

Nachmittags in der WAID

Suppen

Crème Argenteuil	14.50
Crémige Spargelsuppe verfeinert mit Gewürtztraminer und Crème Fraîche serviert mit hausgemachtem Schlangenbrot	
Tomatencremesuppe	13.50
mit Mozzarellaspießchen mit Basilikumpesto und Gin	
Karotten-Mangosuppe	14.50
Würzige Karotten-Mangosuppe, verfeinert mit asiatischen Gewürzen, begleitet von Crevettenspiess	

Vorspeisen und Salate

Rindscarpaccio (Schweiz)	21.00
an Limetten- Pfeffermarinade, garniert mit Parmesansplittern und Rucola	
	Hauptgang 35.00
Ziegenfrischkäseterrine	17.50
Terrine aus französischem Ziegenfrischkäse im Pfeffer- Nussmantel, garniert mit Salatbouquet an Balsamico Dressing	
Crostini (3 Stück)	11.50
mit Ziegenfrischkäse, Trüffelöl und Oliven	
mit sautierten Crevetten- und Chorizowürfeln	
mit Tartar von getrockneten Tomaten	
mit Knoblauchbutter und Walnuss garniert	
Waid Salat	15.30
Saisonale Salate mit Früchtewürfeln, Fetakäse und verschiedenen Körnern garniert (Hierzu empfehlen wir Ihnen unser Honig- Senfdressing)	
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.

Hauptgerichte

Kalbsgeschnetzelttes „Zürcher Art“ Zartes Kalbsgeschnetzelttes (Schweiz) an cremiger Champignon-Rahmsauce, verfeinert mit Cognac, serviert mit goldgelber Butterrösti	44.00 
Kalbslebergeschnetzelttes „Asparagus“ Zarte, in Butter gebratene Kalbsleberstreifen (Schweiz) an einem feinen Portweinjus mit Zwiebeln, Spargelwürfeln, Knoblauch und Tomatenstreifen, serviert mit goldgelber Butterrösti	42.00 
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
Rustico Asperges Et Orange Ravioli mit weissen und grünen Spargeln gefüllt, begleitet von einer würzigen Orangenbittersauce mit Peperoncino und Pinienkernen verfeinert	32.00 
Waid Wok Gebratene Streifen vom Pouletschenkel an roter Currysauce mit knackigem Wokgemüse und Kokosnussmilch, serviert mit Jasmin Reis	34.00 
Wellness Wok Trofiette serviert mit Mischgemüse, Erdnüssen, Sweet- Chilisauce, Sojasauce und Zitronensaft	27.50 
Goa Wok Geschmortes Rindscurry nach indischer Art, mit Limetten, Paprika und Mini- Auberginen, garniert mit Rajjta Sauce (Joghurtsauce mit Tomaten- und Gurkenwürfeln) serviert mit Jasmin Reis und indischem Brot	38.00 

 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.

Maispoulardenbrust (Frankreich)		
mit einem Maispoulardenbrüstchen	ca. 110 Gramm	28.00
mit zwei Maispoulardenbrüstchen	ca. 220 Gramm	36.00
Schweinskotelette (Schweiz)	350 Gramm	38.00
Saftig und butterzart grilliert		
Rindsfilet (Irish Foyle)		
150 Gramm (1 Medaillon)		52.00
300 Gramm (2 Medaillons)		65.00
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 oder reichhaltige Salatgarnitur	9.80

Kalte Speisen

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, Buurespeck im Kräutermantel, Rauchschnebel und Bündner Trockenfleisch, begleitet von Bergkäse (je nach Markt Angebot) garniert mit Zwiebelringen, Essiggurken und Tomatenschnitzen		
Roastbeef Salat nach Art des Chefs		30.00
Roastbeef in Streifen geschnitten an Sesam-Soja-Dressing mit Koriander, roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Gurken und Tomatenstreifen		
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
mit roten Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken und gekochtem Ei, an Honig-Senf-Dressing, 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.