

Aus unserer Pâtisserie

Coupe Dänemark 15.10
Vanilleglacé mit Schokoladensauce, Mandelsplittern und Rahm

Mini Coupe 8.60

Gerührter Eiskaffee 13.50
mit Kirsch verfeinert

Coupe Nesselrode 15.10
Vanilleglacé mit Meringues und Vermicelles, garniert mit Schlagrahm, karamellisierten Marroni und frischen Früchten

Mini Coupe 8.60

Coupe «Jamaika» 15.10
Kokosnuss-Glacé mit pikantem Ananasragout, verfeinert mit dunklem Rum, garniert mit geschlagenem Rahm und karamellisierten Kokos-Chips

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 Glacé und Rahmwolke

Meringue Glacé „Chantilly“ 15.80
Riesen Meringues mit Vanille- und Erdbeerglacé, garniert mit Schlagrahm und frischen Früchten

Lauwarmer Apfel-Birnenstrudel 15.50
an cremiger Vanillesauce, serviert mit Panna-Variegato con Nusella-Glacé

Luftiges Winter-Tiramisu 15.50
Mascarponecreme auf luftigem Biskuit, verfeinert mit Espresso, Amaretto und Schokoladen-Crumble

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)
Kokosnuss
Zimt (nicht aus Italien)



Sorbets pro Kugel 4.80
Zitrone, Mango, Apfel, Blutorange

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



de
W
aid

**Süss & Salzig
am Nachmittag**

Vorspeisen und Suppen

Karotten-Mango-Suppe <i>Pikante Karotten-Mango Suppe, verfeinert mit asiatischen Gewürzen, begleitet von einer Riesengarnele</i>	16.50
Crostini (3 Stück) <i>mit Ziegenfrischkäse, Trüffelöl und Oliven mit Tatar von getrockneten Tomaten mit Knoblauchbutter und Walnuss garniert mit tomatisiertem Chorizo-Crevetten Ragout</i>	13.50 13.50 13.50 15.50
Crostini Variation <i>Je ein Crostini mit Ziegenfrischkäse, Tomatentatar, Knoblauch und Chorizo-Crevettenragout, begleitet von fein geschnittenem Parmaschinken</i>	26.50
Waid Salat <i>Saisonale Salate mit Früchtewürfeln, Fetakäse und verschiedenen Körnern garniert</i>	17.50
Unsere Salatsaucen: <i>Honig-Senfdressing, Französisches Dressing oder Balsamico Dressing</i>	

Kalte Gerichte

Waidplättli <i>Kaltes Plättli mit Wurstwaren, Trockenfleisch und Bergkäse(je nach Markt Angebot) garniert mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Tomatenschnitzen</i>	32.00 <i>pro Person</i>
Rindfleisch-Tartar „Die Waid“ (Schweiz) <i>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</i>	39.80 29.90 <i>Vorspeise</i>

Wok Küche

Waid Wok <i>Gebratene Streifen vom Pouletschenkel an roter Currysauce, mit Wokgemüse und Kokosnussmilch, serviert mit Jasmin Reis (Auf Wunsch möglich: Vegetarisch, Vegan, Gluten- und Lactosefrei)</i>	37.50
Nasi Goreng Wok <i>Indonesische Reispfanne mit sautiertem Wokgemüse und gebratenem Ei, verfeinert mit Nasi Goreng Gewürzen, garniert mit saisonalen Früchten</i>	35.00
Gambas Wok <i>Riesencrevetten mit Mischgemüse, Sweet- Chilisauce, Sojasauce und Zitronensaft, serviert mit Jasmin Reis</i>	46.00
Café de Paris Wok <i>In Butter gebratene Rindsfiletstreifen an Café de Paris Sauce, mit Tomatenstreifen und Zwiebeln, serviert mit Jasmin Reis</i>	49.50

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



Jahreszeiten Küche

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ <i>Zartes Kalbsgeschnetzeltes (Schweiz) an cremiger Champignon-Rahmsauce, verfeinert mit Cognac, serviert mit goldgelbem Butterrösti (Auf Wunsch möglich: Glutenfrei)</i>	46.00
Sauerkraut-Spätzli <i>Hausgemachte Butter-Spätzli mit würzigem Sauerkraut, roten Zwiebeln und Kräutern, garniert mit Preiselbeeren</i>	34.00
Flammkuchen „Elsässer Art“ <i>Hausgemachter Flammkuchen Genau das Richtige zu einem schönen Glas Wein oder zum Aperitif</i>	
<i>mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse</i>	25.50
<i>mit Rauchlachs, Zwiebeln, Bergkäse und frischem Rucola</i>	28.50
<i>mit Kräuterseitlingen, Zwiebeln, Bergkäse und Kräutern</i>	25.50
Currywurst „Berlin“ <i>Gebratene „Currywurst“ von der Metzgerei Keller (Schwein und Rind) an hausgemachter, Original-Berliner-Currysauce serviert mit knusprigem Pommes Frites</i>	24.50
<i>Auf Wunsch würzig oder richtig scharf (Nur am Nachmittag erhältlich)</i>	

Vom Grill

Würzig marinierte Maispoulardenbrust (Frankreich) <i>mit einem Maispoulardenbrüstchen ca. 110 Gramm</i>	34.00
<i>mit zwei Maispoulardenbrüstchen ca. 220 Gramm</i>	43.00
Rindsentrecôte (Uruguay) <i>250 Gramm</i>	63.50
Butterzartes Rindsfilet (Uruguay) <i>180 Gramm</i>	62.00
Lachssteak (Schottland) <i>200 Gramm</i>	52.00
<i>Zu unseren Grill Gerichten servieren wir hausgemachte Kräuterbutter</i>	
mit einer Beilage Ihrer Wahl <i>Jasmin Reis, Pommes Frites, Butterrösti, Tagliatelle Tagesgemüse oder knackiger Salat</i>	
<i>Zusätzliche Beilage</i>	9.20

Wein- und Getränkekarte

