

## Aus unserer Pâtisserie

### Coupe Dänemark 15.10

Vanilleglacé mit Schokoladensauce, Mandelsplittern und Rahm

Mini Coupe 8.60

### Caféglacé „Die Waid“ 15.10

Caféglacé mit hausgemachter Mokkasauce, garniert mit Schlagrahm

Mini Coupe 8.60

### Coupe Nesselrode 15.10

Vanilleglacé mit Meringues und Vermicelles, garniert mit Schlagrahm, karamellisierten Marroni und frischen Früchten

Mini Coupe 8.60

### Tobleronemousse 15.50

Hausgemacht und immer wieder gut!  
Aus weisser und brauner Toblerone

kleineres Mousse 13.00

### Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern 16.50

serviert mit einer Kugel Vanille-Glace und Rahmwolke

### Zwetschgen Tiramisu 16.30

Luftige Mascarponecreme mit Zwetschgen auf luftigem Biskuit, verfeinert mit Zwetschgen-Kompott, serviert mit einer Kugel Zwetschgen-Sorbet

### Lauwarmer Apfel-Birnenstrudel 15.50

an Vanillesauce, serviert mit Panna-Variegato con Nusella-Glacé

### Meringue Glacé „Chantilly“ 15.80

Riesen Meringues mit Vanille- und Erdbeerglacé, garniert mit Schlagrahm und frischen Früchten

### Rahmglacé pro Kugel 4.80

Handgemachtes Premium-Glacé vom Gelato di Natura aus Venedig

Vaniglia (Vanille)  
Fragola (Erdbeer)  
Panna-Variegato con Nusella (Rahm-Nougat)  
Mantecati Caffé-Espresso  
Cuore di Cacao (Schokolade)  
Panna Amarena Fabbri (Rahm-Kirsche)  
Pistacchio Sicilia (Pistazie)



### Sorbets pro Kugel 4.80

Zitrone, Mango, Birne, Zwetschge

### Rahmzuschlag 2.30

### mit Schuss 6.00

(Wodka, roter Wodka, Bacardi, Tequila, Calvados, Vielle Prunes)  
Aufpreis

Image by Racool-Studio (Freepik)



WE ARE SOCIAL – STAY CONNECTED



die  
W  
aid

# Süß & Salzig am Nachmittag

## Vorspeisen und Suppen

**Karotten-Mangosuppe** 16.50  
Würzige Karotten-Mangosuppe, verfeinert mit asiatischen Gewürzen, begleitet von einer Riesencrevette

**Crostini (3 Stück)**  
mit Ziegenfrischkäse, Trüffelöl und Oliven 13.50  
mit Tatar von getrockneten Tomaten 13.50  
mit Knoblauchbutter und Walnuss garniert 13.50  
mit tomatisiertem Chorizo-Crevetten Ragout 15.50

**Crostini Variation** 23.50  
Je ein Crostini mit Ziegenfrischkäse, Tomatentatar, Knoblauch und Chorizo-Crevettenragout, begleitet von fein geschnittenem Parmaschinken

**Bunt gemischter Blattsalat** 14.50  
garniert mit Gartenkresse

**Waid Salat** 17.00  
Saisonale Salate mit Früchtewürfeln, Fetakäse und verschiedenen Körnern garniert

**Unsere Salatsaucen:**  
Honig-Senfdressing, Französisches Dressing oder Balsamico Dressing

## Kalte Gerichte

**Waidplättli**  
Kaltes Plättli mit Wurstwaren, Trockenfleisch und Bergkäse (je nach Markt Angebot) garniert mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Tomatenschnitzen 31.00  
pro Person

**Rindfleisch-Tartar „Die Waid“ (Schweiz)** 39.50  
Serviert mit einem Salatbouquet der Saison. Garniert mit getrockneten Tomaten, Parmesanspäne, Kapern und Zwiebelwürfeln. Je nach Vorliebe: mild oder scharf. Mit Brioche-Toast und Butter 29.50  
Vorspeise

## Wok Küche

**Waid Wok** 37.50  
Gebratene Streifen vom Pouletschenkel an roter Currysauce, mit Wokgemüse und Kokosnussmilch, serviert mit Jasmin Reis (Auf Wunsch möglich: Vegetarisch, Vegan, Gluten- und Lactosefrei)

**Nasi Goreng Wok** 35.00  
Indonesische Reispfanne mit sautiertem Wokgemüse und gebratenem Ei, verfeinert mit Nasi Goreng Gewürzen, garniert mit saisonalen Früchten

**Gambas Wok** 46.00  
Riesencrevetten mit Mischgemüse, Sweet- Chilisauce, Sojasauce und Zitronensaft, serviert mit Jasmin Reis

**Café de Paris Wok** 49.00  
In Butter gebratene Rindfiletstreifen an Café de Paris Sauce, mit Tomatenstreifen und Zwiebeln, serviert mit Jasmin Reis

Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind auch als kleinere Portion bestellbar. (Abzug CHF 5.00 pro Hauptgang)



## Jahreszeiten Küche

**Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“** 44.50  
Zartes Kalbsgeschnetzeltes (Schweiz) an cremiger Champignon-Rahmsauce, verfeinert mit Cognac, serviert mit goldgelbem Butterrösti (Auf Wunsch möglich: Glutenfrei)



**Kürbisravioli** 36.50  
Ravioli mit Kürbis gefüllt, an einer hausgemachten Maroni-Lauch-Pestosauce verfeinert mit Minze, garniert mit Schwarzwurzel-Chips



**Flammkuchen „Elsässer Art“**  
Hausgemachter Flammkuchen  
Genau das Richtige zu einem schönen Glas Wein oder zum Aperitif

mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse 25.50

mit Rauchlachs, Zwiebeln, Bergkäse und frischem Rucola 28.50

mit Kräuterseitlingen, Zwiebeln, Bergkäse und Kräutern 25.50

**Currywurst „Berlin“** 22.50  
Gebratene „Currywurst“ von der Metzgerei Keller (Schwein und Rind) an hausgemachter, Original-Berliner-Currysauce serviert mit knusprigem Pommes Frites

Auf Wunsch würzig oder richtig scharf (Nur am Nachmittag erhältlich)

## Vom Big Green Holzkohlegrill

**Würzig marinierte Maispoulardenbrust (Frankreich)**  
mit einem Maispoulardenbrüstchen ca. 110 Gramm 32.00  
mit zwei Maispoulardenbrüstchen ca. 220 Gramm 42.00

**Rindsentrecôte (Uruguay)** 63.50  
250 Gramm



**Butterzartes Rindfilet (Uruguay)**  
180 Gramm 57.00  
300 Gramm 73.00



**Lachssteak** 52.00  
200 Gramm

Zu unseren Grill Gerichten servieren wir hausgemachte Kräuterbutter

**mit einer Beilage Ihrer Wahl**  
Jasmin Reis, Pommes Frites, Butterrösti, Tagliatelle Tagesgemüse oder knackiger Salat

Zusätzliche Beilage 9.20

## Wein- und Getränkekarte

