

Die Schweiz in der Waid

Traditionelle Suppen

Urner Käsesuppe *Cremige Käsesuppe verfeinert mit Weisswein und Rahm ,
(Kanton Uri) garniert mit Zwiebelschwitze, Einmal anders serviert*
13.50

**Bündner
Gerstensuppe** *Hausgemachte Gerstensuppe Bündner Art
(Kanton Graubünden) mit Trockenfleischwürfeln und frischen Kräutern*
14.50

Basler Mehlsuppe *Hausgemachte Mehlsuppe, mit Muskat und Majoran verfeinert
(Kanton Baselstadt) begleitet von geriebenem Sbrinz*
12.00

Urchige Vorspeisen

Chäs-Chissi *Frittierte Käsekissen im Mandelmantel
(Kanton Obwalden) begleitet von saisonalen Blattsalaten an Honig- Senfdressing*
21.50
31.50 *als Hauptgang*

**Südfleisch
Carpaccio** *Dünn geschnittenes Siedfleisch (Tafelspitz)
(Kanton Appenzell) an einer feinen Gemüsevinaigrette
begleitet von lauwarmem Kabissalat*
23.00

Pappet Vaudoise *als Salat serviert, mit Lauch, Kartoffel, Speck und Saucisson
(Kanton Waadt) Lassen Sie sich überraschen*
18.50
28.50 *als Hauptgang*

Schweizer Vorspeisen

Chässchnitte *Würzige Käseschnitte mit Schinkenstreifen und frischen
(Kanton Wallis) Kräutern begleitet von saisonalen Blattsalaten*
25.00
45.00 *als Hauptgang*

Rüebllilasagne *Hausgemachte Karottenlasagne
(Kanton Aargau) begleitet von frittierten Kaninchenfiletstreifen
und gerösteten Karottenstreifen*
22.00
32.00 *als Hauptgang*

Suppenküche

Tagessuppe *Täglich frisch zubereitete Tagessuppe*
11.00 *„Es hätt solang's hätt!“*

Kraftbrühe *Hausgemachte Rindskraftbrühe*
„Célestine“ *mit Flädlistreifen und Sherry*
12.00

Tomatensuppe *mit Mozzarellaperlen, Gin und Schlagrahm*
12.00

Knackiges

Nüsslisalat *Knackig, frisch und gut*
13.50 *Mit gebacktem Ei*
14.50 *Mit gebratenem Speck*
15.30 *Mit gebratenem Speck und gebacktem Ei*

Blattsalat *Bunt gemischte, saisonale Blattsalate*
11.80

Gemischter *Saisonale Salate*
Waldsalat *farbenfroh zusammengestellt von unserem Chef Gardemanger*
13.80

Dressings *Französisch-, Italienisch-, Honig- Senf-
oder Balsamico Dressing*

Davor

Rindfilet Carpaccio *An Limetten- Pfeffermarinade*
21.00
33.00 *als Hauptgang serviert*

Ziegen- *Mit Ziegenfrischkäse, Trüffelöl und Oliven*
frischkäseterrine
16.80

Crostini

Crostini
10.00
Mit Rucolapesto und getrockneten Tomaten

Crostini
9.00
Crostiniteller *Drei verschiedene Crostini mit Rucolapesto, Knoblauch,
Ziegenfrischkäse mit Oliven und Trüffelöl,
garniert mit dünn geschnittenem Parmarohschinken*
16.80

Waid Woks

- Waid Wok** *Poulet Geschmnetzeltes an roter Currysauce mit Mischgemüse und Kokosnussmilch, serviert mit Jasmin Reis*
31.00
- Höngger Wok** *In Butter gebratenes Schweinsgeschmnetzeltes an einer mit Cognac verfeinerten Steinpilzsauce mit Mischgemüse und Pennette*
33.50
- Café de Paris Wok** *Streifen vom Rindsfilet an Café de Paris Sauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenstreifen, serviert mit Jasmin Reis*
40.00
- Balsamico Wok** *Gebratene Rindsfiletwürfel an einem kräftigen Balsamicojus mit knackigen Gemüsestreifen und Tagliolini*
40.00
- Wiediker Wok** *Winterliche Wurstpfanne mit Rostbratwurst, Kartoffeln, roten Zwiebeln, Peperoni und Broccoliröschen an einer Pfeffersauce, garniert mit frittiertem Sauerkraut*
32.00
- Züri- Asia Wok** *Kalbsgeschmnetzeltes an einer feinen Champignonsauce mit Kokosnussmilch, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Tagliolini*
41.00
- Barcelona Wok** *Gebratene Red Snapperwürfel an einer Safran-Körnersensauce mit frischem Rucola und Tomatenstreifen, verfeinert mit Pernod, serviert mit Jasmin Reis*
38.50
- Provençale Wok** *Gebratene Riesencrevetten und Jakobsmuscheln an einer kräftigen Provençale Sauce verfeinert mit Pernod, mit frischen Kräutern, Zwiebeln und Knoblauch, serviert mit Jasmin Reis*
45.00
- Gambas Wok** *Riesencrevetten mit Mischgemüse, Sweet Chilisauce, Sojasauce und Zitronensaft, serviert mit Jasmin Reis*
41.50
- Goa Wok** *Geschmortes Rindscurry nach Indischer Art, mit Joghurtsauce, Limetten, Paprika und Mini- Auberginen, serviert mit Jasmin Reis und indischem Fladenbrot*
38.00

Vegetarische Woks

Kathkatha Wok *Hausgemachtes Curry mit geschmorten Long Bohnen, Erbsen, Süsskartoffeln, frischen Curryblättern und Knoblauch, garniert mit Raita Sauce, begleitet von Jasmin Reis*
29.50

Wellness Wok *Tagliolini mit Mischgemüse, Erdnüssen, Sweet Chilisauce, Sojasauce und Zitronensaft, garniert mit hausgemachter Guacamole*
27.50

Nasi Goreng Wok *Indonesische Reispfanne mit gebratenem Ei und Wokgemüse, verfeinert mit exotischen Gewürzen. Probieren lohnt sich!*
26.50

Winter Woks

Honaunau Wok *Frittierte Schweineschnitzelstreifen in einer Paprikakruste, nach Hawaiischer Art, mit Chinakohl, verfeinert mit einer kräftigen, gebundenen Geflügel- Sesamsauce, serviert mit Jasmin Reis*
36.00

Winter Wok *Marinierte Entenbruststreifen an einer kräftigen Lebkuchensauce mit Broccoliröschen, Pinienkernen und Mandarinenseiten, geschwenkt mit Pennette*
39.50

Mama Afrika Wok *Gebratene Springbock Streifen mit Weißkohl, Zwiebeln und Süsskartoffeln, an einer sämigen Rum Sauce, verfeinert mit afrikanischen Gewürzen*
38.00

Mister Thai Wok *Sautierte Seeteufelwürfel an einer sämigen Erdnussbutter Sauce mit Thaicremesauce, geschwenkt mit Reismudeln*
41.00

Palermo Wok *Gebratene Lammfilet Streifen mit getrockneten Tomaten, Oliven, Zucchini und Pennette an kräftigem Rucolajus, garniert mit Fetakäse und Speckchips*
38.00

Brasilia Wok *Gebratene Riesencrevetten an einem würzigen, exotischen Früchtenragout mit Ingwer und Palmherzen, verfeinert mit Sauerrahm, serviert mit Jasmin Reis*
41.50

**Wok Festival
pro Person**

Never WOK alone!

**Wok Festival
mit 5 Woks
45.00**

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

**Wok Festival
mit 6 Woks
48.00**

*Wählen Sie selbst Ihre Favoriten aus all unseren
unterschiedlichsten Wok Gerichten. Vielleicht sind es heute
nur drei oder vier, die Sie degustieren möchten.
Sie haben die Wahl. Gerne servieren wir Ihnen Ihr
ganz persönliches Wok Festival.*

**Wok Festival
mit 7 Woks
51.00**

*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 fünf verschiedene Woks aus unserem
gesamten Angebot aus. Beachten Sie, dass es kochtechnisch
nicht möglich ist, z.B. bei einem 9 er Tisch 3 Wok Festivals mit
je 5 verschiedenen Woks zu bestellen.*

*Alle reden vom Wetter und der Aussicht.
Wir bieten mehr. Testen Sie uns!*

**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 Rabmkäse, 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 Robschinken</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

