

## **MENÜVORSCHLÄGE 2012**

*Wir bedanken uns über Ihr Interesse am*

### **RESTAURANT DIE WAID Zürich**

*und freuen uns schon heute auf Ihren Besuch!*

*(Änderungen vorbehalten, Version Dezember 2011)*

*Hiermit überreichen wir Ihnen unsere Menüvorschläge.*

***Wenn Sie gerne eine Beratung oder eine Besprechung des Menüs vor Ort wünschen, vereinbaren Sie bitte im Vorfeld einen Besprechungstermin mit uns, bevor Sie vorbeikommen, damit wir mit Ihnen vor Ort alle Einzelheiten und Details genau besprechen können.***

### **Personenzahl**

*Änderungen der Personenzahl sind bis 2 Tage vor dem Anlass kostenfrei.  
Die bis 2 Tage vor dem Anlass gemeldete Personenzahl gilt als Berechnungsbasis.*

### **Menüvorschläge/ Bestellregeln**

- §1 Die Menüs sind für Anlässe ab 10 Personen bestellbar.***
- §2 Die Menüs sind immer einheitlich für die ganze Gruppe zu bestellen.***
- §3 Die Menüs bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn bestellbar.***

*Auf den folgenden Seiten finden sie unsere ganzjährig geltenden Menüs.*

*Selbstverständlich freuen wir uns, wenn wir Ihnen ein Menü **ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen dürfen**, hier ist es uns möglich, speziell die **saisonalen Köstlichkeiten** der entsprechenden Jahreszeit in Ihr Menü einfließen zu lassen.*

### **Nachservice**

*Wünschen Sie einen Supplement Service von Fleisch, Saucen und Beilagen.  
Gerne bereiten wir für Ihr Bankett **einen Nachschlag** vor.*

*Fleisch oder Fisch Supplement  
Beilagen Supplement  
Saucen Supplement*

*Fr. 6-15/ Portion (Je nach Art)  
Fr. 5.00/ Portion  
gratis*

### **Verlängerung**

***Wir haben um 23h30 Uhr Schliessstunde.*** *Wir sind jedoch in der Lage für Ihr Bankett eine Verlängerung der Öffnungszeiten zu beantragen. Für die Bewilligung berechnen wir Ihnen Fr. 200.00 pro angefangene Stunde ab Mitternacht, und für den Nachtzuschlag pro Mitarbeiter Fr. 50.00 pro angefangener Stunde ab Mitternacht.*

## **Apérodrinks**

### ***Apéro-Bowle***

*Erfrischende Bowle aus frischen Früchten*

***mit Alkohol  
ohne Alkohol***

***39.00/Liter  
30.00/Liter***

### ***Weisse Sangria***

*(Nach mallorquinischem Traditionsrezept)  
Die sommerliche Erfrischung zum Aperitif!*

***12.80/ 2.5dl Glas***

### ***Red Emotion***

*Prickelnder Prosecco mit Erdbeermark*

***11.80/ Glas***

## Einzel bestellbare Aperohäppchen

<b>Waid- Apéro</b> je 1 Ziegenfrischkäse- und Rucolapestocrostini, 1 Knoblauchbrot und Chips/Nüssli	12.80/ Person
<b>Die Sonne Spaniens</b> Gebratene Chorizos mit Chilibrötchenwürfel Mit Limetten und Olivenöl marinierte Crevetten Mediterrane Gemüse-Tapanade Aioli (spanischer Knoblauchdipp) mit Chilibrötchen Hausgeröstete Paprikamandeln	18.50/ Person
<b>Chips und Mandeln/ Nüssli</b>	1.80 pro Person
<b>Gefülltes Blätterteiggebäck gemischt</b>	6.80 pro Person/5 Stk.
<b>Blätterteig- Speckspiessli</b> (im Körbli serviert)	7.50 pro Person/5 Stk.
<b>Käsekissen in der Mandelhülle</b>	1.80 pro Stück
<b>Parisette Café De Paris</b> Das Lieblings Apéro unser Küchenchef Boutilly	12.80 pro Parisette /für 5 Personen
<b>Crostini</b> mit Tomaten, Ziegenfrischkäse, Rucola, Knoblauch mit Walnuss oder Oliven Tapanade	4.50 pro Stück
<b>Gemüestängel</b> mit Quark- Cocktail- und Süss-saurer Sauce	15.50 pro Platte/für 5 Personen
<b>Wasabi Wraps (Weizen Rouladen)</b> gefüllt mit Rauchlachs und Wasabicrème	3.80 pro Tranche
<b>Italienische Wraps (Weizen Rouladen)</b> gefüllt mit Parmaschinken, Parmesan und Rucola	3.50 pro Tranche
<b>Riesencrevetten im Kartoffelmantel</b> mit Sweet Chilisauce	4.80 pro Stück

### ***Auf der Suche nach einem Aperitif entsprechend der Jahreszeit?***

*Gerne beraten wir Sie telefonisch, per Mail  
oder natürlich bei einem persönlichen Gespräch*

## Kalte Vorspeisen

*Unsere Salate werden, wenn nichts anderes gewünscht oder beschrieben ist, mit unserem Hausdressing (**French Dressing**) serviert.*

<b>Gemischter Blattsalat</b>	11.80
<b>Salat „Don Wicho“</b> <i>Saisonale Blattsalate an erfrischendem Joghurt- Limettendressing, garniert mit frischen Früchten, gebratenen Chorizosstücken und Chilibiscuits</i>	14.80
<b>Saisonaler Blattsalat mit Rohschinken und Parmesan</b> <i>an Balsamicodressing</i>	15.80
<b>Bresaola Carpaccio mit Olivenöl</b> <i>serviert mit Parmesansplitter und frischem Rucola</i>	18.50
<b>Tête de Moine Carpaccio</b> <i>Diinn geschnittener Tête de Moine mit Baumnuessöl mariniert, begleitet von Rollgersten Tartar mit Trockenfleisch</i>	18.50
<b>Dreifarbige Gemüseterrine</b> <i>begleitet von Trauben- Tomaten Chutney und Salatstrauss</i>	16.80
<b>Lachs Duo</b> <i>Hausgemachtes Lachs Mousse und heiss geräucherte Lachstranche, begleitet von Whisky- Muffin und kleinem Gurkensalat</i>	21.00
<b>Tatar Trio „Die Waid“</b> <i>Tatar von Rauchlachs, eingelegten Tomaten und Rindfleisch serviert mit Toast, Butter und Salatstrauss</i>	18.50
<b>Lachscarpaccio „Mauritius“</b> <i>Diinn geschnittener Lachs mariniert mit Sesamöl und Zitronenpfeffer begleitet von Kokosnusscreme und Mango-Orangenchutney</i>	19.50
<b>Ananas – Carpaccio mit Sesamöl</b> <i>und geräucherten Thunfischwürfel</i>	17.50

### ***Auf der Suche nach einer Vorspeise entsprechend der Jahreszeit?***

*Gerne beraten wir Sie telefonisch, per Mail  
oder natürlich bei einem persönlichen Gespräch*

## Suppen



<b>Hausgemachte Rindskraftbrühe</b> <i>mit Einlage (Gemüsestreifen, Flädli, Käse-Croûtons Sherry Griessknödel oder Ei)</i>	12.00
<b>Tomaten Cremesuppe</b> <i>verfeinert mit Gin</i>	12.00 (fleischlos)
<b>Parmesansuppe</b> <i>mit Trüffelbutter verfeinert</i>	14.50 (fleischlos)
<b>Mais Cremesuppe</b> <i>mit Chili und Tequila verfeinert</i>	12.00 fleischlos
<b>Riesling X Silvanerschaumsuppe</b> <i>mit frischen Kräutern und Rahmbaube</i>	12.00
<b>Limetten- Ingwersuppe</b> <i>mit gebratener Riesencrevette</i>	13.50
<b>Hummersuppe</b> <i>mit Jakobsmuschel und Riesencrevette</i>	15.80

***Auf der Suche nach einer Suppe entsprechend der Jahreszeit?***

*Gerne beraten wir Sie telefonisch, per Mail  
oder natürlich bei einem persönlichen Gespräch*

## Fleischlose Gerichte

<b>Kartoffelgnocchi mit Trüffelrahmsauce</b> <i>als Vorspeise</i>	32.50 18.80
<b>Linsencurry „Miss Saigon“</b> <i>mit Belugalinsen, Sojabohnen und Peperoncino serviert mit indischem Fladenbrot als Vorspeise</i>	26.50 15.50
<b>Safran- Morchelrisotto mit getrockneten Tomaten</b> <i>als Vorspeise</i>	32.50 18.80
<b>Hausgemachter Lauchstrudel</b> <i>an feiner Süsskartoffel Sauce mit Ingwer verfeinert</i>	27.90 16.90
<b>Tagliatelle an rotem Pesto</b> <i>mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch und frischen Kräutern, Cherrytomaten und Peperoncino als Vorspeise</i>	28.50 15.90
<b>Spinatrisotto di Gorgonzola</b> <i>mit frischem Blattspinat und würzigem Gorgonzola als Vorspeise</i>	28.50 15.90

***Auf der Suche nach einem fleischlosen Gericht  
entsprechend der Jahreszeit?***

*Gerne beraten wir Sie telefonisch, per Mail  
oder natürlich bei einem persönlichen Gespräch*

## Unsere Fischgerichte

A large, circular, semi-transparent image of a waiter in a white uniform carrying a tray, serving a dish, is centered in the background of the menu.

<b>Gebratene Seewolffilets</b> <i>an einer würzigen Peperoni- Olivenvinaigrette mit frischen Thymian, angerichtet auf gedünstetem Fenchel, serviert mit Bratkartoffeln als Vorspeise</i>	38.00 22.00
<b>Gebratene Jakobsmuschel und Riesencrevetten</b> <i>an einer feinen Hummersauce verfeinert mit Cognac mit Gemüse und Kartoffelperlen, frischem Blattspinat und Cherrytomaten, als Vorspeise</i>	42.00 27.00
<b>Gebratene Lachs Medaillons mit Wasabi Kruste</b> <i>an einer feinen Kokossauce mit BATIDA verfeinert, angerichtet auf gedünstetem Pack Choi serviert mit Jasminreis als Vorspeise</i>	37.00 21.00
<b>Frische Eglifilets „Venezia“</b> <i>an einer würzigen Salbeibutter mit Tomatenstreifen serviert mit Blattspinat und Salzkartoffeln als Vorspeise</i>	39.00 23.00
<b>Red Snapper „Asian Style“</b> <i>Gebratener Red Snapper auf sautiertem Wok Gemüse mit roten Zwiebeln und Frühlingszwiebeln, verfeinert mit Chili, Sojasauce, serviert mit Jasmin Reis als Vorspeise</i>	36.00 20.50

### ***Auf der Suche nach einem Fischgericht entsprechend der Jahreszeit?***

*Gerne beraten wir Sie telefonisch, per Mail  
oder natürlich bei einem persönlichen Gespräch*

## Vom Kalb

- Zartes Kalbssteak an Morchelrahmsauce** 56.00  
*serviert mit Nudeln und bunter Gemüse garnitur*
- Geschnetzeltes Kalbsfleisch an Mischpilzrahmsauce,** 41.00  
*serviert mit Spätzli und glasierten Karotten*
- Im Ofen gebratener Kalbskarreebraten** 61.00  
*mit frischen Pilzen an Kräuterjus,  
serviert mit Kartoffelkroketten  
und einer saisonalen Gemüsevariation*
- Hausgemachter Kalbshackbraten** 34.00  
*an feinem Portweinjus, serviert mit Gemüsebouquet  
und einer Beilage Ihrer Wahl*

## Vom Rind

- Rindsfilet am Stück gebraten (200g)** 59.00  
*mit Rotweinsauce und Sauce Bearnaise,  
serviert mit Williams Kartoffeln und Gemüse garnitur*
- Zartes Roastbeef** 57.00  
*an Rotweinsauce und Béarnaise Sauce,  
serviert mit hausgemachtem Kartoffelgratin  
und bunter Gemüsevariation  
(Auch möglich: Eine wunderbare Trüffelsauce)*
- Rindsschmorbraten** 38.00  
*an würzigem Balsamicojus, serviert mit Mediteranéé Gemüse  
und einer Beilage Ihrer Wahl*

## Vom Lamm

- Lamm Entrecôte „Terra Mare“** 42.00  
*Rosa gebratenes Lamm Entrecôte,  
im würzigen Blüten- Kräutermantel, an feinem Balsamicojus,  
angerichtet auf Meeres- Spargeln, serviert mit Bratkartoffeln,  
begleitet von hausgemachter Joghurt- Pfefferminzsauce*

### **Auf der Suche nach einem Fleischgericht entsprechend der Jahreszeit?**

*Gerne beraten wir Sie telefonisch, per Mail  
oder natürlich bei einem persönlichen Gespräch*

## Vom Schwein

**Schweinsfilet am Stück gebraten** 39.00  
*an Steinpilz- Kräuterrahmsauce,  
serviert mit Nudeln und Gemüse garnitur*

**Schweinskarreebraten an kräftigem Kräuterjus,** 36.00  
*serviert mit Kartoffelgratin  
und saisonaler Gemüsevariation*

## Geflügel

**Gebratenes Pouletbrüstchen** 35.00  
*gefüllt mit Oliven, Knoblauch und frischen Kräutern  
angerichtet auf Spaghetti an einem roten Basilikum Pesto  
mit frischem Spinat und Peperoncino*

**Rosa gebratenen Entenbrust** 39.50  
*an einer kräftigen Orangensauce  
mit Bitterorangen Marmelade verfeinert,  
angerichtet auf gedünsteten Lauchstreifen,  
serviert mit Kartoffelgratin*

**Maispouardenbrust** 41.00  
*auf Wirsing- Morchelragout,  
serviert mit Kartoffelgratin*

***Auf der Suche nach einem Fleischgericht  
entsprechend der Jahreszeit?***

*Gerne beraten wir Sie telefonisch, per Mail  
oder natürlich bei einem persönlichen Gespräch*

**Exotisches Tartar Duo**  
*Rauchlachs Tartar mit Wasabi  
und Rindfleisch Tartar mit Ingwer und Pfeffer,  
begleitet von Papaya- Gurkensalat an Passionsfruchtdressing.  
Dazu servieren wir Ihnen Brioche- Toast und Butter*

\*\*\*\*\*

**Limetten- Ingwersuppe**

\*\*\*\*

**Wok Festival**

***Sie haben die Wahl!***  
***5 bis 7 verschiedene Woks aus unserem Angebot.***

*Einzigartig serviert und soviel Sie wollen.  
Machen Sie Ihren Anlass zum Erlebnis!*

\*\*\*

**Mango Duo**

*Mango Mousse mit Chili verfeinert und erfrischendes Mango Sorbet,  
begleitet von einem kleinen Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern*

**Preise:**

*mit 5 verschiedenen Woks 85.00  
mit 6 verschiedenen Woks 88.00  
mit 7 verschiedenen Woks 91.00*

# Bankettvorschläge Wok

## Die Waid WOK Gerichte

*Das leichte, einfache asiatische Kochhandwerk auf geniale Art und Weise mit der Schweizer Kochkultur vereint.*

### WOKS MIT POULET

#### Waid Wok

*Poulet mit roter Currysauce, Gemüse und Kokosnussmilch, serviert mit Jasmin Reis.  
**Ist einfach ein MUST!!!***

#### Cashewnut Wok

*Poulet mit Cashew Nüssen, Peperoni, rote Zwiebeln, Frühlingzwiebeln, Sojasauce und Chilisauce, serviert mit Jasminreis*

#### Bauern Wok

*Poulet mit Peperoni, Zucchetti, rote Zwiebeln und Kräuterbutter, serviert mit Bratkartoffeln*

#### Pfeffer Wok

*Poulet mit Pfefferkornsauce, Peperoni und Zucchettistreifen, serviert mit Pennette*

#### Gorgonzola Wok

*Poulet mit Gorgonzolasauce und Frühlingzwiebeln, mit Kartoffelwürfeln und Cherrytomaten*

#### Satay Wok

*Gebratenes Poulet Geschnetzeltes mit Mischgemüse an asiatischer Erdnussauce, garniert mit Früchtespiess, serviert mit Reinsnudeln*

### WOKS MIT RIND

#### Goa Wok

*Geschmortes Rinds- Curry nach indischer Art, mit Joghurtsauce, Limetten, Paprika und Mini-Auberginen, serviert mit Jasminreis und indischem Fladenbrot*

#### Balsamico Wok

*Rindsfiletwürfel an Balsamicojus mit Mischgemüse und Tagliolini*

#### Dijon Wok

*Rindsfiletwürfel an einer sämigen Dijon Senf- Sauce mit Zwiebeln und Broccoliröschen, serviert mit Tagliatelle*

#### Café de Paris Wok

*Rindsfiletstreifen an Café de Parissauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenstreifen, serviert mit Jasminreis*

#### Szechuan Wok

*Gebratene Rindsfiletwürfel mit roten Zwiebeln, Ingwer, Shiitake Pilzen und Sojaspossen an Szechuan Sauce, serviert mit Tagliolini*

#### Chili con Carne Wok

*Hausgemachter, rassiger Rindfleischbeintopf mit roten Bohnen und Maiskörnern, garniert mit Tortilla Chips an pikanter Barbecue Sauce, verfeinert mit Creme Fraiche, serviert mit Farfalle und Sour Cream*

## WOKS VOM KALB

- Lucullus Wok** *Gebratene Kalbsstreifen mit Wirsingstreifen an einer feinen Morchelsauce, serviert mit Penette*
- Französischer Wok** *Gebratene Kalbsstreifen mit Wirsingstreifen und Kartoffelschnitzen, an einer feinen Trüffelsauce, verfeinert mit Schlagrahm*
- Züri – Asia Wok** *Kalbsgeschnetzeltes serviert mit einer feinen Champignonsauce mit Kokosnussmilch, Frühlingzwiebeln und Tagliolini*

## WOKS VOM SCHWEIN

- Christopherus Wok** *Schweinsgeschnetzeltes mit Sweet and Sour Sauce, frischer Ananas, Bambussprossen und Peperonistreifen, serviert mit Jasminreis*
- Pistazien Wok** *Schweinsgeschnetzeltes an Pistazien- Kokosnuss Pesto mit Peperoncino, Champignons und Okra, serviert mit Jasmin Reis*

## VEGETARISCHE WOKS

- Mare Nostrum Wok** *Papardelle mit in Olivenöl gebratenen Steinpilzen, Artischocken, Oliven und frischen Kräutern, garniert mit Parmesanchips*
- Gmües Wok** *Reis, Mischgemüse, Ei, Sojasauce und Sweet Chillisauce*
- Wellness Wok** *Tagliolini serviert mit Mischgemüse, Erdnüssen, Sweet Chillisauce, Sojasauce und Zitronensaft.*
- Sri Wok** *Tagliolini geschwenkt mit sautiertem Gemüse und Shi Take Pilzen, verfeinert mit Mah Mee- Gewürzen. So wie es unser Wok Chef liebt!*

## WOKS MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN

- Gambas Wok** *Riesengarnelen mit Mischgemüse, Sweet Chilisauce, Sojasauce, Zitronensaft serviert mit Jasminreis*
- Neptun Wok** *Seeteufel, Lachs und Riesengarnelen an einer würzigen Sauce mit Fenchel, Knoblauch, Chili und Gemüse, serviert mit Jasminreis*
- Komoren Wok** *Gebratene Riesengarnelen und Red Snapperstreifen an Hummer-Cognacsauce mit Rucola und Tomatenstreifen, serviert mit Jasminreis*
- Fischer Wok** *Gebratene Red Snapperstreifen an feiner Safransauce mit Lauch, Tomatenstreifen und Kartoffelwürfel*

## **DAS WOK FESTIVAL**

*Sie haben die Wahl! Verschiedene Woks aus unserem Angebot.  
Einzigartig als Büffet in der Mitte des Tisches serviert & so viel Sie wollen.  
Machen Sie Ihren Anlass zum Erlebnis!*

### **Never WOK alone!**

*Bis zu 7 verschiedene Wok- Gerichte  
nach Ihrer Wahl à discrétion (ab 3 Personen)*

*Wählen Sie selbst Ihre Favoriten aus all unseren unterschiedlichsten Wok Gerichten.  
Sie haben die Wahl. Gerne servieren wir Ihnen Ihr  
ganz persönliches Wok Festival.*

#### *Bestellregeln:*

*Sind Sie eine Gruppe von 3 bis zu 280 Personen,  
wählen Sie 5, 6 oder 7 verschiedene Woks aus unserem gesamten Angebot aus.*

*Wir werden die Wok Kreationen, der Personenanzahl entsprechend,  
als Büffet in der Mitte der Tische auf den speziellen Wok Rechauds servieren.*

*Die Gäste können nach Belieben die einzelnen Woks nachbestellen.*

**Wok Festival    Wok Festival**  
**mit 5 Woks    mit 6 Woks**  
**45.00    48.00**

**Wok Festival**  
**mit 7 Woks**  
**51.00**

**Galamenü "Die Waid"**  
**Fr. 135.00**

*Salatvariation an Honig- Senfdressing  
mit gebratenen Riesencrevetten*

\*\*\*

*Hausgemachte Parmesansuppe  
mit Trüffelöl verfeinert*

\*\*\*

*Seeteufel Medaillons auf Lauchbeet  
an einer feinen Safran- Champagnersauce*

\*\*\*

*Blutorangensorbet  
mit Wodka*

\*\*\*

*Am Stück gebratenes Rinds- und Kalbsfilet  
an Béarnaise Sauce und Morchelrahmsauce,  
serviert mit Kartoffelgratin und saisonaler Gemüsevariation*

\*\*\*

*Käseteller mit Trauben und Nüssen  
dazu reichen wir Birnenbrot*

\*\*\*

*Hausgemachte Schokoladenvariation  
begleitet von weissem Schokoladen- Glacé*

**Genau das Richtige für Nachmittags**

**Waidplättli (für 5 Personen)**

127.50 / pro Platte

*Mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Engadiner, Rohspeck, Coppa und Bergkäse  
Garniert mit Essiggurken, Tomaten und Silberzwiebeln*

**Ideal zum Waidplättli:**

*Schüsseln mit Blattsalat (für 5 Personen)*

35.00

*Schüsseln mit Gemischtem Salat (für 5 Personen)*

39.00

**Heisse Fleischkäse**

19.80

*mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Blattsalaten und Senf*

**Heisser Schinken**

21.50

*mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Blattsalaten und Senf*

**Gehacktes mit Hörnli**

18.90

*begleitet von geriebenem Bergkäse und Apfelmus*

**Kalbs Hackbraten nach „Hausmacher Art“**

34.00

*an Portweinjus, mit hausgemachtem Kartoffelstock und glasierten Karotten*



<b>Hausgemachtes Caramelköpfli</b> <i>garniert mit Rahmwolke und saisonalen Früchten</i>	8.00
<b>Dessertteller „Die Waid“</b> <i>Von unserer Patisserie kreativ zusammengestellt</i>	16.80
<b>Hausgemachtes Tobleronemousse</b> <i>aus weisser und dunkler Tobleroneschokolade mit Rahm und Früchten garniert</i>	14.00
<b>Hausgemachtes Panna Cotta mit Himbeersauce</b> <i>einmal anders serviert</i>	13.50
<b>Hausgemachte Parfaits</b> <i>Baileys, Grand Marnier, Bündner Röteli, Batida de Coco, Praline oder Vanille- Knusper garniert mit saisonalen Früchten</i>	14.80
<b>Dreierlei Sorbets</b> <i>mit saisonalem Fruchtsalat</i>	14.50
<b>Käseteller</b> <i>mit Nüssen und Trauben</i>	17.80

***Auf der Suche nach einem Dessert  
entsprechend der Jahreszeit?  
Gerne beraten wir Sie telefonisch, per Mail  
oder natürlich bei einem persönlichen Gespräch***



***Büffet gefällig?***

*Für Gruppen zwischen  
30 bis 50 Personen*

*besprechen wir gerne  
mit Ihnen Ihr Wunschbüffet*