

Aus unserer Pâtisserie

Coupe Dänemark 15.10
 Vanilleglacé mit Schokoladensauce, Mandelsplittern
 und Rahm

Mini Coupe 8.60

Gerührter Eiskaffee 13.50
 mit Kirsch verfeinert

Coupe Fitness 15.10
 Fior di Latte-Glacé mit einem Ragout
 von Waldbeeren und Rahm

Mini Coupe 8.60

Tobleronemousse 15.50
 Hausgemacht und immer wieder gut!
 Aus weisser und brauner Toblerone

kleineres Mousse 13.00

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern 16.50
 serviert mit einer Kugel Fior di Latte Glacé
 und Rahmwolke

Meringue Glacé „Chantilly“ 15.80
 Riesige Meringues mit Vanille- und Erdbeerglacé,
 garniert mit Schlagrahm und frischen Früchten

Aprikosen-Pfirsich-Tiramisu 16.30
 Mascarpone Crème
 mit sommerlichem Aprikosen-Pfirsich- Ragout
 und luftigem Biskuit, serviert mit Himbeersorbet

Himbeer Crumble 15.50
 Luftige Himbeerquarkcreme,
 serviert mit frischen Himbeeren, gehobelten Haselnüssen,
 Kuchencrumble und Zartbitterschokolade

Cremige Matcha-Mousse-Tartelette 16.50
 mit Beeren-Kompott,
 garniert mit frischen Waldbeeren
 und einer Kugel Himbeersorbet

Frische Waldbeeren Fr. 15.50
 mit Schlag-Rahm Fr. 17.50
 mit Flüssigrahm Fr. 17.50
 mit einer Kugel Glacé nach Wahl Fr. 19.50

Rahmglacé pro Kugel 4.80
 Handgemachtes Premium-Glacé vom
 Gelato di Natura aus Venedig

Vaniglia (Vanille)
 Fragola (Erdbeer)
 Panna-Variegato con Nusella (Rahm-Nougat)
 Mantecati Caffé-Espresso
 Cuore di Cacao (Schokolade)
 Panna Amarena Fabbri (Rahm-Kirsche)
 Pistacchio Sicilia (Pistazie)
 Fior di Latte



Sorbets pro Kugel 4.80
 Zitrone, Mango, Melone, Himbeere

Rahmzuschlag 2.30

mit Schuss 6.00
 (Wodka, roter Wodka, Bacardi, Tequila,
 Calvados, Vielle Prunes) Aufpreis



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)

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

13.50
13.50
13.50
15.50

Crostini Variation 26.50

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

Lattich-Salat Caesar Style 16.50

Knackiger Lattich an Parmesan Dressing Kalbs-Speckwürfeln und gekochtem Ei, garniert mit Knoblauch-Brotchips

mit einer saffigen Maispoulardenbrust 36.50

Waid Salat 17.50

Saisonale Salate mit Früchtewürfeln, Fetakäse und verschiedenen Körnern garniert

Unsere Salatsaucen:

Balsamico Dressing, Honig-Senf Dressing, Französisches Dressing, Joghurt Dressing, Parmesan Dressing oder Mango-Chilli 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

Vegi-Planted Tatar mit den selben Beilagen 36.50

Vorspeise 25.50

Lachs-Duo „Dyhrberg“ 29.00

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

Als Hauptgang 44.00

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

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



Gambas Wok 46.00

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

46.00



Café de Paris Wok 49.50

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

49.50



Jahreszeiten Küche

Roastbeef-Salat „Asia“ 39.50

Streifen vom kalten Roastbeef an pikantem Sesam-Soja-Dressing, mit Chili, Koriander, roten Zwiebeln, Frühlingzwiebeln, Gurken und Tomatenstreifen Serviert mit Naan Brot

39.50

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ 46.00

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

46.00

Focaccia Estate 23.50

Knusprig-luftiges Focaccia mit Ziegenfrischkäse-Creme, gebratener Maispoularde, getrockneten Cherrytomaten und Rucola, dazu servieren wir Ihnen Oliven

23.50



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

(Alle Flammkuchen sind nur am Nachmittag erhältlich)

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)

Wein- und Getränkekarte

