

Von 11-11

in der WAID

Suppen

Crème de Patate Douce aux Epices exotiques <i>Würzige Süsskartoffel Suppe, verfeinert mit exotischen Gewürzen, begleitet von gebratener Riesencrevette</i>	14.50
Tomatencremesuppe <i>mit Mozzarellaperlen und Gin</i>	13.00
Crème de Carotte et Mangue <i>Würzige Karotten-Mangosuppe, verfeinert mit Curry, begleitet von Crevetten Spiess</i>	14.50

Vorspeisen und Salate

Rindscarpaccio (Schweiz) <i>an Limetten- Pfeffermarinade, garniert mit Parmesansplittern und Rucola</i>	21.00
	als Hauptgang 35.00
Ziegenfrischkäseterrine <i>Terrine aus französischem Ziegenfrischkäse im Pfeffer- Nussmantel, garniert mit Salatbouquet an Balsamico Dressing</i>	17.50
Crostini <i>mit Ziegenfrischkäse, Trüffelöl und Oliven</i>	10.00
<i>mit sautierten Crevetten- und Chorizowürfeln</i>	12.00
<i>mit Tartar von getrockneten Tomaten</i>	10.00
<i>mit Knoblauchbutter und Walnuss garniert</i>	9.00
Crostiniteller <i>Vier verschiedene Crostini Tomatentartar, Knoblauch, Ziegenfrischkäse mit Oliven und Trüffel Öl, Sautierte Crevetten Würfel mit Chorizowürfeln, garniert mit dünn geschnittenem Parmaschinken</i>	19.80
Nüsslisalat <i>mit gehacktem Ei</i>	11.00
<i>mit gebratenem Speck</i>	13.00
<i>mit Ei und Speck</i>	14.00
<i>mit Ei und Speck</i>	15.50
Blattsalat <i>Saisonale, bunt gemischte Blattsalate</i>	12.00
Waldsalat <i>Saisonale Salate mit Früchtewürfeln, Fetakäse und verschiedenen Körnern garniert (Hierzu empfehlen wir Ihnen unser Honig- Senfdressing)</i>	15.30
Unsere Dressings <i>Französisch-, Italienisch-, Honig-Senf- oder Balsamico Dressing</i>	

Die Hauptgerichte

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ <i>Zartes Kalbsgeschnetzeltes (Schweiz) an cremiger Champignon- Rahmsauce, verfeinert mit Cognac, serviert mit goldgelber Butterrösti</i>	42.50
<i>Kleinere Portion „Züri- Geschnetzeltes“</i>	36.50
Gnocchi de Fromages „Walliser Art“ <i>Hausgemachte Quark Gnocchi mit Kartoffeln, Cherrytomaten, Zwiebeln, getrockneten Aprikosen, Bergkäse und Crème fraîche, serviert mit würzigem Aprikosen-Tomaten Chutney</i>	28.50
Bocconcino „Grisonnaise“ <i>Buchweizen Ravioli mit Käse gefüllt an einer feinen Salbeibutter mit roten Zwiebeln, Kartoffel Brunoise und würzigen Mangold Streifen</i>	28.50
Flammkuchen „Elsässer Art“ <i>Hausgemachter Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse Genau das Richtige zu einem schönen Glas Wein oder zum Aperitif!</i>	23.50
Wintersalat „Die Waid“ <i>In Butter gebratenes Kalbsgeschnetzeltes mit Kräuterseitlingen und Speck, angerichtet auf Wintersalat an Honig-Senfdressing, garniert mit saisonalen Früchten</i>	36.50
Goa Wok <i>Geschmortes Rindscurry nach indischer Art, mit Joghurtsauce, Limetten, Paprika und Mini- Auberginen, serviert mit Jasmin Reis und indischem Fladenbrot</i>	38.00
Waid Wok <i>Poulet Geschnetzeltes an roter Currysauce mit Mischgemüse und Kokosnussmilch, serviert mit Jasmin Reis</i>	34.00
Wellness Wok <i>Trofiette serviert mit Mischgemüse, Erdnüssen, Sweet- Chilisauce, Sojasauce und Zitronensaft</i>	27.50
Höngger Wok <i>Schweinsgeschnetzeltes an einer Steinpilzsauce mit Cognac verfeinert, serviert mit Mischgemüse und Pennette</i>	36.00

Vom Grill

Maispoulardenbrust (<i>Frankreich</i>)		
<i>mit einem Maispoulardenbrüstchen</i>	<i>ca. 110 Gramm</i>	26.50
<i>mit zwei Maispoulardenbrüstchen</i>	<i>ca. 220 Gramm</i>	34.50
Schweinskotelette (<i>Schweiz</i>)	<i>350 Gramm</i>	37.50
<i>Saftig und butterzart grilliert</i>		
Rindsfilet (<i>Irish Foyle</i>)	<i>200 Gramm</i>	56.50
Entrecote (<i>Schweiz</i>)	<i>250 Gramm</i>	53.50
Lachssteak	<i>200 Gramm</i>	36.50

Dazu servieren wir:
Unsere hausgemachte Kräuterbutter

mit einer Beilage Ihrer Wahl
*Basmatireis, Parmesan Risotto, Pommes Frites,
Butterrösti, Pappardelle, Salzkartoffeln, Kartoffelstock
unser marktfrisches Tagesgemüse oder knackige Salate*

eine weitere Beilage 8.90

Zusätzliches marktfrisches Tagesgemüse 9.80
oder reichhaltige Salatgarnitur

Morgens, mittags, nachmittags, vorm Heimgehen oder einfach so.....

Reichhaltiger Salatteller mit Ei	23.50
Lachs Duo „Edinburgh“ <i>Geräucherter, schottischer Lachs und eine Tranche vom heiss geräucherten Lachs (Wildfang) mit Senf- Dill dip mit Honig verfeinert, begleitet von saisonalem Salatbouquet. Dazu servieren wir Ihnen Brioche Toast und Butter</i>	25.00
	<i>als Hauptgang</i> 35.00
Zürcher Fleischvariation (180 Gramm) Ab 14h00 Ubr <i>Verschiedene Rauch Spezialitäten aus dem Zürcher Oberland: Landrauchschinken im Pfeffermantel, Buurespeck im Kräutermantel, Rauchschnebel, pikante Buuresalami und Buurecoppa, garniert mit Essiggurken, Zwiebelringen und frischem Rettich</i>	35.50
Siedfleisch Salat „Dijonnaise“ <i>Lauwarmer Siedfleisch Salat an Dijon- Senfdressing mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Kartoffelwürfeln</i>	26.00
Käseteller „Swiss Mountain“ (150 Gramm) Ab 14h00 Ubr <i>Verschiedene, Schweizer Käsesorten (je nach Tagesangebot) begleitet von Zwetschgen-Preiselbeer Chutney</i>	27.00
	<i>Kleiner Käse Teller</i> 21.00
Rindfleischtatar „Die Waid“ <i>Serviert mit einem Bouquet von saisonalen Salaten. Je nach Wunsch: mild oder scharf. Mit Brioche Toast und Butter</i>	35.00
	<i>kleinere Portion Tatar</i> 22.00
Wurstsalat garniert (mit gemischtem Salat)	23.50
	<i>Wurstsalat einfach, ohne Salate</i> 17.50
Wurst- Käsesalat garniert (mit gemischtem Salat)	23.50
	<i>Wurst-Käsesalat einfach, ohne Salate</i> 17.50
Thunfischsalat garniert (mit gemischtem Salat)	23.50
	<i>Thunfischsalat einfach, ohne Salate</i> 17.50
Eingeklemmtes mit Salami, Käse oder Vorderschinken	8.50
Eingeklemmtes mit Bündnerfleisch oder Coppa	9.50