

# Vorspeisen

## Suppen

### **Karotten-Mango-Suppe**

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

Fr. 16.80

### **Cremige Spargelsuppe**

verfeinert mit Bärlauchpesto und Spargeleinlage

Fr. 15.90

## Vorspeisen

### **Trüffel-Burrata**

auf lauwarmem Spargelsalat an Gemüse-Vinaigrette,  
garniert mit Crissini

Fr. 22.30

### **Gegrillte Jacobsmuscheln**

auf pikantem Blattspinat  
mit karamelisierten Apfelstücken,  
garniert mit gebratenen Kalbs-Speck-Würfeln

Fr. 25.50

### **Carpaccio vom Rind (Schweiz)**

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

Fr. 24.50

Als Hauptgang Fr. 38.50

### **Vorspeisenportion Spargel**

(je nach Marktangebot)  
serviert mit Sauce Hollandaise

Fr. 24.50

### **Lachs-Duo „Dyhrberg“**

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

Fr. 29.00

Als Hauptgang Fr. 45.00

*Bitte beachten Sie, dass wir bei der Bestellung von **nur einer Vorspeise**  
(ohne Hauptgang) **ein Couvert von Fr. 6.00 zusätzlich** verrechnen.*

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

<b>Rindfleisch-Tartar "Die Waid"</b> 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	Fr. 29.90
<b>Vegi-Planted Tatar</b> mit den selben Beilagen	Fr. 25.50
Als Hauptgang	Fr. 39.80
Vegi-Tatar Hauptgang	Fr. 36.50
<b>Crostini (3 Stück)</b>	
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
<b>Crostini Variation</b> Je ein Crostini mit Ziegenfrischkäse, Tomatentatar, Knoblauch und Chorizo-Crevettenragout, begleitet von fein geschnittenem Parmaschinken	Fr. 26.50
<b>Knackige Kopfsalat-Herzen</b> an Frühlings-Gemüse-Vinaigrette	Fr. 16.80
<b>Waid-Salat</b> Salate der Saison mit Früchtewürfeln, Fetakäse, verschiedenen gerösteten Kernen und Croutons	Fr. 17.50
<b>Ziegen-Frischkäse-Terrine</b> Hausgemachte und leichte Ziegen-Frischkäse-Terrine im Pfeffer-Nussmantel an kleiner Salat-Garnitur, begleitet von Beeren-Chutney	Fr. 19.00
<b>Unsere Dressings</b> Französisches, Honig-Senf- oder Balsamico-Dressing	

Bitte beachten Sie, dass wir bei der Bestellung von **nur einer Vorspeise** (ohne Hauptgang) **ein Couvert von Fr. 6.00 zusätzlich** verrechnen.

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.

# Frühlingsgefühle auf dem Teller

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

## Ihr Küchenchef Srikanta Ponniah

### **Kalbsschnitzel Milano „Frühling“**

Saftig-zarte Kalbsschnitzel mit Semmelbröseln, Parmesan und frischen Kräutern paniert, begleitet von cremigem Safranrisotto mit Spargelstücken und getrockneten Cherrytomaten  
**Unser Lieblingsgericht!**

Fr. 58.60



### **Tagliata vom Rindshuftsteak im Pfeffermantel**

auf mediterranem Ratatouille  
an kräftigem Portweinjus, serviert mit Kartoffelgnocchi

Fr. 49.50

### **Lammfilets unter der Bärlauch-Butterkruste**

serviert mit Bratkartoffeln, Frühlings-Gemüse und kräftigem Rotweinjus

Fr. 48.70

### **Gebratene Eglifilets**

auf einem Beet von knackigen Kefen und Erdbeeren, serviert mit Süsskartoffel-Stampf und Gewürztraminer-Sauce

Fr. 47.80



### **Ravioli mit Ricotta-Bärlauchfüllung**

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

Fr. 36.50



### **Portion grüner und weißer Spargel ca. 400 Gramm**

(je nach Marktangebot)  
begleitet von neuen Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise **oder** Tomaten-Vinaigrette

Fr. 39.50



Aufpreis mit **80 g Parmaschinken** Fr. 14.00  
Aufpreis mit **80 g gekochtem Schinken** Fr. 8.50

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.

# 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. 46.00



### **Saftiges Cordon Bleu vom Schwein**

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

Fr. 41.90

### **Kalbsleber-Geschnetzeltes „Frühlingserwachen“**

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

**Es hält solange hält...**

Fr. 45.00



### **Saftiges Kalbs-Steak vom Grill (Schweiz)**

auf Cognac-Morchelrahmsauce  
serviert mit frischen Tagliatelle und Spargeln

Fr. 61.70



### **Quarkgnocchi „Frühlingserwachen“**

Hausgemachte Quarkgnocchi  
mit sautiertem Spargel und Frühlingsgemüse  
an einer würzigen Oliven-Limetten-Pestosauce

Fr. 37.50



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

## Vom Grill

### **Würzig marinierte Maispouardenbrust (Frankreich)**

mit einem Maispouardenbrüstchen  
ca. 110 Gramm

Fr. 34.00

mit zwei Maispouardenbrüstchen  
ca. 220 Gramm

Fr. 45.00

### **Secret Cut by Luma Beef** (Hand Selectet Swiss Beef)



Fr. 49.00

### **Butterzartes Rindsfilet (Uruguay)**

180 Gramm

Fr. 65.00

### **Angus Rindsentrecôte (Uruguay)**

250 Gramm

Fr. 63.50

### **Lachssteak (Schottland)**

200 Gramm

Fr. 52.00

### **Upgrade zum Surf & Turf gefällig? mit 2 Riesencrevetten...**

Fr. 12.00

#### **Zu den Grilladen servieren wir:**

Unsere hausgemachte Kräuterbutter

**oder**

grüne Pfeffersauce

**oder**

Café de Paris Sauce

**oder**

Hausgemachte Chimmichurri

#### **mit einer Beilage Ihrer Wahl**

Jasmin Reis

Bratkartoffeln

Kartoffelgnocchi

Frische Tagliatelle

Parmesanrisotto

Pommes Frites

Butterrösti

Frühlingsgemüse der Saison

Knackiger Salat

#### **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

Zusätzliche **Beilage**

Fr. 9.20

Zusätzliche **Sauce**

Fr. 4.00

Zusätzliche **Beilagenportion saisonale Spargeln**

Fr. 15.00

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.

**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)



#### **ERLESENE PRODUKTE**

Als Zulieferer für die Spitzengastronomie steht für uns der Grundsatz «Qualität vor Quantität» im Vordergrund. Egal ob es sich um Fleisch aus der Region oder Spezialitäten aus anderen Ländern handelt, gelten für uns dieselben Ansprüche. Unsere Fleischproduzenten besuchen wir persönlich und legen grossen Wert auf die Haltung und Gesundheit der Tiere.



#### **Manufaktur Dyhrberg**

##### **Erste Lachsräucherei der Schweiz**

Nur auserlesener, edler Lachs aus dem Pazifik und Atlantik findet den Weg nach Balsthal. Dieser wird ausschliesslich von Hand, ohne jegliche Maschinen filetiert, trocken mit wertvollem Meersalz bestreut und danach traditionell sowie einzigartig im Holzofen veredelt – so wie es schon seit hunderten von Jahren in nordischen Ländern und Russland praktiziert wird.

Beste, auserlesene Qualität und keine Massenware, das sind die Kernpunkte und Philosophie der Manufaktur Dyhrberg in Balsthal. Lassen Sie sich von den Gaumenfreuden verwöhnen – den einzigartigen «Dyhrberg a mano».

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.