zwiebeln, Tomaten und gekochtem Ei, an Honig-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
<b>Wurstsalat garniert (mit gemischtem Salat)</b>	24.50	
	Wurstsalat einfach, ohne Salate	18.50
<b>Wurst- Käsesalat garniert (mit gemischtem Salat)</b>	24.50	
	Wurst-Käsesalat einfach, ohne Salate	18.50
<b>Thunfischsalat garniert (mit gemischtem Salat)</b>	24.50	
	Thunfischsalat einfach, ohne Salate	18.50
<b>Eingeklemmtes</b> mit Salami, Käse oder Vorderschinken	10.00	
<b>Eingeklemmtes</b> mit Bündnerfleisch	12.00	



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