

Kalte Vorspeisen

Salade Melon Crevette et Gingembre Fr. 19.80
Saisonaler Melonensalat mit Crevetten,
Gurken, Peperoncino, Ingwer und Koriander,
an Sesam-Soja Dressing

Salade de Tomate et Framboise Fr. 22.00
Salat aus Cherrytomaten,
an feinem Himbeer Dressing,
begleitet von hausgemachtem Lachsmousse,
verfeinert mit Crème Fraîche

Eierschwämmli Salat „Di Parma“ Fr. 19.80
Eierschwämmli mit Zwiebeln, Knoblauch
und Gartenkräutern, an Honig-Senf Dressing,
begleitet von feinen Tranchen vom Parmaschinken,
garniert mit buntem Rucola

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

Knackiger Kopfsalat Fr. 14.00
mit gehacktem Ei

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 und Kaltschalen

Gazpacho Andalouse Kalte Gemüsesuppe nach spanischer Art mit Sherry, serviert mit würzigem Chorizospießli	Fr. 14.50
Pfirsich-Champagner Kaltschale Pikante Pfirsichkaltschale, verfeinert mit Champagner und Zitronenmelisse, begleitet von Landrauchschinken	Fr. 14.50
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.

Kalte Sommergerichte

Burratina Basilic et Tomate Fr. 27.00
Burrata begleitet von bunten Cherrytomaten,
mit roten Zwiebeln und Oliven,
an einem feinen Basilikum Dressing

Vitello Tonnato Fr. 34.00
Hauchdünne Tranchen vom Kalbsbraten (Schweiz),
mit einer würzigen Thunfischsauce,
garniert mit roten Zwiebeln und Kapern

Salade Caesar Fr. 28.50
Eisbergsalat an würzigem Parmesandressing mit Ei,
Brotcroutons, Parmesansplittern, geröstetem Speck
und gebratenen Pouletschenkelstreifen (Schweiz)

Salat „Jamaika“ Fr. 39.00
Gebratener Riesencrevetten-Lachsspiess,
angerichtet auf einem Beet von
gartenfrischen Salaten an Mangodressing,
garniert mit saisonalen Früchten

Salade du pêcheur Fr. 36.00
Frittierte Eglknusperli auf sommerlichen Blattsalaten,
an Honig-Senf Dressing, garniert mit Früchten,
serviert mit Limetten Mayonnaise

Kaltes Roastbeef (Irland) Fr. 36.00
Würziges, kaltes Black Angus Roastbeef,
serviert mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch,
dazu Sauce Tartare

Lachs Duo „Edinburgh“ Fr. 38.80
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

Als **kleine Portion** Fr. 28.80

Rindfleischtatar „Die Waid“ (Schweiz) Fr. 35.00
Serviert mit saisonalem Salatbouquet.
Je nach Wunsch: mild oder scharf.
Mit Brioche Toast und Butter

Als **kleine Portion** Fr. 25.00

Wurst- Käsesalat „Die Waid“ Fr. 24.50
mit roten Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken
und gekochtem Ei, an Honig-Senf-Dressing,
garniert mit weissem Chicorée

Roastbeef Salat nach Art des Chefs Fr. 30.00
Roastbeef in Streifen geschnitten,
an einem pikanten Sesam-Soja-Dressing,
mit Koriander, roten Zwiebeln,
Frühlingszwiebeln, Gurken und Tomatenstreifen



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 goldgelben Butterrösti

Fr. 44.00



Kalbslebergeschnetzeltes „Chanterelles“

Zarte, in Butter gebratene Kalbsleberstreifen
(Schweiz) an einer feinen Portweinjus,
mit Zwiebeln, sautierten Eierschwämmli, Knoblauch
und Tomatenstreifen,
serviert mit goldgelben 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 neuen Bratkartoffeln
und marktfrischem Tagesgemüse

Fr. 46.00



Schweinsfilet Medaillons „Chanterelles“

Gebratene Schweinsfilet Medaillons (Schweiz),
auf sämigem Eierschwämmli-Wirsing Ragout,
verfeinert mit Knoblauch und frischen Kräutern,
serviert mit Tagliatelle

Fr. 43.00



Filets de Dorade „St. Raphael“

Im Olivenöl gebratene Goldbrassen Filets,
auf würzigem Fenchelgemüse,
mit getrockneten Cherrytomaten,
verfeinert mit Pernod, serviert mit Bratkartoffeln

Fr. 43.00



Gnocchi de Fromage et Légumes Provençale

Hausgemachte Quark Gnocchi,
an feiner Rosmarinbutter mit Knoblauch,
roten Zwiebeln, Frühlingzwiebeln,
Mediterranem Gemüse, Oliven,
und getrockneten Tomaten

Fr. 32.00



Risotto Chanterelles Petit Pois et Framboises

Herrliches Safranrisotto,
mit sautierten Eierschwämmli, grünen Erbsen,
Zwiebeln und Knoblauch, garniert mit Himbeeren

Fr. 34.00



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 Maispoulardenbrust (Frankreich)
mit einem Maispoulardenbrüstchen Fr. 28.00
ca. 110 Gramm

mit zwei Maispoulardenbrüstchen Fr. 36.00
ca. 220 Gramm

Schweinskotelette (Schweiz) Fr. 38.00
350 Gramm

Butterzartes Rindsfilet (Irland)
150 Gramm (1 Medaillon) Fr. 52.00
300 Gramm (2 Medaillons) Fr. 65.00

Black Angus Rindsentrecôte (Irland) Fr. 59.00
250 Gramm

Lachssteak (Schottland) Fr. 39.50
200 Gramm

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

Basmati Reis, Parmesanrisotto,
Pommes Frites, Butterrösti,
frische Tagliatelle, Bratkartoffeln,
marktfrisches Tagesgemüse,
oder knackige Salate

Zusätzliche Beilage Fr. 8.90

Zusätzliches Tagesgemüse oder Salat Fr. 9.80

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

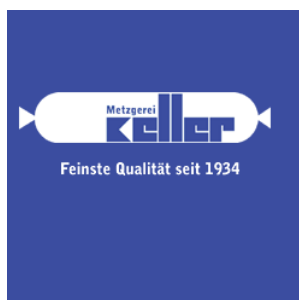
Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

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