

Frühlingsgefühle auf dem Teller

Ich freue mich, Sie mit meinen Frühlings-Kreationen begeistern zu dürfen.

Ihr Küchenchef Srikanta Ponniah

Zartes Fricassé vom Pouletschenkel Fr. 38.50
an kräftiger Frischkäse-Sauce,
garniert mit Spargel im Tempurateig,
serviert mit Kräuter-Kartoffelgnocchi

Rosa gebratenes Kalbsfilet Fr. 62.00
an würziger Bärlauch-Rahmsauce
auf mediterranem, weissen Bohnenpüree
mit knusprigem Wirsing

Saftige Medaillons vom Seeteufel Fr. 51.00
im Parmaschinken-Mantel gebraten,
an konzentriertem Barolo-Schalotten-Jus,
serviert mit Randenrisotto mit knackigen
Zuckerschoten

Cappelletti mit Spargelfüllung Fr. 36.50
Cappelletti mit grünen und weissen Spargeln gefüllt,
geschwenkt in einer Orangen-Chili-Buttersauce,
garniert mit Pinienkernen und frittiertem Rucola

Quarkgnocchi „Frühlingserwachen“ Fr. 36.50
Hausgemachte Quarkgnocchi
mit sautiertem Spargel und Frühlingsgemüse
an einer würzigen Oliven-Limetten-Pestosauce

Portion grüner und weißer Spargel Fr. 41.50
(je nach Marktangebot)
begleitet von neuen Bratkartoffeln
und Sauce Hollandaise

Aufpreis mit **80 g Parmaschinken** Fr. 18.00

Aufpreis **nur weisse Spargeln** Fr. 8.00



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

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt.

Vorspeisen

Suppen

Karotten-Mango-Suppe

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

Fr. 16.80

Creme Argenteuil

Cremige Spargelsuppe, verfeinert mit Bärlauchpesto,
und Spargeleinlage

Fr. 15.90

Vorspeisen

Tranchen von der geräucherten Entenbrust

begleitet von einem klassischen Waldorfsalat,
verfeinert mit Zitrus-Öl,
garniert mit gerösteten Baumnüssen

Fr. 24.50

Spargel-Tiramisu

Hausgemachtes Spargel-Tiramisu
begleitet von einem Pack Choi-Salat mit Sasam
und Sorbet Provencale

Fr. 22.50

Carpaccio vom Rind (Schweiz)

mit Zitronen-Pfeffer und Olivenöl verfeinert,
garniert mit Parmesan-Späne und Rucola

Fr. 23.30

Als Hauptgang Fr. 37.80

Vorspeisenportion Spargel

(je nach Marktangebot)
serviert mit Sauce Hollandaise

Fr. 24.50

Lachs-Duo „Edinburgh“

Räucherlachs und Scheiben
vom heiss geräucherten Lachs (Schottland)
mit Senf-Dillsauce ,
begleitet von einem Salatbouquet der Saison.
serviert mit Brioche-Toast und Butter

Fr. 29.90

Als Hauptgang Fr. 41.50

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt.

Vorspeisen

Vorspeisen

Rindfleisch-Tartar "Die Waid"

Fr. 29.90

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

Vegi-Planted Tatar mit den selben Beilagen

Fr. 25.50

Als Hauptgang Fr. 39.80

Vegi-Tatar Hauptgang Fr. 36.50

Crostini (3 Stück)

mit Ziegenfrischkäse, Trüffelöl und Oliven

Fr. 13.50

mit Tartar aus getrockneten Tomaten

Fr. 13.50

mit sautierten Garnelen und Chorizo-Würfeln

Fr. 15.50

mit Knoblauchbutter, Käse und Walnuss

Fr. 13.50

Crostini Variation

Fr. 26.50

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

Gemischter Blattsalat

Fr. 14.90

garniert mit Kresse

Waid-Salat

Fr. 17.20

Salate der Saison mit Früchtewürfeln, Fetakäse,
verschiedenen gerösteten Kernen und Croutons

Caesar Salat

Fr. 17.80

Baby Lattich mit Cherry Tomaten, Parmesan-Dressing,
gehacktem Ei und gebratenem Speck

Unsere Dressings

Französisches, Honig-Senf- oder Balsamico-Dressing

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt.

Die Klassiker

...sind von unserer Karte nicht mehr wegzudenken.

Diese Gerichte begeistern Sie bereits
seit 20 Jahren auf unserer Karte.

Hauptgänge

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

Gebratenes Kalbsgeschnetzeltes (Schweiz)
in einer cremigen Champignonrahmsauce,
verfeinert mit Cognac,
serviert mit goldgelber Butterrösti

Fr. 45.80



Saftiges Cordon Bleu vom Schwein

Paniertes Schweineschnitzel (Schweiz),
gefüllt mit reichlich schmelzendem Gruyère
und saftigem Vorderschinken,
serviert mit Pommes Frites

Fr. 41.80

Kalbsleber-Geschnetzeltes „Frühlingserwachen“

Zarte, in Butter gebratene Kalbsleberstreifen
(Schweiz) mit Zwiebeln, Spargelstücken und Tomaten,
an kräftigem Balsamicojus,
serviert mit goldgelber Butterrösti

Fr. 45.80



Es hätt solangs hätt...

Lammfilet „Sydney“

Zartes, gegrilltes Lammfilet
unter der würzigen Kräuterkruste an Portwein-Jus
serviert mit Bratkartoffeln und unserem saisonalen
Frühlingsgemüse

Fr. 48.50



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

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt.

BBQ

Wir grillieren für Sie auf einem **Big Green Holzkohlegrill**

Vom Grill

Würzig marinierte Maispoulardenbrust (Frankreich)

mit einem Maispoulardenbrüstchen
ca. 110 Gramm

Fr. 32.00

mit zwei Maispoulardenbrüstchen
ca. 220 Gramm

Fr. 42.00

Secret Cut by Luma Beef (Hand Selectet Swiss Beef)



Fr. 46.00

Butterzartes Rindsfilet (Irland)

150 Gramm
300 Gramm

Fr. 57.00

Fr. 73.00

Angus Rindsentrecôte (Irland)

250 Gramm

Fr. 63.50

Lachssteak (Schottland)

200 Gramm

Fr. 52.00

Zu den Grilladen servieren wir:

Unsere hausgemachte Kräuterbutter

oder

grüne Pfeffersauce

oder

Café de Paris Sauce

oder

Hausgemachte Chimmichurri
(Olivenöl, Liscio, Majoran, Limette, Chili,
Meersalz und Vieles mehr.....)

mit einer Beilage Ihrer Wahl

Jasmin Reis
Kräuter-Gnocchi
Parmesan-Polentaschnitte
Tagliatelle
Parmesanrisotto
Pommes Frites
Butterrösti
Frühlingsgemüse der Saison
Knackiger Salat

Zusätzliche **Beilage**

Fr. 9.20

Zusätzliche **Beilagenportion saisonale Spargel**

Fr. 15.00

Unsere Garstufen

Bleu (rare)

Nur kurz rundum
gebraten und sehr
blutiger Fleischkern

Saignant (medium rare)

Etwas länger gegrillt
und ein schön
blutiger Kern

à point (medium)

Auf den Punkt
gegart. Saftig und
leicht blutiger Kern

bien cuit (well done)

Durch gebraten

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt.

Nachhaltigkeit

.... ist für uns ein aktuelles und wichtiges Thema.

Speziell in der Lebensmittelbranche kann man durch Nachhaltigkeit viel erreichen. Deshalb versuchen wir unsere Lebensmittel vornehmlich aus der Region und das Fleisch hauptsächlich aus der Schweiz und ausschliesslich aus Europa zu beziehen. Mit unseren Lieferanten aus der Region legen wir grossen Wert auf tiergerechte Haltung, kurze Lieferdistanzen, sowie maximale Frische und Top-Qualität der Lebensmittel.

Mit Stolz stellen wir Ihnen unsere Hauptlieferanten kurz vor:



Metzgerei Keller (Zürich)

Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich von der Zürcher Metzgerei Keller.

- 1 Nur die besten Tierrassen und Produzenten.
- 2 Tiergerechte Aufzucht und Fütterung.
- 3 Fachgerechte Herstellung und Lagerung.
- 4 Verpackung und Lieferung mit Frische-Garantie.
- 5 Beratung und Service.
- 6 Langfristiges Denken und Freude an der Arbeit.



G. Bianchi AG (Zufikon)

Unsere Fische kommen über Zufikon von unserem Partner Bianchi.

Sie tun alles, um Ihnen nur ganz frische Ware anzubieten. Bei unserem Fischangebot achten wir spezifisch auf nachhaltige Fischerei und verzichten auf ein Angebot von bedrohten Fischarten auf unserer Karte



Marinello (Zürich)

Frischer geht es nicht!

Der Standort, direkt auf dem Zürcher Engrosmarkt, gibt Ihnen die Frischegarantie. Marinello kauft täglich ab 01.30 Uhr das ein, was wir Ihnen jeden Morgen in unsere Küche geliefert bekommen. Lagerhaltung im Frischbereich ist für die Firma Marinello ein Fremdwort. So garantieren wir, dass Ihre bestellten Produkte den kürzesten Weg vom Feld in unsere Pfanne finden.



Sunnfarm (Steinmaur)

Unsere Eier stammen von Hühnern aus der Freiland- und Biohaltung. Weil sie täglich viel Auslauf und gutes Futter bekommen, legen Schweizer Hühner bekanntlich die besten Eier. Mit den Produzenten pflegen wir ein partnerschaftliches Vertrauensverhältnis. Unsere Produzentenbetriebe sind:

- Martin Rusch, Hauptwil (Eiercode: 1-CH-550)
- Stephan Beutter, Wilen (Eiercode: 1-CH-563)
- Paul von Euw, Oberglatt (Eiercode: 1-CH-546)
- Ueli Suter, Niederweningen (Eiercode: 0-CH-4110)



Lachsmanufaktur Schäfli (Neuheim)

Vom heissgeräuchten über den klassisch kaltgeräuchten Lachs bis zu ganz feinen exklusiven Spezialitäten stellen wir in reiner Handarbeit kostbare Schätze der Räucherkunst her; weit von maschineller Massenproduktion entfernt. Für unsere Produkte verwenden wir Top-frischen atlantischen Lachs (Salmo salar) von Spitzenqualität aus Schottland, der die Biozertifizierung „Label Rouge“ trägt.

Für den Geschmack unseres Rauchlachs wird eine aufwendige Marinade, anstatt wie üblich eine Salzlake oder reines Meersalz verwendet. Dies ist eines unserer Markenzeichen und macht unseren Rauchlachs so einzigartig und schmackhaft. Zum Räuchern verwenden wir ausschliesslich gereinigtes, reinstes Buchenholz, das für eine gleichmässige Glut garantiert.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt.