

RAHMGLACE

UNSERE AKTUELLEN AROMEN

RAHMGLACE

Vanille, Erdbeere, weisse Schokolade, Café,
Schokolade, Zimt, Joghurt, Haselnuss, Maronen

SORBETS

Zitrone, Mango, Birne, Apfel, Zwetschge

pro Kugel 4.00
Rahmzuschlag 2.00

Unser Glacé ist mit frischen Früchten garniert

FRAPPE

Aroma Ihrer Wahl 11.00

UNSERER SORBET COUPES

(3 Kugeln)

Zitronensorbet

nature 11.00
mit Wodka 15.00
mit rotem Wodka 15.00

Apfelsorbet

nature 11.00
mit Calvados 15.00

Mangosorbet

nature 11.00
mit Tequilla 15.00

Zwetschgensorbet

nature 11.00
mit Vieille Prune 15.00

Birensorbet

nature 11.00
mit Williams 15.00



WE ARE SOCIAL – STAY CONNECTED

Restaurant Die Waid – Waidbadstrasse 45 – 8037 Zürich – Tel. 043 422 08 08 – www.diewaid.ch – info@diewaid.ch – Betrieb der HofGast AG

Dessert

Klassiker, die (fast) jeder kennt

Bananensplit 14.80

Vanilleglacé und frische Banane,
serviert mit Schokoladensauce, Rahm und Mandelsplittern

Coupe Dänemark 14.80

Vanilleglacé mit Schokoladensauce, Mandelsplittern und Rahm
Dessert Coupe 11.80

Kaffeeglacé „Die Waid“ 11.00

Hausgemachtes Kaffeeglacé, im Glas serviert,
garniert mit Schlagrahm

Dessert Coupe 7.00

Tobleronemousse 14.50

Hausgemacht und immer wieder gut!
Aus weisser und brauner Toblerone

Kleineres Mousse 11.50

Dr. Bircher's Müesli

Birchermüesli 9.50

Ob zwischendurch, danach oder einfach so

S'Grosses Birchermüesli 12.50

Waidgemacht

Tartelette aux Potirons et Mangue 13.90

Hausgemachtes Kürbistörtchen mit Mango und Baiser Masse
begleitet von einer Kugel weissem Schokoladenglacé

Tiramisu Aux Poire et Son Sorbet 14.90

Hausgemachtes Birnentiramisu
begleitet von einer Kugel Birnensorbet

Kaiserschmarrn „Die Waid“ 14.90

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen,
begleitet von Zwetschgenkompott und Vanilleglacé

Orangen Panna Cotta 13.80

Hausgemachtes Orangen Panna Cotta, verfeinert mit Sanddorn,
garniert mit Preiselbeercoulis und saisonalen Früchten

Hausgemachter Apfel-Topfenstrudel 14.50

serviert mit Zimtglacé und saisonalen Früchten

Café Gourmand 9.80

Ein Café Ihrer Wahl, begleitet von kleinen Friandises.
Genau das Richtige zum Abschluss eines feinen Essens!

Coupes im Herbst

Coupe „Nesselrode“ 14.80

Vanilleglacé mit Meringues und Vermicelle,
garniert mit einer Wolke aus geschlagenem Rahm,
karamellisierten Maroni und frischen Früchten

Dessert Coupe 11.80

Coupe „Williams“ 14.80

Cremiges Haselnuss Glacé mit pochierten Birnen,
verfeinert mit Birnenlikör, garniert mit einer Wolke
aus frisch geschlagenem Rahm und Birnenchips

Dessert Coupe 11.80

Coupe „Prunus Domestica“ 14.80

Joghurtglacé mit Zwetschgenkompott an einer feinen
Glühweinmarinade,
garniert mit einer Wolke aus frisch geschlagenem Rahm
und gerösteten Mandeln

Dessert Coupe 11.80

Süsse Nachrichten

Streuselkuchen Grossmutter's Art 7.00

Je nach Wetter und Marktangebot

mit Rahm 9.00

Hausgemachte Torten und Kuchen 8.50

Für Sie tagtäglich frisch zubereitet.
Fragen Sie unser Servicemitarbeiter /innen
oder schauen Sie selbst in unserer **Kuchenvitrine**
im Eingangsbereich

Cremeschnitte „Die Waid“ 8.00

Mit Kirschwasser parfümiert.
Ein Traum für alle Cremeschnitten-Fans!

Früchtewähe 6.00

Jeden Tag frisch zubereitet

mit Rahm 8.00

Süsser Herbst

Quittencreme „Swiss Style“ 14.50

Hausgemachte Quittencreme verfeinert mit Doppelrahm
und einer Kugel cremigem Maronenglacé

Hausgemachte Crema Catalana 14.00

verfeinert mit Tonkabohnen,
garniert mit saisonalen Früchten und luftiger Rahmwolke

Vermicelle „Die Waid“ 14.50

Maronipüree mit Kirsch verfeinert,
angerichtet auf knusprigen Meringues,
garniert mit einer Wolke aus Schlagrahm

Meringue Glace „Chantilly“ 14.50

Riesen Meringues mit Vanille- und Erdbeerglacé,
garniert mit Schlagrahm und frischen Früchten

Meringue „Chantilly“ 11.50

Riesen Meringues mit Schlagrahm
und saisonalen Früchten