

# Nachmittags

## in der WAID

### Suppen

<b>Wasabisuppe</b> Hausgemachte Wasabisuppe verfeinert mit Sake , begleitet von würzigem Pouletspiess	14.50
<b>Tomatencremesuppe</b> mit Mozzarellaspiesschen mit Basilikumpesto und Gin	13.50
<b>Karotten-Mangosuppe</b> Würzige Karotten-Mangosuppe, verfeinert mit asiatischen Gewürzen, begleitet von Crevettenspiess	14.50
<b>Rindscarpaccio (Schweiz)</b> an Limetten- Pfeffermarinade, garniert mit Parmesansplittern und Rucola	21.00
	Hauptgang 35.00
<b>Ziegenfrischkäseterrine</b> Terrine aus französischem Ziegenfrischkäse im Pfeffer- Nussmantel, garniert mit Salatbouquet an Balsamico Dressing	17.50
<b>Crostini</b> mit Ziegenfrischkäse, Trüffelöl und Oliven	10.50
mit sautierten Crevetten- und Chorizowürfeln	12.00
mit Tartar von getrockneten Tomaten	10.50
mit Knoblauchbutter und Walnuss garniert	10.50
<b>Crostiniteller mit 4 Crostini</b> mit: Tomatentartar, Knoblauch, Ziegenfrischkäse mit Oliven und Trüffelöl, sautiertem Crevetten-Chorizoragout, garniert mit dünn geschnittenem Parmaschinken	19.80
<b>Nüsslisalat</b> mit gehacktem Ei	Fr.13.50
mit gebratenem Speck	Fr.14.50
mit gebratenen Speck und gehacktem Ei	Fr.16.50
<b>Waidсалat</b> Saisonale Salate mit Früchtewürfeln, Fetakäse und verschiedenen Körnern garniert (Hierzu empfehlen wir Ihnen unser Honig- Senfdressing)	15.30
<b>Unsere Dressings</b> 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.



<b>Kalbsgeschnitzeltes „Zürcher Art“</b>		43.50
Zartes Kalbsgeschnitzeltes (Schweiz) an cremiger Champignon-Rahmsauce, verfeinert mit Cognac, serviert mit goldgelber Butterrösti		
<b>Salade „Poseidon“</b>		43.00
Hausgemachter Lachs-Crevetten-Spiess begleitet von saisonalen Blattsalaten an Honig-Senf-Dressing garniert mit saisonalen Früchten		
<b>Flammkuchen „Elsässer Art“</b>		
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
<b>Rustico Porcini e Ricotta</b>		32.00
Ravioli mit Steinpilz und Ricotta gefüllt an einer feinen Rosmarinbutter mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Piniekernen		
<b>Waid Wok</b>		34.00
Gebratene Streifen vom Pouletschenkel an roter Currysauce mit knackigem Wokgemüse und Kokosnussmilch, serviert mit Jasmin Reis		
<b>Wellness Wok</b>		27.50
Trofiette serviert mit Mischgemüse, Erdnüssen, Sweet- Chilisauce, Sojasauce und Zitronensaft		
<b>Goa Wok</b>		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		
<b>Maispoulardenbrust (Frankreich)</b>		
mit einem Maispoulardenbrüstchen	ca. 110 Gramm	28.00
mit zwei Maispoulardenbrüstchen	ca. 220 Gramm	36.00
<b>Schweinskotelette (Schweiz)</b>	<b>350 Gramm</b>	38.00
Saftig und butterzart grilliert		
<b>Rindsfilet (Irish Foyle)</b>		
150 Gramm (1 Medaillon)		52.00
300 Gramm (2 Medaillons)		65.00
<b>Black Angus Rinds-Entrecôte (Irland)</b>	<b>250 Gramm</b>	59.00
<b>Lachssteak (Schottland)</b>	<b>200 Gramm</b>	39.50
<b>Dazu servieren wir:</b>		
Unsere hausgemachte Kräuterbutter		
<b>mit einer Beilage Ihrer Wahl</b>		
Basmatireis, Parmesan Risotto, Pommes Frites, Butterrösti, Tagliatelle, unser marktfrisches Tagesgemüse oder knackige Salate		
	eine weitere Beilage	8.90
	Zusätzliches marktfrisches Tagesgemüse <b>oder</b> reichhaltige Salatgarnitur	9.80



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.



<b>Lachs Duo „Edinburgh“</b>	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
<b>Z'vieri Platte (220 Gramm) Ab 14h00 Uhr</b>	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 Tomatenschnitzen	
<b>Rindfleischsalat nach Art des Chefs</b>	30.00
Roastbeef in Streifen geschnitten an einem pikanten Sesam-Soja-Dressing mit Koriander, roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Gurken und Tomatenstreifen	
<b>Käseteller „Swiss Mountain“ (200 Gramm)</b>	29.00
Verschiedene Schweizer Käsesorten (je nach Tagesangebot) begleitet von Zwetschgen-Preiselbeer Chutney	
	Als Hauptgang 35.00
<b>Rindfleischtatar „Die Waid“</b>	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
<b>Wurst- Käsesalat „Die Waid“</b>	24.50
mit roten Zwiebeln, Tomaten und gekochtem Ei, an Honig-Senf-Dressing, garniert mit weissem Chicorée	
<b>Eingeklemmtes</b> mit Salami, Käse oder Vorderschinken	10.00
<b>Eingeklemmtes</b> 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

