

Take a **WOK** on the **WAID** side....

*Ab 3 Personen können Sie sich Ihr persönliches
WOK FESTIVAL
zusammenstellen.*

*Bis zu 7 verschiedene Wok- Gerichte
nach Ihrer Wahl à discrétion*

*Wählen Sie selbst Ihre Favoriten aus allen Wok Gerichten der Karte.
Vielleicht sind es heute nur drei oder vier,
die Sie probieren möchten. Sie haben die Wahl.*

*Gerne servieren wir Ihnen
Ihr ganz persönliches Wok Festival.*

*Unsere Wok Beiz ist der Treffpunkt für Feinschmecker/ Innen zum Plaudern &
Tratschen, Relaxen & Verweilen, die Aussicht geniessen und dabei wunderbar
zu speisen. Edle Tropfen aus den bekannten europäischen Weinländern runden
das Ambiente perfekt ab- aber auch ein gepflegtes Bier
harmoniert wunderbar mit unseren Waid Wok Gerichten.*

*Haben Sie Ihre Geburtstagsfeier, Ihr Familienfest, Ihren Firmenanlass oder
Ihr Treffen mit Freunden schon geplant? Stilvolle, freche, offenherzige
und schlichte Atmosphäre, kombiniert mit heissen Wok Gerichten,
serviert auf einzigartigen Waid Wok Rechauds im Waid Wok Pfännli.*

Bestellregel:

*Sind Sie eine Gruppe mit drei bis zu 280 Personen, wählen Sie 5, 6 oder 7
verschiedene Woks aus unserem gesamten Angebot aus.*

*Beachten Sie, dass es kochtechnisch nicht möglich ist, z.B. bei einem 9 er Tisch
3 verschiedene Wok Festivals zu bestellen.*

Preise Wok Festival

pro Person

*Wok Festival
mit 5 verschiedenen Woks
46.00*

*Wok Festival
mit 6 verschiedenen Woks
49.00*

*Wok Festival
mit 7 verschiedenen Woks
52.00*

Suppen

| | |
|---|-------|
| Tagessuppe <i>Täglich frisch zubereitete Tagessuppe. „Äs hätt solangs hätt!“</i> | 11.50 |
| Crème de Parmesan aux truffes <i>Cremige Parmesan Suppe mit Trüffelperlen, garniert mit Allumettes au Fromage</i> | 14.50 |
| Duo de Soupe „Surf and Turf“ <i>Hausgemachte Enten Kraftbrühe mit Gemüse Perlen und hausgemachte Hummersuppe mit Jakobsmuscheln</i> | 16.00 |
| Crème de Patate Douce aux Epices exotiques <i>Würzige Süsskartoffel Suppe, verfeinert mit exotischen Gewürzen, begleitet von gebratener Riesencrevette</i> | 14.50 |
| Tomatencremesuppe <i>mit Mozzarellaperlen und Gin</i> | 13.00 |
| Crème de Carotte et Mangue <i>Würzige Karotten-Mangosuppe, verfeinert mit Curry, begleitet von Crevetten Spiess</i> | 14.50 |

Vorspeisen und Salate

| | |
|--|----------------------------|
| Nüsslisalat Tête de Moine <i>Nüsslisalat an einem feinen Honig-Senf Dressing garniert mit Tête Moine Röschen, gerösteten Pinienkernen, Trauben und Bündner Trockenfleisch Würfeln</i> | 17.50 |
| Trio de Tartar du Chef <i>Würziges Rindfleisch Tartar, feines Thunfisch Tartar mit asiatischen Gewürzen und pikantes Crevetten Tartar auf Granny Smith Spiegel, garniert mit schwarzem Sesam. Dazu servieren wir Ihnen Brioche Toast und Butter</i> | 21.50 |
| Salade Périgourdine <i>Winterlicher Blattsalat an Honig-Senf Dressing mit gebratenem Kalbsbries und Würfeln von hausgemachter Entenleber Terrine, garniert mit Brunoise von Dörrfrüchten</i> | 19.50 |
| Rindscarpaccio (Schweiz) <i>an Limetten- Pfeffermarinade, garniert mit Parmesansplittern und Rucola</i> | 21.00 |
| | <i>als Hauptgang</i> 35.00 |
| Ziegenfrischkäseterrine <i>Terrine aus französischem Ziegenfrischkäse im Pfeffer- Nussmantel, garniert mit Salatbouquet an Balsamico Dressing</i> | 17.50 |
| Crostini <i>mit Ziegenfrischkäse, Trüffelöl und Oliven</i> | 10.00 |
| <i>mit sautierten Crevetten- und Chorizowürfeln</i> | 12.00 |
| <i>mit Tartar von getrockneten Tomaten</i> | 10.00 |
| <i>mit Knoblauchbutter und Walnuss garniert</i> | 9.00 |
| Crostiniteller <i>Vier verschiedene Crostini Tomatentartar, Knoblauch, Ziegenfrischkäse mit Oliven und Trüffel Öl, Sautierte Crevetten Würfel mit Chorizowürfeln, garniert mit dünn geschnittenem Parmaschinken</i> | 19.80 |
| Nüsslisalat <i>mit gehacktem Ei</i> | 11.00 |
| <i>mit gebratenem Speck</i> | 13.00 |
| <i>mit Ei und Speck</i> | 14.00 |
| | 15.50 |
| Blattsalat <i>Saisonale, bunt gemischte Blattsalate</i> | 12.00 |
| Waid Salat <i>Saisonale Salate mit Früchtewürfeln, Fetakäse und verschiedenen Körnern garniert (Hierzu empfehlen wir Ihnen unser Honig- Senfdressing)</i> | 15.30 |
| Unsere Dressings <i>Französisch-, Italienisch-, Honig-Senf- oder Balsamico Dressing</i> | |

WOKs mit Fleisch

| | |
|--|-------|
| Waid Wok | 34.00 |
| <i>Gebratene Pouletstreifen vom Schenkel an roter Currysauce mit Mischgemüse und Kokosnussmilch, serviert mit Jasmin Reis</i> | |
| Höngger Wok | 36.00 |
| <i>In Butter gebratenes Schweinsgeschnetzeltes an einer mit Cognac verfeinerten Steinpilzsauce mit Mischgemüse und Pennette</i> | |
| Säuliamt Wok | 42.00 |
| <i>Gebratenes Kalbsgeschnetzeltes an einer feinen Frischkäsesauce mit sautierten Kräuterseitlingen, frischen Gartenkräutern und Frühlingzwiebeln, geschwenkt mit Trofiette</i> | |
| Café de Paris Wok | 45.00 |
| <i>In Butter gebratene Rindsfiletwürfel an einer hausgemachten Café de Paris Sauce mit Tomatenstreifen und Zwiebeln, serviert mit Jasmin Reis</i> | |
| Mauritius Wok | 36.50 |
| <i>Gebratene Entenbrust Streifen an einer Sweet & Sour Sauce mit Bambus, Peperoni und Ananasscheiben, serviert mit Jasmin Reis</i> | |
| Spanischer Wok | 35.50 |
| <i>Saffran Pennette mit Artischocken, grünen Oliven und gebratenen Pouletschenkel Streifen, verfeinert mit sämiger Kräuterbutter Sauce.</i> | |
| Balsamico Wok | 45.00 |
| <i>Gebratene Rindsfilet Streifen an einem kräftigen Balsamico Jus mit knackigen Gemüwestreifen und Trofiette</i> | |
| Mattan Wok | 43.00 |
| <i>Gebratene Lammfilet Streifen mit roten Zwiebeln, Zucchetti und Knoblauch, geschwenkt mit Farfalle, verfeinert mit Paprika-Senf Jus</i> | |
| Goa Wok | 38.00 |
| <i>Geschmortes Rindscurry nach indischer Art, mit Joghurtsauce, Limetten, Paprika und Mini- Auberginen, serviert mit Jasmin Reis und indischem Fladenbrot</i> | |
| Korma Wok | 38.00 |
| <i>Lammcurry nach Sri-Lankischer Art mit Kartoffelwürfeln und Nüssen, serviert mit Fladenbrot und Jasmin Reis</i> | |

WOKs mit Fisch

| | |
|---|-------|
| Schwedischer Wok | 38.50 |
| <i>Gebratene Lachswürfel an einer süssen Senfsauce mit Gurkengemüse, verfeinert mit Dill, garniert mit Landrauchschinken Chips, serviert mit Jasmin Reis</i> | |
| Gambas Wok | 42.50 |
| <i>Riesengarnelen mit Mischgemüse, Sweet Chilisauce, Sojasauce und Zitronensaft, serviert mit Jasmin Reis</i> | |
| Oyster Wok | 45.00 |
| <i>Fischpfanne mit Riesengarnelen und Rotbarsch Streifen an einer kräftigen Austernsauce mit Morcheln und Wirsing, verfeinert mit Crème fraîche, serviert mit Jasmin Reis</i> | |

WOKs Vegetarisch

| | |
|---|-------|
| Falaffel Wok | 28.50 |
| <i>Hausgemachte Kichererbsen Bällchen, angerichtet auf sämigem Lauchgemüse mit Kartoffelschnitzen, verfeinert mit Curry Dipp Sauce</i> | |
| Wellness Wok | 27.50 |
| <i>Troflette mit Mischgemüse, Erdnüssen, Sweet Chilisauce, Sojasauce und Zitronensaft, garniert mit hausgemachter Guacamole</i> | |
| Biryani Wok | 26.50 |
| <i>Reispfanne mit gebratenem Ei und Wok Gemüse, verfeinert mit indischen Gewürzen. Probieren lohnt sich!</i> | |
| Delhi Wok | 28.50 |
| <i>Vegetarisches Kokosnuss-Gemüse Curry mit Okkra und Süsskartoffeln, verfeinert mit Koriander und Peperoncini, serviert mit indischem Fladenbrot</i> | |
| Tibet Wok | 28.50 |
| <i>Waldpilz Pfanne nach tibetanischer Art, an einer sämigen Knoblauch-Ingwer Sauce mit frischem Spinat, geschwenkt mit Farfalle</i> | |

| | |
|---|---|
| Reichhaltiger Salatteller mit Ei | 23.50 |
| Lachs Duo „Edinburgh“ <i>Geräucherter, schottischer Lachs und eine Tranche vom heiss geräucherten Lachs (Wildfang) mit Senf- Dill dipp mit Honig verfeinert, begleitet von saisonalem Salatbouquet. Dazu servieren wir Ihnen Brioche Toast und Butter</i> | 25.00 |
| | <i>als Hauptgang</i> 35.00 |
| Zürcher Fleischvariation (180 Gramm) Ab 14h00 Ubr <i>Verschiedene Rauch Spezialitäten aus dem Zürcher Oberland: Landrauchschinken im Pfeffermantel, Buuerespeck im Kräutermantel, Rauchschnebel, pikante Buuresalami und Buurecoppa, garniert mit Essiggurken, Zwiebelringen und frischem Rettich</i> | 35.50 |
| Siedfleisch Salat „Dijonnaise“ <i>Lauwarmer Siedfleisch Salat an Dijon- Senfdressing mit roten Zwiebeln, Essiggurken und Kartoffelwürfeln</i> | 26.00 |
| Käseteller „Swiss Mountain“ (150 Gramm) Ab 14h00 Ubr <i>Verschiedene, Schweizer Käsesorten (je nach Tagesangebot) begleitet von Zwetschgen-Preiselbeer Chutney</i> | 27.00 |
| | <i>Kleiner Käse Teller</i> 21.00 |
| Rindfleischtatar „Die Waid“ <i>Serviert mit einem Bouquet von saisonalen Salaten. Je nach Wunsch: mild oder scharf. Mit Brioche Toast und Butter</i> | 35.00 |
| | <i>kleinere Portion Tatar</i> 22.00 |
| Wurstsalat garniert (<i>mit gemischtem Salat</i>) | 23.50 |
| | <i>Wurstsalat einfach, ohne Salate</i> 17.50 |
| Wurst- Käsesalat garniert (<i>mit gemischtem Salat</i>) | 23.50 |
| | <i>Wurst-Käsesalat einfach, ohne Salate</i> 17.50 |
| Thunfischsalat garniert (<i>mit gemischtem Salat</i>) | 23.50 |
| | <i>Thunfischsalat einfach, ohne Salate</i> 17.50 |
| Eingeklemmtes <i>mit Salami, Käse oder Vorderschinken</i> | 8.50 |
| Eingeklemmtes <i>mit Bündnerfleisch oder Coppa</i> | 9.50 |