

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

Melonenkaltschale

Kalte Melonensuppe, verfeinert mit weissem
Portwein und Joghurt, serviert mit Rohschinken
Spiess

Fr. 14.50

Vorspeisen der Saison

Ceviche de Crevette Tomates et framboise

Marinierte Crevetten an Himbeermarinade
mit Cherrytomaten, Gurken und Avocados,
verfeinert mit Zitronenmelisse

Fr. 18.90

Tiramisu de Chanterelles et Jambon fumé du Pays

Hausgemachtes Eierschwämmli Tiramisu,
verfeinert mit Gartenkräutern und Mascarpone,
serviert mit Landrauchschinken

Fr. 22.00

Hauptgänge der Saison

Piccata de Porc sur Risotto aux Chanterelles

Piccata vom Schweinsfilet auf würzigem
Safranrisotto mit Cherrytomaten, frischem
Blattspinat und sautierten Eierschwämmli,
verfeinert mit Parmesan,
garniert mit Rohschinken Chips

Fr. 43.00



Emincée de Filets de Boeuf „Cantharellus“

Gebratene Rindsfiletstreifen mit sautiertem,
mediterranen Gemüse mit Oliven, grünen Bohnen,
Cherrytomaten, Zwiebeln und Knoblauch,
serviert mit Kartoffel Gnocchi

Fr. 48.00



Croutes „Hoffemont“

Sämiges Eierschwämmli ragout mit Kräuterseitlingen,
Zwiebeln, Knoblauch und frischem Blattspinat,
verfeinert mit Doppelrahm, angerichtet
auf hausgemachtem Blätterteigpastelli

Fr. 32.50

TAGESEMPFEHLUNG

Fragen Sie uns nach unserem heutigen Tagestipp



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

butterzartes gebratenes Rindsfilet Medaillons (Schweiz)

Zwiebeln im Tempurateig

Frische Tomaten und Gurken vom Markt

Gebratenes Spiegelei sunnyside down

---und ein Dash hausgemachte BBQ-Sauce

Herzhafte Süsskartoffelfries

Ladyburger	150 Gramm	Fr. 36.50
Gentlemans 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
Gazpacho Andalouse Kalte Gemüsesuppe nach spanischer Art mit Sherry, serviert mit würzigem Chorizospiessli	Fr. 14.50

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 (3 Stück) mit Ziegenfrischkäse, Trüffelöl und Oliven mit sautierten Crevetten- und Chorizowürfeln mit Tartar von getrockneten Tomaten mit Knoblauchbutter und Walnuss garniert	Fr. 10.50 Fr. 12.00 Fr. 10.50 Fr. 10.50
Crostiniteller mit 4 Crostini mit: Tomatentartar, Knoblauch, Ziegenfrischkäse mit Oliven und Trüffelöl, sautiertem Crevetten-Chorizoragout, garniert mit dünn geschnittenem Parmaschinken	Fr. 19.80
Knackiger Kopfsalat mit gehacktem Ei	Fr. 14.00
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	

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 Sommer Salate

Unser Küchenchef **Jean-Luc Bouilly**

verzaubert Sie hier

mit sommerlichen Kreationen

speziell für die heissen Sommertage

Die Klassiker

Salade Caesar

Eisbergsalat an würzigem Parmesandressing mit Ei, Brotcroutons, Parmesansplittern, geröstetem Speck und gebratenen Pouletschenkelstreifen (Schweiz)

Fr. 27.50



Vitello Tonnato

Hauchdünne Tranchen vom Kalbsbraten (Schweiz) mit einer würzigen Thunfischsauce, garniert mit roten Zwiebeln und Kapern

Fr. 33.00



Tomate Mozzarella „Genovese“

Ramati Tomaten mit Buffalo Mozzarella an würzigem Basilikum Dressing, garniert mit roten Zwiebeln

Fr. 26.90

Siedfleischsalat nach Art des Chefs

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

Fr. 28.00



Sommerlich

Salade du Berger

Rosa gebratenes Lammentrecôte (Irland) angerichtet auf buntem Rucolasalat an Balsamico Dressing mit Oliven, Frischkäsewürfeln und getrockneten Tomaten

Fr. 39.00

Salade Française

Gebratenes Kalbsgeschnetzeltes (Schweiz) mit Eierschwämmli, angerichtet auf sommerlichen Blattsalaten, serviert mit hausgemachtem Knoblauch Parisette

Fr. 39.00



Salade du pêcheur

Frittierte Egliknusperli auf sommerlichen Blattsalaten an Honig-Senf Dressing, garniert mit Früchten, serviert mit Limetten Mayonnaise

Fr. 35.80



Salat „Jamaika“

Gebratener Riesencrevetten-Lachsspiess (250 Gramm) angerichtet auf einem Beet von gartenfrischen Salaten an Mangodressing, garniert mit saisonalen Früchten

Fr. 37.50



Alle Vorspeisen **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.

Hauptgänge Sommerlich

- Supreme de Poularde aux Chanterelles** Fr. 38.50
Mit getrockneten Tomaten gefüllte
Maispoulardenbrust im Parmaschinkenmantel,
angerichtet auf sautierten Eierschwämmli
mit Wirsing, verfeinert mit Rahm und Cognac,
begleitet von Tagliatelle
- Entrecôte d Agneau „Spartakus“** Fr. 43.80
Rosa gebratenes Lammmentrecôte (Irland / 200 Gr.)
Überbacken mit würziger Fetakäse Kruste,
angerichtet auf würzigem Fenchelgemüse
mit Kräutern und Tomaten,
serviert mit Kartoffel Gnocchi
- Cassolette „Provençale“** Fr. 46.80
Gebratene Riesencrevetten und Jakobsmuscheln
an einer feinen Beurre Provençale,
serviert mit grünen Bohnen,
begleitet von Kartoffelgnocchi
- Spaghetti „Die Waid“** Fr. 32.50
Spaghetti an rotem Basilikumpesto
mit sautierten Eierschwämmli, Frühlingszwiebeln,
Cherrytomaten und frischem Blattspinat

Hauptgänge Klassisch

- Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“** Fr. 43.50
Zartes Kalbsgeschnetzeltes (Schweiz)
an cremiger Champignon-Rahmsauce,
verfeinert mit Cognac,
serviert mit goldgelber Butterrösti
- Saftiges Cordon Bleu vom Schwein** Fr. 38.50
Panierte Schweinsschnitzel (Schweiz)
gefüllt mit reichlich schmelzendem Greyerzer
und saftigem Vorderschinken,
serviert mit Pommes Frites
und unserem marktfrischen Tagesgemüse
- Lammfilets „Sydney“** Fr. 45.50
Zarte, rosa gebratene Lammfilets (England)
Überbacken mit würziger Kräuterkruste,
an Portweinjus, serviert mit Bratkartoffeln
und marktfrischem Tagesgemüse
- Kalbslebergeschnetzeltes „Chanterelles“** Fr. 42.00
Zarte, in Butter gebratene Kalbsleberstreifen
(Schweiz) an einem feinen Portweinjus
mit roten Zwiebeln, sautierten Eierschwämmli
und Tomatenstreifen,
serviert mit goldgelber Butterrösti
- Filet de Dorade „Niçoise“** Fr. 46.50
Gebratene Filets von der Goldbrasse
angerichtet auf sautiertem, mediterranen Gemüse
mit Oliven, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten,
serviert mit Safranrisotto
- Gnocchi de Fromage „Summer Time“** Fr. 33.50
Hausgemachte Quarkgnocchi mit Eierschwämmli,
grünen Bohnen, roten Zwiebeln, Gartenkräutern,
Oliven, Knoblauch und Cherrytomaten



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. 61.00

Black Angus Rindsentrecôte (Irland)

250 Gramm

Fr. 58.00

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

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. 28.80

Als **Hauptgang** Fr. 38.80

Rindfleischtatar „Die Waid“

Serviert mit einem Bouquet von saisonalen Salaten.

Je nach Wunsch: mild oder scharf.

Mit Brioche Toast und Butter

Fr. 22.00

Als **Hauptgang** Fr. 35.00

Käseteller „Swiss Mountain“ (200 Gramm)

ab 14h00 Uhr erhältlich

Verschiedene, schweizer Käsesorten

(je nach Tagesangebot)

begleitet von Zwetschgen-Preiselbeer Chutney

29.00



Als **Hauptgang**

Fr. 35.00

Wurstsalat garniert (mit gemischtem Salat)

Wurstsalat einfach, ohne Salate

Fr. 24.50

Fr. 18.50

Wurst- Käsesalat garniert (mit gemischtem Salat)

Wurst-Käsesalat einfach, ohne Salate

Fr. 24.50

Fr. 18.50

Thunfischsalat garniert (mit gemischtem Salat)

Thunfischsalat einfach, ohne Salate

Fr. 24.50

Fr. 18.50



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.