

Kalte Vorspeisen

Creveffensalat „Frühlingserwachen“ Fr. 19.80
Spargel, Gurke, Mini Crevetten, rote Zwiebeln,
Erbsen, Sojabohnen und Cherry Tomaten
an einem pikanten Wasabi-Sesam-Dressing
mit Koriander

Terrine de Lapin Printanière Fr. 22.00
Hausgemachte Kaninchenterrine
auf eingelegten Kräuterseitlingen,
begleitet von pikantem Rhabarber-Spargel-Kompott
mit Karotten

Burratina Asperges et Tomate Fr. 20.00
Burrata begleitet von bunten Tomaten
und saisonalen Spargeln
an einem feinen Bärlauch Dressing

Ziegenfrischkäseterrine Fr. 17.50
Terrine aus französischem Ziegenfrischkäse
im Pfeffer-Nussmantel, garniert mit Salatbouquet
an Balsamico Dressing

Rindscarpaccio (Schweiz) Fr. 21.00
an Limetten- Pfeffermarinade,
garniert mit Parmesansplittern und Rucola

Als Hauptgang Fr. 35.00

Crostini (3 Stück)
mit Ziegenfrischkäse, Trüffelöl und Oliven Fr. 11.50
mit sautierten Crevetten- und Chorizowürfeln Fr. 13.00
mit Tatar von getrockneten Tomaten Fr. 11.50
mit Knoblauchbutter und Walnuss garniert Fr. 11.50

Bunt gemischter Blattsalat Fr. 12.00
garniert mit Kresse

Waid Salat Fr. 15.30
Saisonale Salate mit Früchtewürfeln, Fetakäse
und verschiedenen Körnern garniert

Unsere Dressings
Französisch-, 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.

Warme Vorspeisen

Oxtail aux Cèpes et Asperges Fr. 14.50

Hausgemachte Ochsenschwanzsuppe
mit Steinpilzen, Spargeln und Mini Ravioli
verfeinert mit Portwein

Crème Argenteuil Fr. 14.50

Crèmige Spargelsuppe mit Gewürztraminer
und Crème Fraîche verfeinert,
serviert mit hausgemachtem Schlangenbrot

Karotten-Mangosuppe Fr. 14.50

Würzige Karotten-Mangosuppe,
verfeinert mit asiatischen Gewürzen,
begleitet von Riesencrevette

Tomatencremesuppe Fr. 13.50

mit Mozzarellaspießchen, Basilikumpesto
und Gin

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

Hauptgänge der Saison

Medaillons de Filet de Porc et Asperges

Rosa gebratene Schweinsfilet-Medaillons (Schweiz)
angerichtet auf sämigem
Kräuterseitling-Spargel-Ragout,
serviert mit frischen Tagliatelle

Fr. 42.00



Carré d'Agneau sur Pot au feu de Légumes

Rosa gebratenes Lammcarré (Irland)
angerichtet auf Frühlingsgemüse-Pot au Feu
begleitet von einer kräftigen Bärlauch Hollandaise

Fr. 49.00

Dés de Saumon Rhubarbe Fenouil et amandes

Lachswürfel (Schottland) im knusprigen Mantel
an einer feinen Mandelsauce mit Amaretto,
angerichtet auf Fenchel-Rhabarber-Gemüse,
serviert mit Tagliatelle

Fr. 41.00



Rustico Asperges Et Orange

Ravioli mit weissen und grünen Spargeln gefüllt,
begleitet von einer würzigen Orangenbuttersauce
mit Peperoncino und Pinienkernen verfeinert

Fr. 32.00



Hauptgänge Klassisch

Der Waidburger

Rindsfiletmedaillons (Schweiz) vom Grill
in luftig-knuspriger Bun mit Speck und Zwiebeln
Zwiebeln im Tempurateig, Tomaten, Gurken,
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

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

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

Fr. 44.00



Saftiges Cordon Bleu vom Schwein

Fr. 39.00

Paniertes Schweinsschnitzel (Schweiz)
gefüllt mit reichlich schmelzendem Greyerzer
und saftigem Vorderschinken,
serviert mit Pommes Frites
und unserem marktfrischem Tagesgemüse

Lammfilets „Sydney“

Fr. 46.00

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



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.

Hauptgänge

Kalbslebergeschneitzeltes „Asparagus“ Fr. 42.00
Zarte, in Butter gebratene Kalbsleberstreifen (Schweiz) an einem feinen Portweinjus mit Zwiebeln, Spargelwürfeln, Knoblauch und Tomatenstreifen, serviert mit goldgelber Butterrösti



Kalbshackbraten nach Grossmutter's Art Fr. 38.00
Hausgemachter Kalbshackbraten (Schweiz) an feinem Balsamicojus, serviert mit Bratkartoffeln und saisonalen Spargeln

La Cassolette Du Chef Fr. 45.00
Gebratene Riesencrevetten, Jakobsmuscheln und Seeteufelwürfel an würziger Tomatensugo mit grünen Spargeln, Oliven, Chorizo und frischen Kräutern, begleitet von Tagliatelle

Gnocchi de Fromage et Asperges Fr. 32.00
Hausgemachte Quark Gnocchi an einer feinen Rosmarinbutter mit Knoblauch, roten Zwiebeln, Spargeln, Cherrytomaten und Kräuterseitlingen



Portion Spargeln Fr. 39.00
450 Gramm grüner und weisser Spargeln (je nach Marktangebot) serviert mit Bratkartoffeln begleitet von Sauce Hollandaise oder Gemüse Vinaigrette



Portion Landrauchschinken (80 Gramm) Fr. 17.00
zum Spargel

Kalte Hauptgänge

Lachs Duo „Edinburgh“ Fr. 38.80
Geräucherter Lachs und zwei Tranchen vom heiss geräucherten Lachs (Schottland) mit Senf-Honig-Dipp, begleitet von saisonalem Salatbouquet. Dazu servieren wir Ihnen Brioche Toast und Butter

Als **kleine Portion** Fr. 28.80

Rindfleischtatar „Die Waid“ (Schweiz) Fr. 35.00
Serviert mit einem Bouquet von saisonalen Salaten. Je nach Wunsch: mild oder scharf. Mit Brioche Toast und Butter

Als **kleine Portion** Fr. 22.00

Roastbeef Salat nach Art des Chefs Fr. 30.00
Roastbeef (Schweiz) in Streifen geschnitten an einem pikanten Sesam-Soja-Dressing mit Koriander, roten Zwiebeln, Frühlingzwiebeln, Gurken und Tomatenstreifen

Wurst- Käsesalat „Die Waid“ Fr. 24.50
mit roten Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken und gekochtem Ei, an Honig-Senf-Dressing, garniert mit weissem Chicorée



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 grillieren für Sie 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 (Irland) 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

Basmati Reis, Parmesanrisotto,
Pommes Frites, Butterrösti,
frische Tagliatelle, Bratkartoffeln,
marktfrisches Tagesgemüse,
oder knackige Salate

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

Mit einer Beilagen-Portion Spargeln Weisser und grüner Spargel (je nach Marktangebot) begleitet von Sauce Hollandaise oder Gemüse Vinaigrette	Fr. 15.00
--	-----------

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.

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