

Die Saison

In unserer Saisonrubrik
passen wir unser Speiseangebot
dem saisonalen Marktangebot an.

Suppen der Saison

Tagessuppe

Täglich frisch zubereitete Tagessuppe
„Äs hätt solangs hätt!“

Fr. 11.50

Crèmige Kürbissuppe

verfeinert mit Honig und Ingwer,
serviert mit hausgemachtem Speck Schlangengebrot

Fr. 14.50

Vorspeisen der Saison

Creveltensalat „Asian Style“

Palmherzen, Gurken, Mini Crevetten, rote Zwiebeln,
Mango, Ananas und Cherry Tomaten
an einem pikanten Mango-Sesam-Dressing
mit Koriander

Fr. 21.00

Thunfisch Tataki „Mauritius“

Mit Soja und Limetten mariniertes Thunfisch
im Sesammantel,
begleitet von pikantem Sellerie-Frischkäse-Tiramisu

Fr. 22.00

Nüsslisalat „French Style“

Nüsslisalat an hausgemachtem Honig-Senf-Dressing
begleitet von lauwarmem Ziegenkäse
auf geröstetem Parisette
und Landrauchschinken im Pfeffermantel

Fr. 18.00

Hauptgänge der Saison

Magret de Canard à l'Orange

Rosa gebratene Entenbrust
auf gedünstetem Wirsing, an einer kräftigen
Orangensauce, begleitet von Basmatireis

Fr. 39.50

Hachis Parmentier

Ein Klassiker der Französischen Küche!
Rindsgehacktes (Schweiz) an einem kräftigen
Kräuterjus, serviert mit hausgemachtem
Kartoffelstock, überbacken mit Bergkäse

Fr. 31.00

Filet de Loup nach Art des Chefs

Gebratene Seewolffilets
angerichtet auf gedünstetem Wirsing,
serviert mit Chili Kartoffelstock,
begleitet von sämiger Hummersauce

Fr. 47.00



Rustico Porcini e Ricotta

Ravioli mit Steinpilzen und Ricotta gefüllt
an einer feinen Rosmarinbutter
mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Pinienkernen

Fr. 32.00



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

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, Basilikumpesto und Gin | Fr. 13.50 |
| Wasabisuppe Hausgemachte Wasabisuppe verfeinert mit Sake, begleitet von würzigem Pouletspiess | 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.

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

Paniertes 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 Pommes Lyonnaise
und marktfrischem Tagesgemüse

Fr. 45.50



Kalbslebergeschnetzeltes „Provençale“

Zarte, in Butter gebratene Kalbsleberstreifen
(Schweiz) an einem feinen Portweinjus
mit Zwiebeln, frischen Kräutern, Knoblauch
und Tomatenstreifen,
serviert mit goldgelber Butterrösti

Fr. 42.00



Matelote Armoricaine

Gebratene Seeteufelwürfel, Riesencrevetten
und Jakobsmuscheln an einer kräftigen
Sauce Armoricaine mit Wurzelgemüse, Safran
und Pernod, serviert mit frischen Tagliatelle

Fr. 45.00



Ravioli Artichaut et Parmesan

Ravioli mit Ricotta und Artischocken gefüllt
an einer sämigen Parmesansauce,
verfeinert mit Trüffelbutter

Fr. 30.00



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 Maispoulardenbrust (Frankreich)

mit einem Maispoulardenbrüstchen Fr. 28.00
ca. 110 Gramm

mit zwei Maispoulardenbrüstchen Fr. 36.00
ca. 220 Gramm

Schweinskotelette (Schweiz) Fr. 38.00
350 Gramm

Butterzartes Rindsfilet (Irish Foyle)
150 Gramm (1 Medaillon) Fr. 52.00
300 Gramm (2 Medaillons) Fr. 65.00

Black Angus Rindsentrecôte (Irland) Fr. 59.00
250 Gramm

Lachssteak (Schottland) Fr. 39.50
200 Gramm

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

Jasmin Reis, Parmesanrisotto, Salzkartoffeln
Pommes Frites, Butterrösti,
frische Tagliatelle, Pommes Lyonnaise ,
marktfresches Tagesgemüse,
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. Saffig 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.

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.

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

Roastbeef Salat nach Art des Chefs Fr. 30.00

Roastbeef in Streifen geschnitten an einem pikanten Sesam-Soja-Dressing mit Koriander, roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Gurken und Tomatenstreifen



 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 Rauchlaches 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

