

Nachmittags in der WAID

Suppen

Soupe de Potiron Hausgemachte Kürbiscremesuppe, verfeinert mit Honig und Ingwer Serviert mit hausgemachte Kürbiskernen Schlangebrot	14.50
Tomatencremesuppe mit Mozzarellaspießchen mit Basilikumpesto und Gin	13.50
Karotten-Mangosuppe Würzige Karotten-Mangosuppe, verfeinert mit asiatischen Gewürzen, begleitet von Crevettenspiess	14.50

Vorspeisen und Salate

Rindscarpaccio (Schweiz) an Limetten- Pfeffermarinade, garniert mit Parmesansplittern und Rucola	21.00
	Hauptgang 35.00
Ziegenfrischkäseterrine Terrine aus französischem Ziegenfrischkäse im Pfeffer- Nussmantel, garniert mit Salatbouquet an Balsamico Dressing	17.50
Crostini 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
Crostiniteller mit 4 Crostini mit: Tomatentartar, Knoblauch, Ziegenfrischkäse mit Oliven und Trüffelöl, sautiertem Crevetten-Chorizoragout, garniert mit dünn geschnittenem Parmaschinken	19.80
Nüsslisalat mit gehacktem Ei mit gebratenem Speck mit gebratenen Speck und gehacktem Ei	Fr.13.50 Fr.14.50 Fr.16.50
Waldsalat Saisonale Salate mit Früchtewürfeln, Fetakäse und verschiedenen Körnern garniert (Hierzu empfehlen wir Ihnen unser Honig- Senfdressing)	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 Hauptgerichte

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“	43.50
Zartes Kalbsgeschnetzeltes (Schweiz) an cremiger Champignon-Rahmsauce, verfeinert mit Cognac, serviert mit goldgelber Butterrösti	
Salade „du Chasseur“	37.00
In Butter gebratenes Rehgeschnetzeltes (EU) mit Waldpilzen, Trauben und Preiselbeeren, angerichtet auf Nüsslisalat an Honig-Senfdressing, garniert mit Baumnüssen und Birnen	
Flammkuchen „Elsässer Art“	
Hausgemachter Flammkuchen Genau das Richtige zu einem schönen Glas Wein oder zum Aperitif	
mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse.	24.00
mit Rauchlachs und frischem Rucola	26.00
mit Kräuterseitlingen und Kräutern	24.00
Gnocchi de Fromage „Jägerstübli“	29.50
Hausgemachte Quarkgnocchi mit Waldpilzen, Rosenkohl und Trauben, begleitet von Zwetschgenkompott und glasierten Maroni	
Waid Wok	34.00
Gebratene Streifen vom Pouletschenkel an roter Currysauce mit knackigem Wokgemüse und Kokosnussmilch, serviert mit Jasmin Reis	
Wellness Wok	27.50
Trofiette serviert mit Mischgemüse, Erdnüssen, Sweet- Chilisauce, Sojasauce und Zitronensaft	
Goa Wok	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

Maispouardenbrust (Frankreich)		
mit einem Maispouardenbrüstchen	ca. 110 Gramm	28.00
mit zwei Maispouardenbrüstchen	ca. 220 Gramm	36.00
Schweinskotelette (Schweiz)	350 Gramm	38.00
Saftig und butterzart grilliert		
Rindsfilet (Irish Foyle)	200 Gramm	
150 Gramm (1 Medaillon)		
300 Gramm (2 Medaillons)		
Black Angus Rinds-Entrecôte (Irland)	250 Gramm	59.00
Lachssteak (Schottland)	200 Gramm	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.

Kalte Speisen

klassisch

Lachs Duo „Edinburgh“	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
Z'vieri Platte (220 Gramm) Ab 14h00 Uhr	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	
Siedfleischsalat nach Art des Chefs	28.00
Siedfleischsalat mit Greyerzer , roten Zwiebeln, Tomaten und gekochtem Ei, an Honig-Senfdressing, garniert mit weissem Chicorée	
Käseteller „Swiss Mountain“ (200 Gramm)	29.00
Verschiedene, schweizer Käsesorten (je nach Tagesangebot) begleitet von Zwetschgen-Preiselbeer Chutney	
Rindfleischtatar „Die Waid“	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
Wurst- Käsesalat „Die Waid“	24.50
roten Zwiebeln, Tomaten und gekochtem Ei, an Honig-Senfdressing, garniert mit weissem Chicorée	
Eingeklemmtes mit Salami, Käse oder Vorderschinken	10.00
Eingeklemmtes 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.