

Waidgemacht

Aus unserer Pâtisserie

Coupe Dänemark

Vanilleglacé mit Schokoladensauce, Mandelsplittern und Rahm

Mini Coupe **8.60**

Gerührter Eiskaffee

mit Kirsch verfeinert

Coupe Nesselrode

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

Mini Coupe **8.60**

Coupe «Jamaika»

Kokosnuss-Glacé mit pikantem Ananasragout, verfeinert mit dunklem Rum, garniert mit geschlagenem Rahm und karamellisierten Kokos-Chips

Mini Coupe **8.60**

Tobleronemousse

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 Glacé und Rahmwolke

Meringue Glacé „Chantilly“

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

15.80

Lauwarmer Apfel-Birnenstrudel

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

15.50

Luftiges Winter-Tiramisu

Mascarponecreme auf luftigem Biskuit, verfeinert mit Espresso, Amaretto und Schokoladen-Crumble

15.50

Rahmglacé pro Kugel

Handgemachtes Premium-Glacé vom Gelato di Natura aus Venedig

4.80



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)
Kokosnuss
Zimt (nicht aus Italien)

Sorbets pro Kugel

Zitrone, Mango, Apfel, Blutorange

4.80

Rahmzuschlag

2.30

mit Schuss

(Wodka, roter Wodka, Bacardi, Tequila, Calvados, Vieille Prunes)

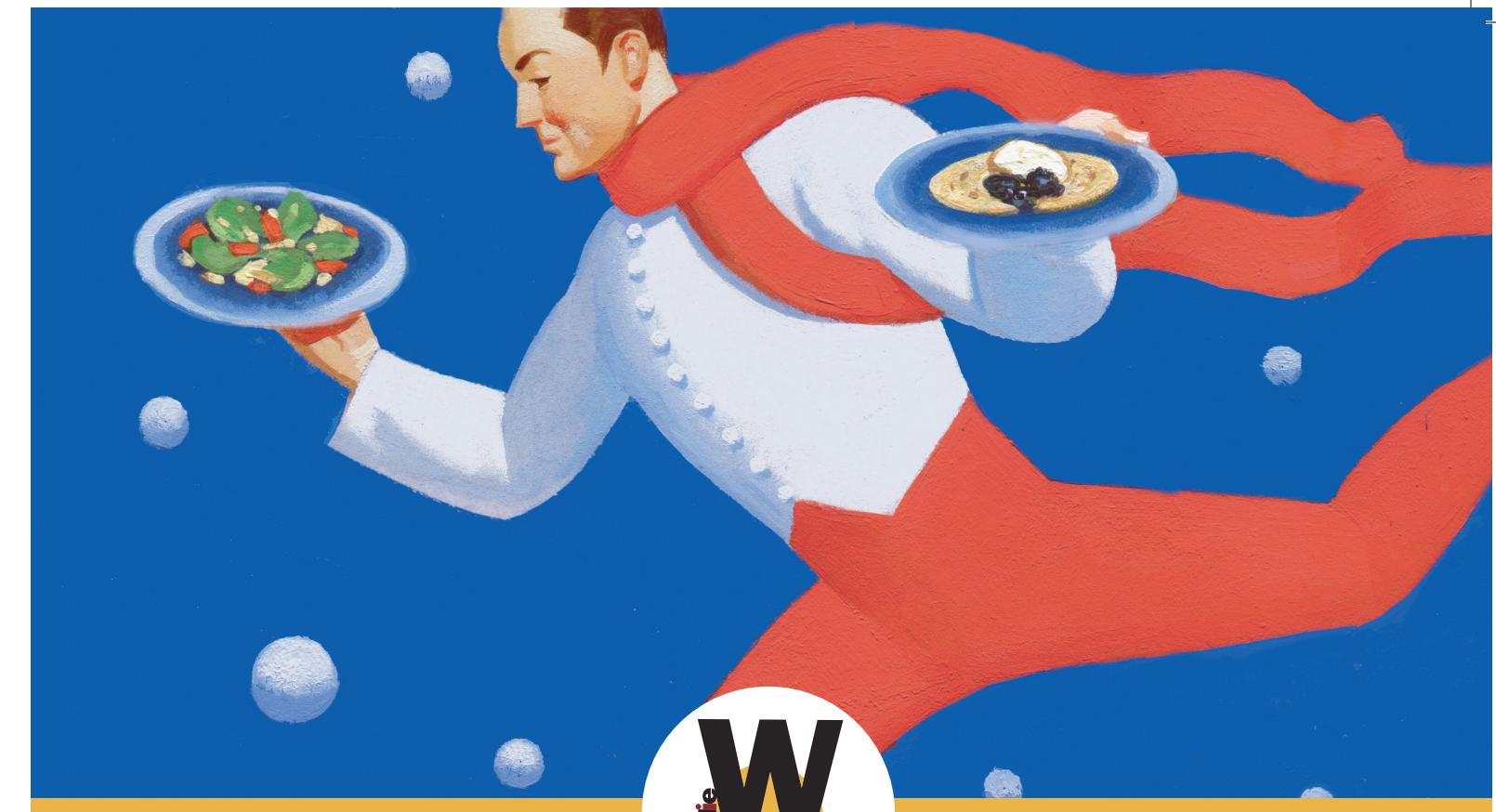
6.00

Aufpreis

Image by Racool-Studio (Freepik)



WE ARE SOCIAL – STAY CONNECTED



**Süß & Salzig
am Nachmittag**

Waidgemacht

Vorspeisen und Suppen

Karotten-Mango-Suppe

Pikante Karotten-Mango Suppe, verfeinert mit asiatischen Gewürzen, begleitet von einer Riesengarnele

16.50

Crostini (3 Stück)

mit Ziegenfrischkäse, Trüffelöl und Oliven
mit Tatar von getrockneten Tomaten
mit Knoblauchbutter und Walnuss garniert
mit tomatisiertem Chorizo-Crevetten Ragout

**13.50
13.50
13.50
15.50**

Crostini Variation

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

26.50

Waidsalat

Saisonale Salate mit Früchtewürfeln, Fetakäse und verschiedenen Körnern garniert

17.50

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

pro Person **32.00**

Rindfleisch-Tartar „Die Waid“ (Schweiz)

39.80
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

Vorspeise **29.90**

Wok Küche

Waid Wok

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

37.50



Nasi Goreng Wok

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

35.00



Gambas Wok

Riesencrevetten mit Mischgemüse, Sweet-Chilisauce, Sojasauce und Zitronensaft, serviert mit Jasmin Reis

46.00



Café de Paris Wok

In Butter gebratene Rindsfiletstreifen an Café de Paris Sauce, mit Tomatenstreifen und Zwiebeln, serviert mit Jasmin Reis

49.50



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



Waidgemacht

Jahreszeiten Küche

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

46.00
Zartes Kalbsgeschnetzeltes (Schweiz) an cremiger Champignon-Rahmsauce, verfeinert mit Cognac, serviert mit goldgelbem Butterrösti
(Auf Wunsch möglich: Glutenfrei)



Sauerkraut-Spätzli

34.00
Hausgemachte Butter-Spätzli mit würzigem Sauerkraut, roten Zwiebeln und Kräutern, garniert mit Preiselbeeren

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“

24.50
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 Grill

Würzig marinierte Maispoulardenbrust (Frankreich)

34.00
mit einem Maispoulardenbrüstchen ca. 110 Gramm mit zwei Maispoulardenbrüstchen ca. 220 Gramm

Rindsentrecôte (Uruguay)

43.00
250 Gramm

Butterzarter Rindsfilet (Uruguay)

62.00
180 Gramm

Lachssteak (Schottland)

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

