

# Kalte Vorspeisen

**Creveffensalat „Frühlingserwachen“** Fr. 19.80  
Spargel, Gurke, Mini Crevetten, rote Zwiebeln,  
Erbsen, Sojabohnen und Cherry Tomaten  
an einem pikanten Wasabi-Sesam-Dressing  
mit Koriander

**Terrine de Lapin Printanière** Fr. 22.00  
Hausgemachte Kaninchenterrine  
auf eingelegten Kräuterseitlingen,  
begleitet von pikantem Rhabarber-Spargel-Kompott  
mit Karotten

**Burratina Asperges et Tomate** Fr. 20.00  
Burrata begleitet von bunten Tomaten  
und saisonalen Spargeln  
an einem feinen Bärlauch Dressing

**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 Oliven 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

**Waid Salat** 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 unser Personal

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

# Warme Vorspeisen

<b>Oxtail aux Cèpes et Asperges</b> Hausgemachte Ochsenschwanzsuppe mit Steinpilzen, Spargeln und Mini Ravioli verfeinert mit Portwein	Fr. 14.50
<b>Crème Argenteuil</b> Crémige Spargelsuppe mit Gewürztraminer und Crème Fraîche verfeinert, serviert mit hausgemachtem Schlangenbrot	Fr. 14.50
<b>Karotten-Mangosuppe</b> Würzige Karotten-Mangosuppe, verfeinert mit asiatischen Gewürzen, begleitet von Riesencrevette	Fr. 14.50
<b>Tomatencremesuppe</b> mit Mozzarellapiesschen, Basilikumpesto und Gin	Fr. 13.50

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten  
wenden Sie sich bitte an unser Personal

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

# Hauptgänge

## Hauptgänge der Saison

### **Medaillons de Filet de Porc et Asperges**

Rosa gebratene Schweinsfilet-Medaillons (Schweiz)  
angerichtet auf sämigem  
Kräuterseitling-Spargel-Ragout,  
serviert mit frischen Tagliatelle

Fr. 42.00



### **Carré d'Agneau sur Pot au feu de Légumes**

Rosa gebratenes Lammcarré (Irland)  
angerichtet auf Frühlingsgemüse-Pot au Feu  
begleitet von einer kräftigen Bärlauch Hollandaise

Fr. 49.00

### **Dés de Saumon Rhubarbe Fenouil et amandes**

Lachswürfel (Schottland) im knusprigen Mantel  
an einer feinen Mandelsauce mit Amaretto,  
angerichtet auf Fenchel-Rhabarber-Gemüse,  
serviert mit Tagliatelle

Fr. 41.00



### **Rustico Asperges Et Orange**

Ravioli mit weissen und grünen Spargeln gefüllt,  
begleitet von einer würzigen Orangenbuttersauce  
mit Peperoncino und Pinienkernen verfeinert

Fr. 32.00



## Hauptgänge Klassisch

### **Der Waidburger**

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

### **Ladyburger 150 Gramm**

Fr. 36.50

### **Gentlemans 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



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

Fr. 39.00

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

### **Lammfilets „Sydney“**

Fr. 46.00

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



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

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten  
wenden Sie sich bitte an unser Personal

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

# Hauptgänge

**Kalbslebergeschnetzeltes „Asparagus“** Fr. 42.00  
Zarte, in Butter gebratene Kalbsleberstreifen (Schweiz) an einem feinen Portweinjus mit Zwiebeln, Spargelwürfeln, Knoblauch und Tomatenstreifen, serviert mit goldgelber Butterrösti



**Kalbshackbraten nach Grossmutter's Art** Fr. 38.00  
Hausgemachter Kalbshackbraten (Schweiz) an feinem Balsamicojus, serviert mit Bratkartoffeln und saisonalen Spargeln

**La Cassolette Du Chef** Fr. 45.00  
Gebratene Riesencrevetten, Jakobsmuscheln und Seeteufelwürfel an würziger Tomatensugo mit grünen Spargeln, Oliven, Chorizo und frischen Kräutern, begleitet von Tagliatelle

**Gnocchi de Fromage et Asperges** Fr. 32.00  
Hausgemachte Quark Gnocchi an einer feinen Rosmarinbutter mit Knoblauch, roten Zwiebeln, Spargeln, Cherrytomaten und Kräuterseitlingen



**Portion Spargeln** Fr. 39.00  
450 Gramm grüner und weisser Spargeln (je nach Marktangebot) serviert mit Bratkartoffeln begleitet von Sauce Hollandaise oder Gemüse Vinaigrette



**Portion Landrauchschinken (80 Gramm)** Fr. 17.00  
zum Spargel

## Kalte Hauptgänge

**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 einem Bouquet von saisonalen Salaten. Je nach Wunsch: mild oder scharf. Mit Brioche Toast und Butter

Als **kleine Portion** Fr. 22.00

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

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



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

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

# Vom Grill

Wir grillieren für Sie auf einem **Big Green Egg Holzkohlegrill**

<b>Würzig marinierte Maispoulardenbrust (Frankreich)</b> mit einem Maispoulardenbrüstchen ca. 110 Gramm	Fr. 28.00
mit zwei Maispoulardenbrüstchen ca. 220 Gramm	Fr. 36.00
<b>Schweinskotelette (Schweiz)</b> 350 Gramm	Fr. 38.00
<b>Butterzartes Rindsfilet (Irland)</b> 150 Gramm (1 Medaillon) 300 Gramm (2 Medaillons)	Fr. 52.00 Fr. 65.00
<b>Black Angus Rindsentrecôte (Irland)</b> 250 Gramm	Fr. 59.00
<b>Lachssteak (Schottland)</b> 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**

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

Mit einer Beilagen-Portion Spargeln Fr. 15.00

Weisser und grüner Spargel  
(je nach Marktangebot) begleitet  
von Sauce Hollandaise oder Gemüse Vinaigrette

## 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

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten  
wenden Sie sich bitte an unser Personal

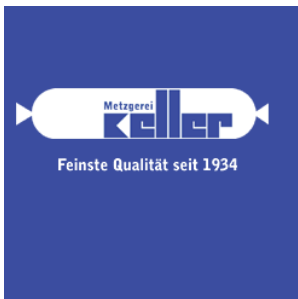
Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

# 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 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 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 unser Personal

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.