

Kalte Vorspeisen

Salade „Swiss Style“ Fr. 18.00
Nüsslisalat an Honig Senf Dressing
mit Tête de Moine Röschen, Trauben, Birnen
und Tranchen vom Bündner Trockenfleisch

Terrine de chevreuil et potirons Fr. 21.00
Hausgemachte Rehterrine mit Kräuterseitlingen,
Pistazien und Rosinen serviert mit Salat von weissem
Kabis und Butternusskürbis,
begleitet von Kürbis-Apfel-Chutney

Rollgersten Tartar „Dijonaise“ Fr. 19.00
Hausgemachtes Rollgersten Tartar
verfeinert mit Dijon Senf und Crème fraîche,
begleitet von Waldpilz Salpicon
und Landrauchschinken

Ziegenfrischkäseterrine Fr. 17.50
Terrine aus französischem Ziegenfrischkäse,
im Pfeffer-Nussmantel, garniert mit Salatbouquet,
an Balsamico Dressing

Rindscarpaccio (Schweiz) Fr. 21.00
an Limetten- Pfeffermarinade,
garniert mit Parmesansplittern und Rucola

Als Hauptgang Fr. 35.00

Crostini (3 Stück)
mit Ziegenfrischkäse, Trüffelöl und Olive Fr. 11.50
mit sautierten Crevetten- und Chorizowürfeln Fr. 13.00
mit Tatar von getrockneten Tomaten Fr. 11.50
mit Knoblauchbutter und Walnuss garniert Fr. 11.50

Bunt gemischter Blattsalat Fr. 12.00
garniert mit Kresse

Nüsslisalat
mit gehacktem Ei Fr. 13.50
mit gebratenem Speck Fr. 14.50
mit gebratenem Speck und gehacktem Ei Fr. 16.50

Waldsalat Fr. 15.30
Saisonale Salate mit Früchtewürfeln, Fetakäse
und verschiedenen Körnern garniert

Unsere Dressings
Französisch-, Honig-Senf- oder Balsamico Dressing

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

Suppen

Soupe de Potiron Hausgemachte Kürbiscremesuppe, verfeinert mit Honig und Ingwer, serviert mit Kürbiskern-Schlangenbrot	Fr. 14.50
Consommé de Chevreuil Hausgemachte Wildkraftbrühe mit Rehfleisch und Wurzelgemüse, verfeinert mit Portwein, serviert mit Blätterteig-Käsestängeli	Fr. 16.50
Tagessuppe Täglich frisch zubereitete Tagessuppe „Äs hätt solangs hätt!“	Fr. 11.50
Karotten-Mangosuppe Würzige Karotten-Mangosuppe, verfeinert mit asiatischen Gewürzen, begleitet von einer Riesencrevette	Fr. 14.50
Tomatencremesuppe mit Mozzarellaspiesschen, Basilikumpesto und Gin	Fr. 13.50

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

Wild in der Waid

Unser Küchenchef

Jean-Luc Boutilly

verzaubert Sie hier mit herbstlichen Wildkreationen

Civet de Chevreuil „St. Hubert“

Hausgebeiztes Rehpfeffer
mit gebratenen Perlzwiebeln, Champignons,
Speck und Brotcroutons,
begleitet von hausgemachtem Rotkraut,
Butterspätzli, in Butter glasiertem Rosenkohl,
glasierten Marroni und pochierter Preiselbeer-Birne

Fr. 38.00



Escalopes de Chevreuil „Grand Veneur“

In Butter gebratene Rehschnitzel vom Bäggli
an einer kräftigen Wildrahmsauce,
mit Grand Marnier verfeinert,
serviert mit hausgemachtem Rotkraut,
glasiertem Rosenkohl, Butterspätzli,
glasierten Marroni und pochierter Preiselbeer-Birne

Fr. 49.00



Emincé de Chevreuil „Die Waid“

In Butter gebratenes Rehgeschnetzelt
an einer kräftigen Wildrahmsauce,
garniert mit Marroni, in Butter glasiertem Rosenkohl,
Trauben, Preiselbeeren und Waldpilzen,
serviert mit hausgemachten Butterspätzli

Fr. 46.00



Wildhackbraten „Die Waid“

Hausgemachter Wildhackbraten
an einem kräftigen Wacholderbeerjus
serviert mit hausgemachtem Rotkraut,
gebratenen Serviettenknödeln
und pochierter Preiselbeer-Birne

Fr. 36.50

Magret de Canard à l'Orange

Rosa gebratene Entenbrust (Frankreich)
an einer feinen Orangensauce mit Cointreau,
angerichtet auf gedünsteten Selleriestreifen,
verfeinert mit Vanille,
serviert mit hausgemachten Serviettenknödeln

Fr. 41.00



Alle Gerichte **mit diesem Zeichen**
sind auch als kleinere Portion bestellbar.
(Abzug CHF 6.00 pro Hauptgang)

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

Hauptgänge

Der Waidburger

Rindsfiletmedaillons (Schweiz) vom Grill, in luftig-knusprigem Bun mit Speck und Zwiebeln, Zwiebeln im Tempurateig, Tomaten, Gurken, gebratenes Spiegelei sunnyside down und ein Dash hausgemachte BBQ-Sauce, dazu herzhaftes Süsskartoffelfries

Ladyburger 150 Gramm

Fr. 36.50

Gentleman's Burger 250 Gramm

Fr. 45.00

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

Zartes Kalbsgeschnetzeltes (Schweiz) an cremiger Champignon-Rahmsauce, verfeinert mit Cognac, serviert mit goldgelber Butterrösti

Fr. 44.00



Kalbslebergeschnetzeltes „Winzer Art“

Zarte, in Butter gebratene Kalbsleberstreifen (Schweiz) an feinem Grappajus mit Trauben, Preiselbeeren und Apfelschnitzen, serviert mit goldgelber Butterrösti

Fr. 42.00



Saftiges Cordon Bleu vom Schwein

Paniertes Schweinsschnitzel (Schweiz), gefüllt mit reichlich schmelzendem Greyerzer und saftigem Vorderschinken, serviert mit Pommes Frites und unserem marktfrischen Tagesgemüse

Fr. 39.00

Lammfilets „Sydney“

Zarte, rosa gebratene Lammfilets (England), überbacken mit würziger Kräuterkruste, an Portweinjus, serviert mit Pommes Berrichonnes und marktfrischem Tagesgemüse

Fr. 46.00



Rindsfiletstreifen „St.Petersburg“

Gebratene Rindsfiletstreifen (Schweiz), mit Essiggurken, Peperoni, Tomaten, Champignons und Perlzwiebeln an kräftiger Paprikasauce, verfeinert mit Wodka, serviert mit Butterspätzli

Fr. 46.00



Tranches de saumon „Ammerschwihr“

Gebratene Lachsmedaillons im Speckmantel an einer sämigen Gewürztraminer Sauce, angerichtet auf würzigem Sauerkraut, begleitet von hausgemachten Serviettenknödeln

Fr. 38.00



Symphonie d'Automne

Hausgemachte Butterspätzli mit sautierten Waldpilzen, begleitet von Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Blattspinat, Kürbis und pochiertes Birne, gefüllt mit Preiselbeeren **(Auf Wunsch servieren wir Ihnen dazu unsere hausgemachte Wildrahmsauce)**

Fr. 34.00



Kürbisravioli „Don Camillo“

Ravioli mit Kürbis gefüllt an einer feinen Salbeibutter mit Butternuss Kürbis, Pinienkernen, Äpfeln, Knoblauch und Peperoncino

Fr. 32.00



Alle Gerichte **mit diesem Zeichen** sind auch als kleinere Portion bestellbar. (Abzug CHF 6.00 pro Hauptgang)

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

Vom Grill

Wir grillieren für Sie auf einem
Big Green Egg Holzkohlegrill

Würzig marinierte Maispouardenbrust (Frankreich) mit einem Maispouardenbrüstchen ca. 110 Gramm	Fr. 28.00
mit zwei Maispouardenbrüstchen ca. 220 Gramm	Fr. 36.00
Schweinskotelette (Schweiz) 350 Gramm	Fr. 38.00
Butterzartes Rindsfilet (Irland) 150 Gramm (1 Medaillon) 300 Gramm (2 Medaillons)	Fr. 52.00 Fr. 65.00
Black Angus Rindsentrecôte (Irland) 250 Gramm	Fr. 59.00
Lachssteak (Schottland) 200 Gramm	Fr. 39.50

Zu den Grilladen servieren wir:

Unsere hausgemachte Kräuterbutter

oder

Unsere sämige, grüne Pfeffersauce

oder

Unsere zerlassene, würzige Chili-Knoblauchbutter,
mit roten Zwiebeln und Tomatenstreifen

mit einer Beilage Ihrer Wahl

Jasminreis , Parmesanrisotto,
Pommes Frites, Butterrösti,
frische Tagliatelle, Pommes Berichonnes,
Butterspätzli, Serviettenknödel,
marktfrisches Tagesgemüse,
oder knackige Salate

Zusätzliche Beilage	Fr. 8.90
Zusätzliches Tagesgemüse oder Salat	Fr. 9.80
Wildgarniture (Rotkraut mit Marroni und Rosenkohl)	Fr. 11.00

Unsere Garstufen

Bleu (rare)

Nur kurz rundum gebraten, sehr blutiger Fleischkern

Saignant (medium rare)

Etwas länger gegrillt, schön blutiger Kern

à point (medium)

Auf den Punkt gegart, saftig und leicht blutiger Kern

bien cuit (well done)

Durch gebraten

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

Kalte Gerichte

Salade „Du Chasseur“

In Butter gebratenes Rehgeschnetzelttes mit Waldpilzen, Trauben und Preiselbeeren, angerichtet auf Nüsslisalat an Honig-Senf dressing, garniert mit Baumnüssen und Birnen

Fr. 37.00



Lachs Duo „Edinburgh“

Geräucherter Lachs und zwei Tranchen, vom heiss geräucherten Lachs (Schottland), mit Senf-Honig-Dipp, begleitet von saisonalem Salatbouquet. Dazu servieren wir Ihnen Brioche Toast und Butter

Fr. 38.80

Als kleine Portion

Fr. 28.80

Rindfleischtatar „Die Waid“ (Schweiz)

Serviert mit saisonalem Salatbouquet. Je nach Wunsch: mild oder scharf. Mit Brioche Toast und Butter

Fr. 35.00

Als kleine Portion

Fr. 25.00

Wurst- Käsesalat „Die Waid“

mit roten Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken und gekochtem Ei, an Honig-Senf-Dressing, garniert mit weissem Chicorée

Fr. 24.50

Roastbeef Salat nach Art des Chefs

Roastbeef in Streifen geschnitten, an einem pikanten Sesam-Soja-Dressing, mit Koriander, roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Gurken und Tomatenstreifen

Fr. 30.00



Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind auch als kleinere Portion bestellbar. (Abzug CHF 6.00 pro Hauptgang)

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden

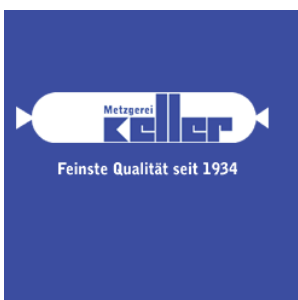
Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

Nachhaltigkeit

... ist für uns ein aktuelles und wichtiges Thema.

Speziell in der Lebensmittelbranche kann man durch Nachhaltigkeit viel erreichen. Deshalb versuchen wir unsere Lebensmittel vornehmlich aus der Region und das Fleisch hauptsächlich aus der Schweiz und ausschliesslich aus Europa zu beziehen. Mit unseren Lieferanten aus der Region legen wir grossen Wert auf tiergerechte Haltung, kurze Lieferdistanzen, sowie maximale Frische und Top-Qualität der Lebensmittel.

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 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 Hühner 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)



Lachsmanufaktur Schäfli (Neuheim)

Vom heissgeräuchten über den klassisch kaltgeräuchten Lachs bis zu ganz feinen exklusiven Spezialitäten stellen wir in reiner Handarbeit kostbare Schätze der Räucherkunst her; weit von maschineller Massenproduktion entfernt. Für unsere Produkte verwenden wir Top-frischen atlantischen Lachs (*Salmo salar*) von Spitzenqualität aus Schottland, der die Biozertifizierung „Label Rouge“ trägt. Für den Geschmack unseres Rauchlachs wird eine aufwendige Marinade, anstatt wie üblich eine Salzlake oder reines Meersalz verwendet. Dies ist eines unserer Markenzeichen und macht unseren Rauchlachs so einzigartig und schmackhaft. Zum Räuchern verwenden wir ausschliesslich gereinigtes, reinstes Buchenholz, das für eine gleichmässige Glut garantiert.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden