

Aus unserer Pâtisserie

Coupe Dänemark	15.10	Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu	17.50
Vanilleglacé mit Schokoladensauce, Mandelsplittern und Rahm		begleitet von marinierten Erdbeeren garniert mit Pistaziensplittern, serviert mit Rhabarbersorbet	
Mini Coupe	8.60		
Gerührter Eiskaffee	13.50	Rhabarber-Schmarrn	16.80
mit Kirsch verfeinert		„Frühlingserwachen“	
Coupe Romanoff	15.10	Luftiger, hausgemachter Schmarrn mit karamellisierten Rhabarberstücken begleitet von Erdbeer-Glacé	
Vanilleglacé mit marinierten Erdbeeren, garniert mit Schlagrahm, und Mandelsplittern			
Mini Coupe	8.60	Rahmglacé pro Kugel	4.80
Marinierte Erdbeeren	15.50	Handgemachtes Premium-Glacé vom Gelato di Natura aus Venedig	
Mit Schlagrahm	17.50		
Mit flüssigem Rahm	17.50	Vaniglia (Vanille)	
Mit einer Kugel Glacé Ihrer Wahl	19.50	Fragola (Erdbeer)	
Tobleronemousse	15.50	Panna-Variegato con Nusella (Rahm-Nougat)	
Hausgemacht und immer wieder gut!		Mantecati Caffé-Espresso	
Aus weisser und brauner Toblerone		Cuore di Cacao (Schokolade)	
kleineres Mousse	13.00	Panna Amarena Fabbri (Rahm-Kirsche)	
		Pistacchio Sicilia (Pistazie)	
		Fior di Latte	
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern	16.50	Sorbets pro Kugel	4.80
serviert mit einer Kugel Fior di Latte Glacé und Rahmwolke		Zitrone, Mango, Rhabarber	
Meringue Glacé „Chantilly“	15.80	Rahmzuschlag	2.30
Riesige Meringues mit Vanille- und Erdbeerglacé, garniert mit Schlagrahm und frischen Früchten		mit Schuss	6.00
		(Wodka, roter Wodka, Bacardi, Tequila, Calvados, Vielle Prunes)	Aufpreis



die
W
aid

Süss & Salzig am Nachmittag

Vorspeisen und Suppen

Karotten-Mango-Suppe 16.80

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

Crostini (3 Stück) 13.50

mit Ziegenfrischkäse, Trüffelöl und Oliven 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 und Chorizo-Crevettenragout, begleitet von fein geschnittenem Parmaschinken

Waid Salat 17.50

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 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 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 49.50

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“ 46.00

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



Ravioli mit Ricotta-Bärlauchfüllung 36.50

an einer süsslichen Senf-Körnersauce, verfeinert mit Creme fraîche und Wurzelgemüse, garniert mit gerösteten Pinien-Kernen



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 Big Green Holzkohlegrill

Würzig marinierte Maispoulardenbrust (Frankreich)

mit einem Maispoulardenbrüstchen ca. 110 Gramm 34.00

mit zwei Maispoulardenbrüstchen ca. 220 Gramm 45.00

Rindsentrecôte (Uruguay) 63.50
250 Gramm



Butterzartes Rindsfilet (Uruguay) 65.00
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

