

Take a WOK on the WAID side....

Unsere WOK-Packages:

Das Wok Festival:

Das Hauptgangbüffet - auf dem Tisch serviert -
ab 3 -280 Personen bestellbar

Nur einheitlich und für den kompletten Tisch bestellbar

Das Wok Büffet - à discretion - in der Mitte der Tische serviert.
Wählen Sie 5, 6 oder 7 verschiedene Woks
aus unserem gesamten Angebot aus.

Preise Wok Festival pro Person

mit 5 verschiedenen Woks Fr. 47.00

mit 6 verschiedenen Woks Fr. 50.00

mit 7 verschiedenen Woks Fr. 53.00

**Ein „Take away“ der übrig gebliebenen Wok Gerichte
ist beim Wok Festival leider NICHT möglich**

We will Wok you

Das 3-Gang Package
ab 2 Personen bestellbar

Nur einheitlich für den kompletten Tisch bestellbar

Bunt gemischter Waid Salat

Eine grosse Salatbowle mit saisonalen Blattsalaten
an Honig-Senfdressing, mit Früchtewürfeln,
Fetakäse, Körnern und Brotcroûtons
(In der Mitte des Tisches zum Teilen serviert)

3er Wok Auswahl (3 verschiedene Woks pro Gruppe aus unserer Karte)

Wählen Sie einfach Ihre 3 Wunsch-Woks
aus unserem gesamten Wokangebot.
Diese werden zum Hauptgang als Büffet,
in der Mitte des Tisches serviert.
Nun können Sie von diesen Woks probieren,
teilen und geniessen.

Kleines Dessertbüffet

In der Mitte des Tisches aufgebaut
Lassen Sie sich von unserer Patisserie verzaubern

Fr. 65.00 pro Person

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 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.

Die Woks

Woks der Saison

Chanterelles Wok

Gebratene Streifen vom Pouletschenkel, an einer sämigen Eierschwämmli- sauce mit grünen Bohnen und Cherrytomaten, geschwenkt mit Orecchiette, garniert mit Parmesan Chips

Fr. 36.00



Cantonese Wok

Gebratene Seeteufelwürfel mit grünen Bohnen und scharfem Sesampesto, verfeinert mit Soja und Melonenwürfeln, serviert mit Jasminreis

Fr. 43.00



Luksha Wok

Gebratene Lammfiletstreifen nach tibetischer Art, mit Peperoncini, Auberginen und Baby Mais, an einer Kokos-Joghurt Sauce, verfeinert mit hausgemachtem Spinatpesto, serviert mit Jasminreis

Fr. 38.00



Kottu Rotti Wok

Fladenbrot Pfanne nach srilankischer Art, mit saisonalem Gemüse und gebratenem Ei, verfeinert mit Curry Gewürzen und Limetten-Joghurt-Sauce

Eine Spezialität aus Sri Lanka. Probieren lohnt sich!

Fr. 32.00



Woks mit Fisch

Kadashi Wok

Gebratene Riesencrevetten, an einer rassigen Mango-Wasabisauce, mit Pak Choi und Peperoncini, serviert mit Jasmin Reis und Kroepoek

Fr. 43.00



Gambas Wok

Riesencrevetten mit Mischgemüse, Sweet-Chilisauce, Sojasauce und Zitronensaft, serviert mit Jasmin Reis

Fr. 44.50



Trinidad Wok

Gebratene Streifen vom Buntbarsch, an einer würzigen Pflaumen-Pfeffersauce, mit Pak Choi und Tomatenstreifen, geschwenkt mit Orecchiette

Fr. 38.00



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 unsere Mitarbeitenden

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

Die Woks

Woks mit Fleisch

Waid Wok

Gebratene Pouletstreifen vom Schenkel,
an roter Currysauce mit Mischgemüse
und Kokosnussmilch, serviert mit Jasmin Reis

Fr. 34.00



Höngger Wok

In Butter gebratenes Schweinsgeschnetzeltes,
an einer mit Cognac verfeinerten Steinpilzsauce,
mit Mischgemüse und Orecchiette

Fr. 34.00



Züri-Asia Wok

Gebratenes Kalbsgeschnetzeltes,
an einer feinen Kokosnusssauce,
mit frischen Champignons
und Frühlingszwiebeln, geschwenkt mit Trofiette

Fr. 42.00



Café de Paris Wok

In Butter gebratene Rindsfiletstreifen,
an einer hausgemachten Café de Parissauce,
mit Tomatenstreifen und Zwiebeln,
serviert mit Jasmin Reis

Fr. 45.00



Gengi Wok

Marinierte Entenbruststreifen,
an würziger Sauce mit schwarzen Bohnen,
Erbsen und Zucchetti, verfeinert mit Sake,
serviert mit Jasmin Reis

Fr. 39.00



Goa Wok

Geschmortes Rindscurry nach indischer Art,
mit Limetten, Paprika und Mini-Auberginen,
garniert mit Rajjta Sauce
(Joghurtsauce mit Tomaten- und Gurkenwürfeln),
serviert mit Jasmin Reis und indischem Brot

Fr. 38.00



Korma Wok

Lammcurry nach Sri-Lankischer Art,
mit Kartoffelwürfeln und Nüssen,
serviert mit indischem Brot und Jasmin Reis

Fr. 38.00



Woks vegetarisch

Wellness Wok

Trofiette mit Mischgemüse, Erdnüssen,
Sweet-Chilisauce, Sojasauce und Zitronensaft,
garniert mit hausgemachter Guacamole

Fr. 27.50



Biryani Wok

Reispfanne mit gebratenem Ei und Wokgemüse,
verfeinert mit indischen Gewürzen

Fr. 26.50



Panang Wok

Gemüsecurry nach thailändischer Art,
verfeinert mit Kokosmilch,
serviert mit Jasmin Reis und Naan Brot

Fr. 28.50



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 unsere Mitarbeitenden

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

Kalte Gerichte

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. 22.00

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

Fr. 30.00



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

Fr. 24.50

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.

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

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.