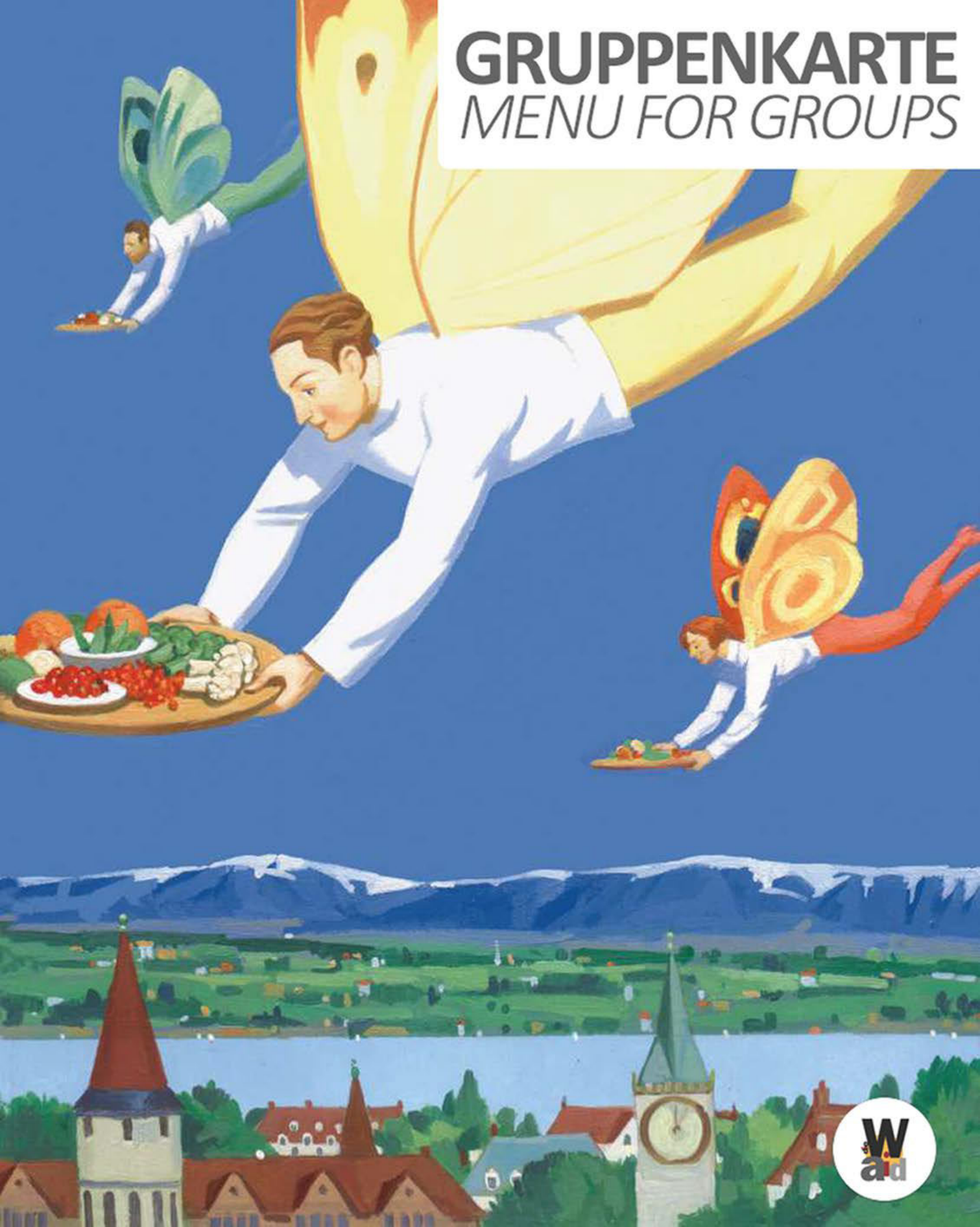


GRUPPENKARTE

MENU FOR GROUPS



Vorspeisen

Karotten-Mangosuppe	16.30
Würzige Karotten-Mangosuppe, verfeinert mit asiatischen Gewürzen, begleitet von einer Riesencrevette	
Gurken Kaltschale	16.50
Hausgemachte Gurkenkaltschale mit Minze, Joghurt vom Hirzel und Streifen vom Rauchlachs	
Bio Burrata	19.80
auf einem Salat von bunten Cherrytomaten, Basilikum Pesto und eingelegten, roten Zwiebeln	
Waidсалat	16.80
Saisonale Salate mit Früchtewürfeln, Fetakäse und verschiedenen Körnern garniert, mit Honig-Senfdressing	

Hauptgänge

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“	44.50
Zartes Kalbsgeschnetzeltes (Schweiz) an cremiger Champignon-Rahmsauce, verfeinert mit Cognac, serviert mit goldgelber Butterrösti	
Saftiges Cordon Bleu vom Schwein	39.50
Paniertes Schweinsschnitzel (Schweiz) gefüllt mit reichlich Bio-Bergkäse und saftigem Vorderschinken, serviert mit Pommes Frites	
Kaltes Roastbeef	38.50
Kalt aufgeschnittenes Rinds-Entrecôte mit Sauce Tatar, Salatbouquet und gebratenen Kräuterkartoffeln	
Rindsfilet Stroganoff (Schweiz)	49.50
Gebratene Streifen vom Rindsfilet an einer tomatisierten Sauce mit Vodka, Rahm, Champignons, Peperoni, geräucherter Paprika und Creme Fraîche, serviert mit Butterschneitzelle	
Sommersalat Knusperli	38.50
Verschiedene gemischte Blattsalate mit Cherry Tomaten, Gartenkresse, gerösteten Kernen und Nüssen, an unserem feinen Honig-Senfdressing, begleitet von Egli Knusperli und Sauce Tatar	
Agnolotti Carciofi	Fr. 36.50
Extra feine, grün-gelbe Teigwaren mit Artischockenfüllung, geschwenkt in Olivenöl, Knoblauch, Radicchio und gerösteten Cashewkernen mit gehobeltem Parmesan	
(auch vegan- mit veganem Käse erhältlich)	Fr. 38.50

Starters

Carrot-mango soup	16.30
Aromatic carrot-mango soup, refined with Asian spices, accompanied by a giant prawn	
Cold cucumber soup	16.50
Homemade cucumber cold soup with mint, yogurt and strips of smoked salmon	
Organic Burrata	19.80
on a salad of colourful cherry tomatoes, basil pesto and and pickled red onions	
Waid salad	16.80
Seasonal salads with diced fruits, feta cheese and various grains	

Main courses

Veal strips Zurich style	44.50
Fried stripes of veal (Switzerland) with creamy mushroom sauce, refined with Cognac, served with golden buttered hash browns	
Delicious Cordon Bleu of pork	38.50
Breaded pork cutlet (Switzerland) filled with richly Bio-Mountain cheese and juicy ham, served with french fries	
Cold Roast beef	38.50
Cold sliced beef entrecôte with sauce Tataré, salad bouquet and roasted herb potatoes	
Beef fillet Stroganoff (Switzerland)	49.50
Fried strips of beef fillet in a tomatized sauce with smoked paprika, Vodka, cream, mushrooms, bell pepper, smoked paprika and crème fraîche, served with Tagliatelle	
Summer salad Knusperli	38.50
Various mixed leaf salads with cherry tomatoes, garden cress, roasted seeds and nuts, served with our fine honey-mustard dressing, accompanied by European peach in a beer deepfried in a beer-pastry and Sauce Tataré	
Agnolotti Carciofi	36.50
Extra fine, green-yellow pasta with artichoke filling, tossed in olive oil, garlic, radicchio and roasted cashew nuts with shaved parmesan	
(also available vegan-with vegan cheese)	38.50



Vielen Dank für Ihren Besuch!

Restaurant Die Waid
Waidbadstrasse 45 / 8037 Zürich
Tel 043 422 08 08
info@diewaid.ch www.diewaid.ch