

## Was Süsses

<b>Bananensplit</b> Vanilleglacé und frische Banane, serviert mit Schokoladensauce, Rahm und Mandelsplittern	<b>14.80</b>	<b>Meringue Glacé „Chantilly“</b> Riesen-Meringues mit Vanille- und Erdbeerglacé, garniert mit Schlagrahm und frischen Früchten	<b>15.50</b>
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleglacé mit Schokoladensauce, Mandelsplittern und Rahm	<b>14.80</b>	<b>Meringue „Chantilly“</b> Riesen Meringues mit Schlagrahm und frischen Früchten	<b>12.50</b>
<b>Coupe Nesselrode</b> Vanilleglacé mit Meringues und Vermicelles, garniert mit Schlagrahm, karamellisierten Marroni und frischen Früchten	<b>14.80</b>	<b>Tobleronemousse</b> Hausgemacht und immer wieder gut! Aus weisser und brauner Toblerone	<b>14.50</b>
<b>Vermicelles „Die Waid“</b> Marronipüree mit Kirsch verfeinert, angerichtet auf knusprigem Meringue, garniert mit Schlagrahm	<b>14.80</b>	<b>Café Gourmand</b> Ein Café Ihrer Wahl, begleitet von kleinen Friandises. Genau das Richtige zum Abschluss eines feinen Essens	<b>11.00</b>
<b>Caféglacé „Die Waid“</b> Caféglacé mit Mokkasauce im Glas serviert, garniert mit Schlagrahm	<b>14.80</b>	<b>Rahmglace</b> Vanille, Erdbeere, Weisse Schokolade, Café, Zimt, Schokolade, pro Kugel	<b>4.00</b>
		<b>Sorbets</b> Zitrone, Mango, Birne, Apfel, Zwetschge pro Kugel	<b>4.00</b>
		<b>Rahmzuschlag</b>	<b>2.00</b>



WE ARE SOCIAL – STAY CONNECTED



# Süß & Salzig am Nachmittag

## Kaltes und salziges

**Rindscarpaccio (Schweiz) 22.50**  
an Limetten- Pfeffermarinade,  
garniert mit Parmesansplittern und Rucola

als Hauptgang **36.50**

**Waid Salat 16.30**  
Saisonale Salate mit Früchtewürfeln, Fetakäse  
und verschiedenen Körnern garniert  
(Hierzu empfehlen wir Ihnen unser Honig- Senfdressing)

**Lachs Duo „Edinburgh“ 28.80**  
Geräucherter Lachs  
und eine Tranche vom heiss geräucherten Lachs  
mit Senf-Honig-Dip, begleitet von saisonalem  
Salatbouquet.  
Dazu servieren wir Ihnen Brioche- Toast und Butter  
als Hauptgang **38.80**

**Waidplättli (ab 2 Personen) pro Person 28.50**  
Kaltes Plättli mit Wurstwaren,  
Trockenfleisch und Bergkäse  
(je nach Markt Angebot) garniert mit Zwiebelringen,  
Essiggurken und Tomatenschnitzen

**Rindfleisch tatar „Die Waid“ 36.50**  
Serviert mit einem Bouquet von saisonalen Salaten.  
Je nach Wunsch: mild oder scharf.  
Mit Brioche Toast und Butter

kleinere Portion Tatar **26.50**

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

**Eingeklemmtes 11.00**  
mit Salami, Käse oder Vorderschinken

**Eingeklemmtes 13.00**  
mit Bündnerfleisch

## Lust auf Wok?

**Waid Wok 36.00**  
Gebratene Streifen vom Pouletschenkel, an roter  
Currysauce, mit knackigem Wokgemüse und  
Kokosnussmilch, serviert mit Jasmin Reis

**Wellness Wok 30.00**  
Trofiette serviert mit Mischgemüse, Erdnüssen,  
Sweet- Chilisauce, Sojasauce und Zitronensaft

**Goa Wok 38.00**  
Geschmortes Rindscurry nach indischer Art,  
mit Limetten, Paprika und Mini- Auberginen,  
garniert mit Rajiḡa Sauce (Joghurtsauce mit Tomaten-  
und Gurkenwürfeln)  
serviert mit Jasmin Reis und indischem Brot

**Café de Paris Wok 47.50**  
In Butter gebratene Rindsfiletstreifen  
an einer hausgemachten Café de Paris Sauce,  
mit Tomatenstreifen und Zwiebeln, serviert mit Jasmin Reis

## Was Warmes

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

mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse **24.50**

mit Rauchlachs und frischem Rucola **26.50**

mit Kräuterseitlingen und Kräutern **24.50**

**Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ 44.00**  
Zartes Kalbsgeschnetzeltes (Schweiz)  
an cremiger Champignon-Rahmsauce,  
verfeinert mit Cognac, serviert mit goldgelbem Butterrösti

**Portion Pommes Frites 11.80**  
Knusprig frittiert, serviert mit Ketchup und Mayonnaise

## Suppen

**Tomatencremesuppe 14.00**  
mit Mozzarellaspießchen mit Basilikumpesto und Gin

**Soupe de Potiron 15.50**  
Hausgemachte Kürbiscremesuppe, verfeinert  
mit Honig und Ingwer, serviert mit Kürbiskern-  
Schlangengrot

## Vom Grill

**Würzig marinierte  
Maispouardenbrust (Frankreich) 28.50**  
mit einem Maispouardenbrüstchen  
ca. 110 Gramm

mit zwei Maispouardenbrüstchen **36.50**  
ca. 220 Gramm

**Schweinskotelette (Schweiz) 39.50**  
ca. 350 Gramm

**Black Angus  
Rindsentrecôte (Irland) 59.00**  
ca. 250 Gramm

**Lachssteak (Schottland) 41.00**  
ca. 200 Gramm

alle unser Grill Gerichte sind serviert mit hausgemachter  
Kräuterbutter

**mit einer Beilage nach Wahl:**  
Basmatireis, Parmesanrisotto, Pommes Frites,  
Sweet Potato fries, Butterrösti, frische Tagliatelle,  
marktfisches Tagesgemüse oder knackigem Salat

Zusätzliche Stärkebeilage **8.90**

Zusätzlicher Salat oder Gemüse **9.80**