



## Vorspeisen

<b>Soupe de Potiron</b>	14.50
Hausgemachte Kürbiscremesuppe, verfeinert mit Honig und Ingwer, serviert mit Kürbiskern-Schlangebrot	
<b>Karotten-Mangosuppe</b>	14.50
Würzige Karotten-Mangosuppe, verfeinert mit asiatischen Gewürzen, begleitet von Crevettenspiess	
<b>Ziegenfrischkäseterrine</b>	17.50
Terrine aus französischem Ziegenfrischkäse im Pfeffer-Nussmantel, garniert mit Salatbouquet an Balsamico Dressing	
<b>Waid Salat</b>	15.30
Saisonale Salate mit Früchtewürfeln, Fetakäse und verschiedenen Körnern garniert, mit Honig-Senf dressing	

## Hauptgänge

<b>Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“</b>	44.00
Zartes Kalbsgeschnetzeltes (Schweiz) an cremiger Champignon-Rahmsauce, verfeinert mit Cognac, serviert mit goldgelber Butterrösti	
<b>Saftiges Cordon Bleu vom Schwein</b>	39.00
Paniertes Schweinsschnitzel (Schweiz) gefüllt mit reichlich schmelzendem Greyerzer und saftigem Vorderschinken, serviert mit Pommes Frites und unserem marktfrischen Tagesgemüse	
<b>Emincé de Chevreuil „Die Waid“</b>	46.00
In Butter gebratenes Rehgeschnetzeltes an einer kräftigen Wildrahmsauce, garniert mit Maroni, in Butter glasiertem Rosenkohl, Trauben, Preiselbeeren und Waldpilzen, serviert mit hausgemachten Butterspätzli	
<b>Magret de Canard à l'Orange (200 Gramm-Frankreich)</b>	41.00
Rosa gebratene Entenbrust an einer feinen Orangensauce mit Cointreau, auf gedünsteten Selleriestreifen, verfeinert mit Vanille, serviert mit hausgemachten Serviettenknödeln	
<b>Tranches de saumon „Amerschwih“</b>	38.00
Gebratene Lachsmedaillons im Speckmantel an einer sämigen Gewürztraminer Sauce, angerichtet auf würzigem Sauerkraut, begleitet von hausgemachten Serviettenknödeln	
<b>Kürbisravioli „Don Camillo“</b>	32.00
Ravioli mit Kürbis gefüllt an einer feinen Salbeibutter mit Butternuss Kürbis, Pinienkernen, Äpfeln, Knoblauch und Peperoncino	

Änderungen vorbehalten

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7 % MwSt



## Starters

<b>Soupe de Potiron</b>	14.50
Homemade pumpkin cream soup, refined with honey and ginger, served with pumpkin seed snake bread	
<b>Carrot-mango soup</b>	14.50
Creamy soup of carrots and mango, refined with Asian spices, served with a fried giant shrimp	
<b>Goat fresh cheese tureen</b>	17.50
Tureen of fresh goat cheese in the pepper- nut shell, garnished with salad with balsamic sauce	
<b>Mixed Waid salad</b>	15.30
Seasonal colourful mixed salad , with feta cheese, fresh fruits and grains with honey-mustard sauce	

## Main courses

<b>Sliced veal „Zurich style“</b>	44.00
Tender sliced veal (Switzerland) in a creamy mushroom sauce, flavoured with cognac, served with golden butter hash browns	
<b>Cordon Bleu of pork</b>	39.00
Breaded pork escalope (Switzerland) filled with much of Gruyere cheese and cooked ham, served with French fries and seasonal vegetables	
<b>Emincé de Chevreuil</b>	46.00
In butter fried venison stripes with an intensive wild cream sauce, garnished with chestnuts, in butter glazed Brussels sprouts, grapes, cranberries and wild mushrooms, served with homemade butter spaetzle	
<b>Magret de Canard à l'Orange</b>	41.00
Pink roasted duck breast (200 grams-France) in a fine orange sauce with Cointreau, served on stewed celery strips, refined with vanilla, served with homemade napkin dumplings	
<b>Tranches of saumon „Amerschwir“</b>	38.00
Fried salmon medallions in bacon coat on a creamy Gewürztraminer sauce, served on spicy pickled cabbage, accompanied by homemade napkin dumplings	
<b>Pumpkin ravioli "Don Camillo"</b>	32.00
Ravioli filled with pumpkin with a fine sage butter and butternut pumpkin, pine nuts, apples, garlic and peperoncino	

Subject to chance  
All Prices in Swiss francs, including 7.7 % tax



## Der Waidburger

**Luffig-knuspriger Bun mit Speck und Zwiebeln  
nach unserem eigenen Rezept**

**Saftig gegrilltes Rindsfilet (Schweiz) vom Holzkohlegrill geküsst....**

**Zwiebeln im Tempurateig**

**Frische Tomaten und Gurken vom Markt**

**Gebraatenes Spiegelei sunnyside down**

**Ein Dash hausgemachte BBQ-Sauce**

**Herzhafte Süsskartoffelfries**

<b>Ladyburger</b>	<b>150 Gramm</b>	<b>Fr. 36.50</b>
<b>Gentleman's Burger</b>	<b>250 Gramm</b>	<b>Fr. 45.00</b>

**Fluffy-cross Bun with bacon and onions  
(handmade)**

**Tender fillet of beef (Switzerland) kissed by our charcoal grill**

**Onions in tempura pastry**

**Market-fresh tomatoes and cucumber**

**Fried egg sunnyside down**

**A Dash of homemade BBQ-Sauce**

**Spicy sweetpotato fries**

<b>Lady Burger</b>	<b>150 Grams</b>	<b>Fr. 36.50</b>
<b>Gentleman's Burger</b>	<b>250 Grams</b>	<b>Fr. 45.00</b>

Subject to chance  
All Prices in Swiss francs, including 7.7 % tax