

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 Salatbowl 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 unser Personal*

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

Kalte Vorspeisen

Crevettensalat „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	
Waldsalat	Fr. 15.30
Saisonale Salate mit Früchtewürfeln, Fetakäse und verschiedenen Körnern garniert	
Unsere Dressings	
Französisch-, Honig-Senf- oder Balsamico Dressing	

Warme Vorspeisen

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

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.

Die Woks

Woks der Saison

Orsino Wok

Gebratene Streifen vom Pouletschenkel an einer sämigen Bärlauchsauce mit Spargeln und Cherrytomaten, geschwenkt mit Orecchiette garniert mit Rohschinken Chips

Fr. 36.00



Bori Wok

Gebratene Seeteufelwürfel auf einem kräftigen Linsencurry nach indischer Art, verfeinert mit Joghurt mit Tomaten, Gurken und Koriander, serviert mit Jasminreis

Fr. 43.00



Asparagus Wok

Gebratene Lammfiletstreifen mit Spargeln, roten Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Oliven und Bratkartoffeln, verfeinert mit hausgemachter Sauce Choron (Tomatierte Sauce Hollandaise)

Fr. 38.00



Frühlings Wok

Ravioli mit einer zart-cremigen Füllung von weissem und grünem Spargel an sämigem Tomatensugo, verfeinert mit Crème fraîche, garniert mit frittiertem Rucola

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. 38.80



Gambas Wok

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

Fr. 44.50



Pepe e Fragole Wok

Gebratene Streifen vom Buntbarsch an einer würzigen Pfeffer-Pestosauce mit Erdbeerstreifen und frischem Spinat, geschwenkt mit Trofiette

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 unser Personal

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 Orrecchiette

Fr. 34.00



Züri-Asia Wok

Gebratenes Kalbgeschnetzeltes an einer feinen Kokosnussauce mit frischen Champignons und Frühlingzwiebeln, 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



Cortes Wok

Gebratene Pouletschenkelstreifen an würziger Kokos-Limettensauce mit grüner Papaya, Mango, Pfefferminz, Cherrytomaten und Spargeln, serviert mit Jasminreis

Fr. 36.00



Goa Wok

Geschmortes Rindscurry nach indischer Art, mit Limetten, Paprika und Mini-Auberginen, garniert mit Raijta 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 Wok Gemüse, 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 unser Personal

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 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 weissem Chicorée

*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

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.

*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.