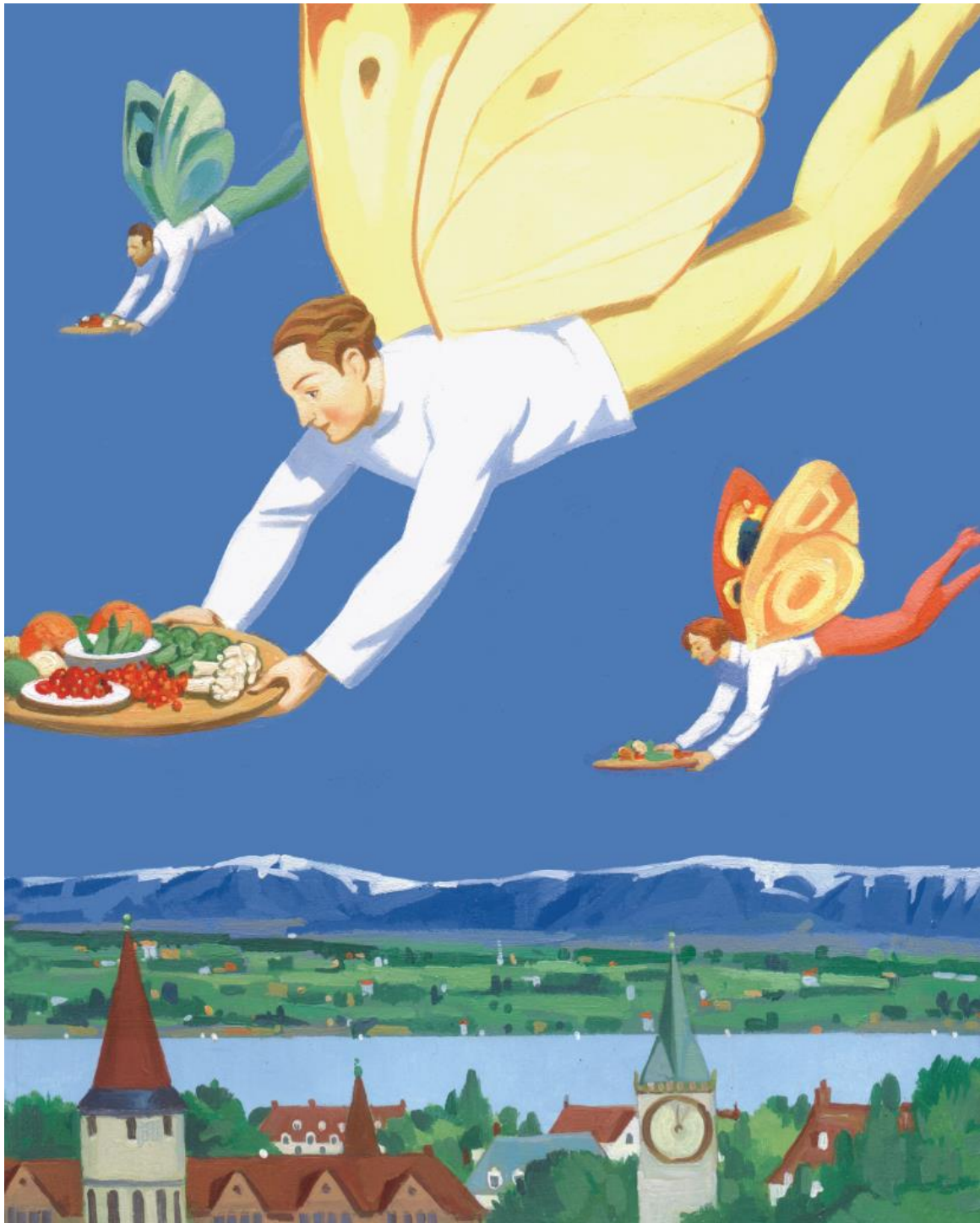


Gruppenkarte

Menu for groups



Vorspeisen

Karotten-Mangosuppe	15.50
Würzige Karotten-Mangosuppe, verfeinert mit asiatischen Gewürzen, begleitet von einer Riesencrevette	
Gazpacho Andalouse	15.50
Kalte Gemüsesuppe nach spanischer Art, verfeinert mit Sherry, begleitet von saisonalem Schlangenbrot	
Tataki de Thon et Chanterelle	23.00
Thunfisch Tataki auf einem Beet von sautierten Eierschwämmli mit Tomaten, eingelegten Zwiebeln, Gurken, Melone und Himbeeren	
Waidssalat	16.80
Saisonale Salate mit Früchtewürfeln, Fetakäse und verschiedenen Körnern garniert, mit Honig-Senfdressing	

Hauptgänge

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“	44.00
Zartes Kalbsgeschnetzeltes (Schweiz) an cremiger Champignon-Rahmsauce, verfeinert mit Cognac, serviert mit goldgelber Butterrösti	
Saftiges Cordon Bleu vom Schwein	42.00
Paniertes Schweinsschnitzel (Schweiz) gefüllt mit reichlich schmelzendem Greyerzer und saftigem Vorderschinken, serviert mit Pommes Frites und unserem marktfrischen Tagesgemüse	
Angus Rinds Entrecôte (Irland) 250 Gramm	68.00
auf sautierten Eierschwämmli an kräftigem Kräuterjus, serviert mit Agnolotti Buffalo e Parmigiano	
Salat „Jamaika“	38.00
Gebratene Riesencrevetten (250 Gramm) auf einem Beet von gartenfrischen Salaten an pikantem Mango-Curry Dressing, garniert mit saisonalen Früchten	
Filet de Dorade „St. Maxim“	48.00
Gebratene Goldbrassenfilets auf sautiertem, mediterranem Gemüse, verfeinert mit kräftigem Tomatensugo mit Kapern und Oliven, serviert mit neuen Bratkartoffeln	
Quarkgnocchi „Die Waid“	34.50
Hausgemachte Quarkgnocchi mit sautierten Eierschwämmli, Erbsen und Cherrytomaten, verfeinert mit Knoblauch und Gartenkräutern	

Starters

Carrot-mango soup	15.50
Spicy carrot-mango soup, refined with Asian spices, accompanied by a giant prawn	
Gazpacho Andalouse	15.50
Spanish, cold vegetable soup, refined with sherry, accompanied by seasonal snake bread	
Tataki de Thon et Chanterelle	23.00
Tuna Tataki on a bed of sautéed chanterelles with tomatoes, pickled onions, cucumbers, melon and raspberries	
Waid salad	16.80
Seasonal salads with diced fruits, feta cheese and various grains	

Main courses

Veal strips Zurich style	44.00
Fried stripes of veal (Switzerland) with creamy mushroom sauce, refined with cognac, served with golden buttered hash browns	
Delicious Cordon Bleu of pork	42.00
Breaded pork cutlet (Switzerland) filled with richly melting gruyère and juicy shoulder of ham, served with french fries and our market-fresh vegetables of the day	
Angus Beef Entrecôte (Ireland) 250 grams	68.00
Served on sautéed chanterelles, with an aromatic herb sauce, served with Agnolotti Buffalo e Parmigiano	
Salad „Jamaica“	38.00
Fried giant shrimps (250 grams) on a bed of garden salad with spicy mango-curry dressing, garnished with seasonal fruits	
Filet de Dorade „St. Maxim“	48.00
Fried fillets of gilthead seabream on sautéed mediterranean vegetables, refined with tomato sugo, capers and olives, served with fried potatoes	
Curd gnocci „Die Waid“	34.50
Homemade curd gnocchi with sautéed chanterelles, peas and cherry tomatoes, refined with garlic and garden herbs	