

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

Steinpilzkraftbrühe

Hausgemachte Steinpilzkraftbrühe
mit Wurzelgemüse und mit Rindfleisch
gefüllten Ravioli

Fr. 14.50

Vorspeisen der Saison

Tranche de Saumon Fumé a chaud

Tranche vom heiss geräucherten Lachs
(Lachsmanufaktur Schäfli Neuheim)
auf marinierten Kräuterseitlingen mit Preiselbeeren,
Rettich, Kürbiswürfeln und Koppert Kresse

Fr. 21.00

Terrine de Canard Fruits d Automnes

Hausgemachte Ententerrine mit Pistazien
und Portwein, begleitet von Sellerietiramisu,
garniert mit Kürbis-Apfel Chutney

Fr. 19.00

Carpaccio de Chevreuil „Val fex“

Fein geschnittenes Rehbäggli
an einer feinen Birnen-Baumnussmarinade
garniert mit Rettich, Preiselbeeren, Koppertkresse
und Rollgerste

Fr. 19.80

Hauptgänge der Saison

Magret de Canard à l'Orange

Rosa gebratene Entenbrust (200 Gramm-Frankreich)
an einer feinen Orangensauce mit Cointreau,
angerichtet auf gedünsteten Selleriestreifen,
verfeinert mit Vanille, serviert mit hausgemachten
Serviettenknödeln

Fr. 39.50

Filet de Loup de Mer „nach Art des Chefs“

Im Butter gebratene Seewolffilets
angerichtet auf schwarzen Linsen,
verfeinert mit Pflaumen Aceto,
serviert mit hausgemachten Serviettenknödeln
und kräftigem Zwetschgenjus

Fr. 42.00



Kürbisravioli „Don Camillo“

Ravioli mit Kürbis gefüllt
an einer feinen Salbeibutter mit Butternuss Kürbis,
Pinienkernen, Äpfeln, Knoblauch und Peperoncino

Fr. 29.80



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-knuspriger 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

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
Soupe de Potiron Hausgemachte Kürbiscremesuppe, verfeinert mit Honig und Ingwer, serviert mit Kürbiskern-Schlangebrot	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
Bunt gemischter Blattsalat garniert mit Kresse	Fr. 12.00
Nüsslisalat mit gehacktem Ei mit gebratenem Speck mit gebratenem Speck und gehacktem Ei	Fr.13.50 Fr.14.50 Fr.16.50
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.

Wild in der Waid

Unser Küchenchef
Jean-Luc Boutilly

verzaubert Sie hier mit herbstlichen Wildkreationen

Civet de Chevreuil „St. Hubert“

Hausgebeizter Rehpfeffer
mit gebratenen Perlzwiebeln, Champignons,
Speck und Brotcroustons,
begleitet von hausgemachtem Rotkraut,
Butterspätzli, im Butter glasiertem Rosenkohl,
glasierten Maroni und pochierter Preiselbeer-Birne

Fr. 38.00



Escalopes de Chevreuil „Grand Veneur“

In Butter gebratene Rehschnitzel vom Bäggli
an einer kräftigen Wildrahmsauce,
mit Grand Marnier verfeinert,
serviert mit hausgemachtem Rotkraut,
glasiertem Rosenkohl, Butterspätzli,
glasierten Maroni und pochierter Preiselbeer-Birne

Fr. 47.00



Emincé de Chevreuil „Die Waid“

In Butter gebratenes Rehgeschnetzelttes
an einer kräftigen Wildrahmsauce,
garniert mit Maroni, in Butter glasiertem Rosenkohl,
Trauben, Preiselbeeren und Waldpilzen,
serviert mit hausgemachten Butterspätzli

Fr. 45.00



Hirsch Saltimbocca „Hoffemont“

In Butter gebratenes Hirsch Saltimbocca (EU)
angerichtet auf sämigen Tagliatelle
mit Waldpilzen, Zwiebeln, Knoblauch
und Gartenkräutern

Fr. 39.00



Salade „Du Chasseur“

In Butter gebratenes Rehgeschnetzelttes (EU)
mit Waldpilzen, Trauben und Preiselbeeren,
angerichtet auf Nüssisalat an Honig-Senf dressing,
garniert mit Baumnüssen und Birnen

Fr. 37.00



Symphonie d Automnes

Hausgemachte Butterspätzli mit sautierten
Waldpilzen, begleitet von Rotkraut, glasierten
Maroni, glasiertem Rosenkohl, Blattspinat, Kürbis
und pochierter Birne, gefüllt mit Preiselbeeren
**(Auf Wunsch servieren wir Ihnen dazu eine
hausgemachte Wildrahmsauce)**

Fr. 35.80



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.

Die Klassiker

Hauptgänge Klassisch

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

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

Fr. 43.50



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. 38.50

Lammfilets „Sydney“

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

Fr. 45.50



Kalbslebergeschnetzeltes „Winzer Art“

Zarte, in Butter gebratene Kalbsleberstreifen
(Schweiz) an einem feinen Grappajus
mit Zwiebeln, Trauben, Preiselbeeren, Speck
und Apfelwürfeln, serviert mit goldgelber Butterrösti

Fr. 42.00



Dos de Sandre Ammerschwir

Gebrautes Zanderrückenfilet
an sämigen Safransauce,
verfeinert mit Champagner,
angerichtet auf würzigem Sauerkaut,
garniert mit gebratenen Speckscheiben,
serviert mit Butterspätzli

Fr. 39.00



Gnocchi de Fromage „Jägerstübli“

Hausgemachte Quarkgnocchi
mit Waldpilzen, Rosenkohl und Trauben,
begleitet von Zwetschgenkompott
und glasierten Maroni

Fr. 29.50



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 auf einem **Big Green Egg Holzkohlegrill**

Würzig marinierte Maispouardenbrust (Frankreich) mit einem Maispouardenbrüstchen ca. 110 Gramm	Fr. 28.00
mit zwei Maispouardenbrüstchen ca. 220 Gramm	Fr. 36.00
Schweinskotelette (Schweiz) 350 Gramm	Fr. 38.00
Butterzartes Rindsfilet (Irish Foyle) 150 Gramm (1 Medaillon) 300 Gramm (2 Medaillons)	Fr. 52.00 Fr. 65.00
Black Angus Rindsentrecôte (Irland) 250 Gramm	Fr. 59.00
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,
Butterspätzli, Serviettenknödel,
marktfresches Tagesgemüse,
Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl
oder knackige Salate

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

Unsere Garstufen

Bleu (rare)

Nur kurz rundum gebraten und sehr blutiger Fleischkern

Saignant (medium rare)

Etwas länger gegrillt und ein schön blutiger Kern

à point (medium)

Auf den Punkt gegart. Saftig und leicht blutiger Kern

bien cuit (well done)

Durch gebraten

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.

Kalte Gerichte

Lachs Duo „Edinburgh“ Fr. 28.80
Geräucherter Lachs (Lachsmanufaktur Schäfli Neuheim) 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. 38.80

Rindfleischtatar „Die Waid“ Fr. 22.00
Serviert mit einem Bouquet von saisonalen Salaten. Je nach Wunsch: mild oder scharf. Mit Brioche Toast und Butter

Als **Hauptgang** Fr. 35.00

Käseteller „Swiss Mountain“ (200 Gramm) Fr. 29.00
ab 14h00 Uhr erhältlich
Verschiedene, schweizer Käsesorten (je nach Tagesangebot) begleitet von Zwetschgen-Preiselbeer Chutney

Als **Hauptgang** Fr. 35.00

Siedfleischsalat nach Art des Chefs Fr. 28.00
Siedfleischsalat mit Pennette, roten Zwiebeln, Tomaten und gekochtem Ei, an Honig-Senfdressing, garniert mit weissem c

 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

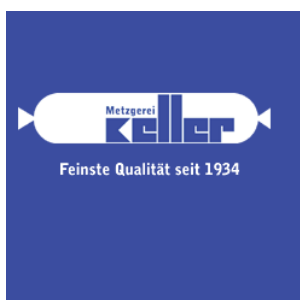
Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

Nachhaltigkeit

... ist für uns ein aktuelles und wichtiges Thema.

Speziell in der Lebensmittelbranche kann man durch Nachhaltigkeit viel erreichen. Deshalb versuchen wir unsere Lebensmittel vornehmlich aus der Region und das Fleisch hauptsächlich aus der Schweiz und ausschliesslich aus Europa zu beziehen. Mit unseren Lieferanten aus der Region legen wir grossen Wert auf tiergerechte Haltung, kurze Lieferdistanzen, sowie maximale Frische und Top-Qualität der Lebensmittel.

Mit Stolz stellen wir Ihnen unsere Hauptlieferanten kurz vor:



Metzgerei Keller (Zürich)

Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich von der Zürcher Metzgerei Keller.

- 1 Nur die besten Tierrassen und Produzenten.
- 2 Tiergerechte Aufzucht und Fütterung.
- 3 Fachgerechte Herstellung und Lagerung.
- 4 Verpackung und Lieferung mit Frische-Garantie.
- 5 Beratung und Service.
- 6 Langfristiges Denken und Freude an der Arbeit.



G. Bianchi AG (Zufikon)

Unsere Fische kommen über Zufikon von unserem Partner Bianchi.

Sie tun alles, um Ihnen nur ganz frische Ware anzubieten. Bei unserem Fischangebot achten wir spezifisch auf nachhaltige Fischerei und verzichten auf ein Angebot von bedrohten Fischarten auf unserer Karte



Marinello (Zürich)

Frischer geht es nicht!

Der Standort, direkt auf dem Zürcher Engrosmarkt, gibt Ihnen die Frischegarantie. Marinello kauft täglich ab 01.30 Uhr das ein, was wir Ihnen jeden Morgen in unsere Küche geliefert bekommen. Lagerhaltung im Frischbereich ist für die Firma Marinello ein Fremdwort. So garantieren wir, dass Ihre bestellten Produkte den kürzesten Weg vom Feld in unsere Pfanne finden.



Sunnfarm (Steinmaur)

Unsere Eier stammen von Hühner aus der Freiland- und Biohaltung. Weil sie täglich viel Auslauf und gutes Futter bekommen, legen Schweizer Hühner bekanntlich die besten Eier. Mit den Produzenten pflegen wir ein partnerschaftliches Vertrauensverhältnis. Unsere Produzentenbetriebe sind:

- Martin Rusch, Hauptwil (Eiercode: 1-CH-550)
- Stephan Beutter, Wilen (Eiercode: 1-CH-563)
- Paul von Euw, Oberglatt (Eiercode: 1-CH-546)
- Ueli Suter, Niederweningen (Eiercode: 0-CH-4110)



Lachsmanufaktur Schäfli (Neuheim)

Vom heissgeräuchten über den klassisch kaltgeräuchten Lachs bis zu ganz feinen exklusiven Spezialitäten stellen wir in reiner Handarbeit kostbare Schätze der Räucherkunst her; weit von maschineller Massenproduktion entfernt. Für unsere Produkte verwenden wir Top-frischen atlantischen Lachs (*Salmo salar*) von Spitzenqualität aus Schottland, der die Biozertifizierung „Label Rouge“ trägt.

Für den Geschmack unseres Rauchlachs wird eine aufwendige Marinade, anstatt wie üblich eine Salzlake oder reines Meersalz verwendet. Dies ist eines unserer Markenzeichen und macht unseren Rauchlachs so einzigartig und schmackhaft. Zum Räuchern verwenden wir ausschliesslich gereinigtes, reinstes Buchenholz, das für eine gleichmässige Glut garantiert.

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