

Traditionelle Suppen

Urner Käsesuppe (Kanton Uri) <i>Cremige Käsesuppe verfeinert mit Weisswein und Rahm , garniert mit Zwiebelschwitze, Einmal anders serviert</i>	13.50
Bündner Gerstensuppe (Kanton Graubünden) <i>Hausgemachte Gerstensuppe Bündner Art mit Trockenfleischwürfeln und frischen Kräutern</i>	13.50
Basler Mehlsuppe (Kanton Baselstadt) <i>Hausgemachte Mehlsuppe, mit Muskat und Majoran verfeinert begleitet von geriebenem Sbrinz</i>	12.00

Urchige Vorspeisen

Chäs-Chissi (Kanton Obwalden) <i>Frittierte Käsekissen im Mandelmantel begleitet von saisonalen Blattsalaten an Honig- Senfdressing</i>	21.50
<i>als Hauptgang</i>	31.50
Südfleisch Carpaccio (Kanton Appenzell) <i>Dünn geschnittenes Siedfleisch (Tafelspitz) an einer feinen Gemüse vinaigrette begleitet von lauwarmem Kabissalat</i>	23.00
Pappet Vaudoise (Kanton Waadt) <i>als Salat serviert, mit Lauch, Kartoffel, Speck und Saucisson Lassen Sie sich überraschen</i>	18.50

Schweizer Vorspeisen

Chässchnitte (Kanton Wallis) <i>Würzige Käseschnitte mit Schinkenstreifen und frischen Kräutern begleitet von saisonalen Blattsalaten</i>	16.50
<i>als Hauptgang</i>	26.50
Rüebli lasagne (Kanton Aargau) <i>Hausgemachte Karotten lasagne begleitet von frittierten Kaninchenfiletstreifen und gerösteten Karottenstreifen</i>	21.90
<i>als Hauptgang</i>	36.90

Suppenküche

Tagessuppe	11.00
<i>Täglich frisch zubereitete Tagessuppe. „Äs hätt solang's hätt!“</i>	
Kraftbrühe „Célestine“	12.00
<i>Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Sherry und Flädlistreifen</i>	
Tomatencremesuppe (lacto)	12.00
<i>mit Mozzarellaperlen, Gin und Schlagrahm</i>	

Knackiges

Nüsslisalat	13.50
<i>Mit gebacktem Ei</i>	
<i>Mit gebratenen Speck</i>	14.50
<i>Mit gebratenen Speck und gebackten Ei</i>	15.30
Blattsalat	11.80
<i>Saisonale, bunt gemischter Blattsalat</i>	
Waidсалat	13.80
<i>Saisonale Salate farbenfroh zusammengestellt von unserem Chef Garde Manger</i>	
Unsere Dressings	
<i>Französisch-, Italienisch-, Honig-Senf- oder Balsamicodressing</i>	

Davor

Rindsfiletcarpaccio	21.00
<i>an Limetten- Pfeffermarinade</i>	
	<i>als Hauptgang</i>
	33.00
Ziegenfrischkäseterrine	16.80
<i>Terrine aus französischem Ziegenfrischkäse im Pfeffer- Nussmantel, garniert mit Salatbouquet an Balsamico Dressing</i>	

Crostini

Crostini mit Ziegenfrischkäse, Trüffelöl und Oliven	10.00
Crostini mit Rucolapesto und getrockneten Tomaten	9.00
Crostiniteller	16.80
<i>Drei verschiedene Crostini mit Rucolapesto, Knoblauch, sowie Ziegenfrischkäse mit Oliven und Trüffelöl, garniert mit dünn geschnittenem Parmaschinken</i>	

Schweizer Hauptgenüsse

Churer Fleischtorte (Kanton Graubünden) **38.50**

Tagtäglich frischzubereitete, hausgemachte Fleischtorte mit Rinds-, Kalbs- und Schweinefleisch begleitet von kräftiger Rotweinsauce und bunten winterlichen Blattsalaten „Es hat solange es hat!“

Schtunggis (Kanton Nidwalden) **34.50**

*mit Schweinsvoren, Karotten, Lauch, Sellerie, Kohlrabi und Kartoffeln
Schtunggis bedeutet in der schweizerdeutschen Sprache etwas wie dicker Brei. Man Schtunggt (zerstösst)*

Lozärner Chögeli Pastete (Kanton Luzern) **37.50**

*Der Klassiker aus der schönsten Stadt der Schweiz!
Kalbsfleischwürfel, Kalbsbrätkekugeli und Champignons in der echten Fritschipastete, serviert mit Trockenreis*

Kalbshackbraten (Kanton Zürich) **34.90**

Hausgemachter Kalbshackbraten an feiner Rotweinsauce mit glasierten Karotten, Pelzwiebeln und Champignons begleitet von frisch zubereitetem Kartoffelstock mit Butter verfeinert

Fleischlose Schweizergerichte

Schabziger Hörnli (Kanton Glarus) **30.90**

Hörnli mit Kartoffeln und Zwiebeln mit Schabziger Käse verfeinert mit geröstetem Paniermehl begleitet von hausgemachtem Apfelkompott

Rispor (Kanton Uri) **34.90**

*verfeinert mit Bergkäse begleitet von Zwetschgenkompott
Der Namen des Gerichts ist eine Zusammensetzung von Rys und Pobr. Es ist also ein Risotto mit Lauch oder Porré (von italienischen porro)*

Maluns (Kanton Graubünden) **29.80**

*Klassisches Kartoffelgericht, begleitet von Apfelmus und Alpkäse
Maluns wurde nach Einführung der ersten Kartoffeln erwähnt, welche 1758 erstmals im Schloss Marschlins serviert wurden*

Kalbsgeschnetzeltes „Guisan“ 41.00

Zartes Kalbsgeschnetzeltes an Mischpilzrahmsauce, verfeinert mit rosa Pfefferkörnern und Cognac, serviert mit goldgelber Butterrösti

Kleinere Portion „Guisan“ 35.00

Kalbslebergeschnetzeltes „Di Aceto“ 41.00

Zarte, in Butter gebratene Kalbsleberstreifen an einem feinen Balsamicojus mit roten Zwiebeln und Cherry Tomate und Pilzen, serviert mit goldgelber Butterrösti

Kleinere Portion „Kalbsleber“ 35.00

Cordon Bleu vom Kalb 44.00

Gefüllt mit reichlich schmelzendem Greyerzer und saftigem Vorderschinken, serviert mit Pommes frites und saisonalem Gemüsebouquet

Lammfilets „Sydney“ 45.00

Zartes, rosa gebratenes Lammfilet überbacken mit würziger Kräuterkruste an kräftigem Portweinjus, serviert mit jungen Bratkartoffeln und saisonalem Gemüsebouquet

Die Fischgerichte
Saiblingsfilets Zuger Art (Kanton Zug) 38.00

Im Weisswein pochierte Saiblingsfilets an einer sämigen Kräutersauce mit Schalotten, serviert mit Salzkartoffeln

Felchenfilets Nidwalder Art (Kanton Nidwalden) 37.50

Gebratene Felchenfilets an einer feinen Süssmostsauce mit Crème Fraîche verfeinert serviert mit Butternudeln

Lachsteak Basler Art (Kanton Baselstadt) 38.50

Gebratenes Lachsteak an einer feinen Butter Müllerinnen Art mit Kapern, frittierten Zwiebelringen und frischen Kräutern serviert mit Petersilienkartoffeln

Unsere Schweizer-Fleisch-Klassiker Genau das Richtige für Fleischliebhaber

„Dry Aged“ Côte de Bœuf (600 Gramm) 68.50

*Rosa gebratenes Rindskotelette (vier Wochen am Knochen gereift)
begleitet von Bratkartoffeln und Chili Knoblauchbutter
„Es hat solange es hat“*

Maxi paniertes Schnitzel (250 Gramm) 35.00

*Paniertes Schweineschnitzel aus dem Nierstück geschnitten
begleitet von groben Pommes frites und kleinem Salatbouquet*

Maxi Schweins Cordon Bleu (400 Gramm) 38.50

*Schweins Cordon Bleu mit Schinken und Greyerzer gefüllt
begleitet von groben Pommes frites und kleinem Salatbouquet*

Die Waid- Grilladen

Pouletbrust (Brasilien) 200 Gramm 29.00

Schweinesteak (Schweiz) 200 Gramm 31.00

Rindsfilet (Irland Foyle) 180 Gramm 55.00

Lachssteak 200 Gramm 36.00

*Alle Grilladen werden mit unserer hausgemachten
Kräuterbutter serviert.*

mit einer Beilage Ihrer Wahl

*Trockenreis, Parmesan Risotto, Pommes Frites, Rösti Krokette,
Butterrösti, Salzkartoffeln, Tagliatelle, Bratkartoffeln,
Kartoffelstock, saisonales Gemüsebouquet
oder knackige Salate*

eine weitere Beilage 8.90

*zusätzliches Gemüsebouquet 9.30
oder reichhaltige Salatgarnitur*

**Morgens, mittags
nachmittags, abends
oder vorm Heimgehen,**

Reichhaltiger Salatteller mit Ei	23.00
Parmaschinken Teller (120 Gramm)	29.00
<i>Dünn geschnittener Parmaschinken mit Parmesanbrocken und Oliven serviert mit Peperoncini- Tomatenbrot</i>	
<i>als Vorspeise</i>	19.00
Bündner Teller (150 Gramm)	32.00
<i>Dünn aufgeschnittenes, luftgetrocknetes Bündnerfleisch, Bündner Salzis und Bündner Bergkäse garniert mit Gurken, Tomaten und Baumnüssen</i>	
Siedfleisch Salat „Dijonnaise“	26.00
<i>Lauwarmer Siedfleisch Salat an Dijon- Senfdressing mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Kartoffelwürfeln</i>	
Käseteller (120 Gramm)	19.00
<i>Höblengereifter Emmentaler, Bergkäse, Luzerner Rahmkäse, Ziegenfrischkäse und Gorgonzola</i>	
Rindfleischtatar „Die Waid“	34.90
<i>Serviert mit einem Bouquet von saisonalen Salaten. Je nach Wunsch: mild oder scharf. Mit knusprigem Brioche Toast und Butter</i>	
<i>kleinere Portion Tatar</i>	21.90
Crostiniteller	16.80
<i>Je ein Rucola Crostini, Ziegenfrischkäse Crostini mit Trüffelöl und Knoblauchbrot, serviert mit hauchdünnem Rohschinken</i>	
Wurstsalat garniert (mit gemischtem Salat)	23.00
<i>Wurstsalat einfach, ohne Salate</i>	17.00
Wurst- Käsesalat garniert (mit gemischtem Salat)	23.00
<i>Wurst-Käsesalat einfach, ohne Salate</i>	17.00
Thunfischsalat garniert (mit gemischtem Salat)	23.00
<i>Thunfischsalat einfach, ohne Salate</i>	17.00
Eingeklemmtes mit Salami, Käse oder Vorderschinken	7.50
Eingeklemmtes mit Bündnerfleisch oder Coppa	9.50