

Aus unserer Pâtisserie

Coupe Dänemark 15.10 <i>Vanilleglacé mit Schokoladensauce, Mandelsplittern und Rahm</i> Mini Coupe 8.60	Crêpe printemps 16.80 <i>Hauchdünne Crepes mit Schokoladensauce und Pistazien, begleitet von marinierten Erdbeeren und hausgemachtem Limettenmousse</i>
Caféglacé „Die Waid“ 15.10 <i>Caféglacé mit hausgemachter Mokkasauce, garniert mit Schlagrahm</i> Mini Coupe 8.60	Meringue Glacé „Chantilly“ 15.80 <i>Riesen Meringues mit Vanille- und Erdbeerglacé, garniert mit Schlagrahm und frischen Früchten</i>
Coupe „Romanoff“ 15.10 <i>Vanilleglacé mit frischen Erdbeeren und Erdbeersauce, garniert mit einer Wolke aus frisch geschlagenem Rahm und Mandelsplittern</i> Mini Coupe 8.60	Portion frische Erdbeeren nature mit Schlagrahm / Flüssigrahm 14.50 mit Vanille-Glacé 16.50 mit Vanille-Glacé und Schlagrahm 17.50 18.50
Tobleronemousse 15.50 <i>Hausgemacht und immer wieder gut! Aus weisser und brauner Toblerone</i> kleineres Mousse 13.00	Rahmglacé pro Kugel 4.80 <i>Vanille, Erdbeere, Weisse Schokolade, Café, Schokolade, Pistazie, Jamaika (Rum-Rosine)</i>
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern 16.50 <i>serviert mit einer Kugel Vanilleglacé und Rahmwolke</i>	Sorbets pro Kugel 4.80 <i>Zitrone, Mango, Rhabarber, Aprikose</i>
Aprikosen-Tiramisu 16.30 <i>mit feiner Mascarponecreme und Aprikosen-Rosmarin-Ragout, begleitet von einer Kugel Jamaika-Glacé (Rum-Rosine)</i>	Rahmzuschlag 2.30 mit Schuss 6.00 <i>(Wodka, roter Wodka, Bacardi, Tequila, Calvados, Vielle Prunes)</i> Aufpreis

Image by Racool-Studio (Freepik)



WE ARE SOCIAL – STAY CONNECTED



Süß & Salzig am Nachmittag

Vorspeisen und Suppen

Karotten-Mangosuppe 16.80

Würzige Karotten-Mangosuppe, verfeinert mit asiatischen Gewürzen, begleitet von einer Riesencrevette

Crostini (3 Stück) 13.50

mit Ziegenfrischkäse, Trüffelöl und Olive mit Tatar von getrockneten Tomaten mit Knoblauchbutter und Walnuss garniert mit tomatisiertem Chorizo-Crevetten Ragout 13.50
15.50

Crostini Variation 26.50

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

Bunt gemischter Blattsalat 14.90

garniert mit Gartenkresse

Waid salat 17.20

Saisonale Salate mit Früchtewürfeln, Fetakäse und verschiedenen Körnern garniert

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 31.30

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 37.50

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

Nasi Goreng Wok 35.00

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

Gambas Wok 46.00

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

Café de Paris Wok 49.00

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

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



Jahreszeiten Küche

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ 45.80

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



Cappelletti mit Spargelfüllung 36.50

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



Butterrösti „Bergsteiger“ 29.50

Butterrösti mit würzigem Raclette-Käse überbacken, garniert mit gebratenem Speck und einem Spiegelei



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“ 22.50

Gebratene „Currywurst“ von unserem Hausmetzger (Schwein und Rind) an hausgemachter, Original-Berliner-Currysauce serviert mit knusprigem Pommes Frites

Auf Wunsch würzig oder richtig scharf (Nur am Nachmittag erhältlich)

Vom Big Green Holzkohlegrill

Würzig marinierte Maispouardenbrust (Frankreich)

mit einem Maispouardenbrüstchen ca. 110 Gramm 32.00

mit zwei Maispouardenbrüstchen ca. 220 Gramm 42.00

Black Angus Rindsentrecôte (Irland) 250 Gramm 63.50

Butterzartes Rindsfilet (Irland) 150 Gramm (1 Medaillon) 57.00
300 Gramm (2 Medaillons) 73.00

Lachssteak (Schottland) ca. 200 Gramm 52.00

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

