

# 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

# Die Saison

In unserer Saisonrubrik  
passen wir unser Speiseangebot  
monatlich dem saisonalen Marktangebot an.

Unser Wok Chef **Sri**  
verzaubert Sie hier mit monatlich wechselnden Gerichten  
aus der jeweiligen Saison

## Suppen in der Saison

<b>Tagessuppe</b>	11.50
Täglich frisch zubereitete Tagessuppe „Äs hätt solangs hätt!“	
<b>Potage Printaniere</b>	13.50
Klare Frühlings-Gemüsesuppe mit Streifen vom luftgetrockneten Schinken, verfeinert mit Bärlauch	

## Vorspeisen in der Saison

<b>Petit Tiramisu d'Asperges et Crevette</b>	19.50
Hausgemachtes Spargeltiramisu mit Masacarpone, begleitet von marinierten Crevetten mit saisonalen Früchten	
<b>Terrine de Pois Vert et Carotte</b>	19.50
Hausgemachte Erbsen-Karottenterrine auf Melonen-Martinispiegel, garniert mit Tranchen vom Trockenfleisch	

## Woks in der Saison

<b>Asparagus Wok</b>	36.80
Kartoffelpfanne mit Streifen vom Pouletschenkel, Peperoni, roten Zwiebeln und Spargeln, verfeinert mit hausgemachter Sauce Hollandaise	
<b>Frühlings Wok</b>	34.50
Hausgemachte, panierte Frühlingsrolle gefüllt mit Entenfleisch und Gemüse, angerichtet auf sämigem Kartoffel-Spargelragout verfeinert mit würziger Dipp Sauce	
<b>Pepe Rosa Wok</b>	38.50
Gebratene Streifen vom Lammfilet mit Zucchetti, Spargeln und Rhabarber, geschwenkt mit Pennette an würziger, roter Pfeffer-Senfpesto	
<b>Hawaii Wok</b>	42.90
Pochiertes Seeteufelragout an einer Ananas-Tamarindensauce mit frischen Erdbeeren und Spargeln, verfeinert mit Sesamkörnern, serviert mit Jasminreis	
<b>Prima Vera Wok</b>	30.50
Frühlingshafte Gemüsepfanne mit Bärlauchravioli an einem süsslichen Tomatensugo, garniert mit Parmesan-chips	



Alle Gerichte **mit diesem Zeichen**  
sind auch als kleinere Portion bestellbar.  
(Abzug CHF 3.00 pro Vorspeise/ CHF 6.00 pro Hauptgang)

# Die Klassiker

## Unsere Klassiker

begeistern unsere Gäste seit Jahren.

Ganz nach dem Motto:

„Was gut ist sollte man nicht ändern“

Unser Wokchef **Sri**

verzaubert Sie hier mit den beliebten Klassikern  
unserer Wok Küche

## Suppen klassisch

<b>Karotten-Mangosuppe</b>	14.50
Würzige Karotten-Mangosuppe, verfeinert mit asiatischen Gewürzen, begleitet von Crevettenspiess	
<b>Tomatencremesuppe</b>	13.50
mit Mozzarellaperlen und Gin	
<b>Crème Argenteuil</b>	14.00
Cremige Spargelsuppe verfeinert mit Gewürztraminer, begleitet von Rohschinken-Spargel Pancake	

## Vorspeisen klassisch

<b>Ziegenfrischkäseterrine</b>	17.50
Terrine aus französischem Ziegenfrischkäse im Pfeffer-Nussmantel, garniert mit Salatbouquet an Balsamico Dressing	
	
<b>Rindscarpaccio (Schweiz)</b>	21.00
an Limetten- Pfeffermarinade, garniert mit Parmesansplintern und Rucola	
	als Hauptgang 35.00
<b>Crostini</b>	
mit Ziegenfrischkäse, Trüffelöl und Oliven	10.00
mit sautierten Crevetten- und Chorizowürfeln	12.00
mit Tartar von getrockneten Tomaten	10.00
mit Knoblauchbutter und Walnuss garniert	10.00
<b>Crostiniteller mit 4 Crostini</b>	19.80
mit: Tomatentartar, Knoblauch, Ziegenfrischkäse mit Oliven und Trüffelöl, sautiertem Crevetten-Chorizoragout, garniert mit dünn geschnittenem Parmaschinken	
<b>Salat Caesar</b>	15.30
Junger Lattichsalat an Parmesandressing mit gehacktem Ei, gebratenem Speck, Brotcroutons und Parmesansplintern	
	
<b>Blattsalat</b>	12.00
Saisonale, bunt gemischte Blattsalate	
<b>Waid Salat</b>	15.30
Saisonale Salate mit Früchtewürfeln, Fetakäse und verschiedenen Körnern garniert (Hierzu empfehlen wir Ihnen unser Honig-Senf Dressing)	
	
Unsere Dressings Französisch-, Italienisch-, Honig-Senf- oder Balsamico Dressing	



Alle Vorspeisen **mit diesem Zeichen** sind auch als EXTRA-kleinere Portion bestellbar. (Abzug CHF 3.00 pro Portion)

# WOKs mit Fleisch

<b>Waid Wok</b> Gebratene Pouletstreifen vom Schenkel an roter Currysauce mit Mischgemüse und Kokosnussmilch, serviert mit Jasmin Reis	34.00 
<b>Höngger Wok</b> In Butter gebratenes Schweinsgeschnetzeltes an einer mit Cognac verfeinerten Steinpilzsauce mit Mischgemüse und Pennette	36.00 
<b>Säuliamt Wok</b> Gebratenes Kalbsgeschnetzeltes an einer feinen Frischkäsesauce mit sautierten Kräuterseitlingen, frischen Gartenkräutern und Frühlingszwiebeln, geschwenkt mit Trofiette	42.00 
<b>Café de Paris Wok</b> In Butter gebratene Rindsfiletstreifen an einer hausgemachten Café de Parissauce mit Tomatenstreifen und Zwiebeln, serviert mit Jasmin Reis	45.00 
<b>Orsino Wok</b> Zartes Kalbsgeschnetzeltes an einer sämigen Bärlauch-Pestosauce mit Spargeln, getrockneten Tomaten und Oliven, geschwenkt mit Trofiette	42.00 
<b>Balsamico Wok</b> Gebratene Rindsfiletstreifen an einem kräftigen Balsamicojus mit knackigen Gemüsestreifen und Trofiette	45.00 
<b>Goa Wok</b> 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	38.00 
<b>Korma Wok</b> Lammcurry nach Sri-Lankischer Art mit Kartoffelwürfeln und Nüssen, serviert mit indischem Brot und Jasmin Reis	38.00 



Alle Woks **mit diesem Zeichen** sind auch als kleinere Portion bestellbar. (Abzug CHF 6.00 pro Portion)

## WOKs mit Fisch

### Schwedischer Wok

Gebratene Lachswürfel an einer süssen Senfsauce mit Gurkengemüse, verfeinert mit Dill, garniert mit Landrauchschinken Chips, serviert mit Jasmin Reis

38.50  


### Gambas Wok

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

44.50  


### Sepia Wok

Fischpfanne nach thailändischer Art (Tom Yum) mit Riesencrevetten, Sepia und Spargeln, verfeinert mit Soja-Chilisauce mit Limettensaft, serviert mit Jasminreis

41.00  


## WOKs Vegetarisch

### Wellness Wok

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

27.50  


### Biryani Wok

Reispfanne mit gebratenem Ei und Wok Gemüse, verfeinert mit indischen Gewürzen. Probieren lohnt sich!

26.50  


### Panang Wok

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



28.50  




Alle Woks mit diesem Zeichen sind auch als kleinere Portion bestellbar. (Abzug CHF 6.00 pro Portion)

# Kalte Speisen

## klassisch

<b>Reichhaltiger Salatteller mit Ei</b>	23.50
	
<b>Lachs Duo „Edinburgh“</b>	28.00
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	
als Hauptgang	38.00
<b>Z'vieri Platte (220 Gramm) Ab 14h00 Uhr</b>	36.50
Zürcher Oberland Landrauchschinken im Pfeffermantel, Buuerespeck im Kräutermantel, Rauchsnebel und Bündner Trockenfleisch, begleitet von Bergkäse (je nach Markt Angebot) garniert mit Zwiebelringen, Essiggurken und Tomatenschnitz	
<b>Siedfleischsalat nach Art des Chefs</b>	26.00
Siedfleischsalat mit Pennette, roten Zwiebeln, Tomaten und gekochtem Ei, an Honig-Senfdressing, garniert mit weissem Chicorée	
<b>Käseteller „Swiss Mountain“ (150 Gramm) Ab 14h00 Uhr</b>	27.00
Verschiedene, schweizer Käsesorten (je nach Tagesangebot) begleitet von Zwetschgen-Preiselbeer Chutney	
<b>Rindfleischtatar „Die Waid“</b>	35.00
Serviert mit einem Bouquet von saisonalen Salaten. Je nach Wunsch: mild oder scharf. Mit Brioche Toast und Butter	
kleinere Portion Tatar	22.00
<b>Wurstsalat garniert (mit gemischtem Salat)</b>	24.50
Wurstsalat einfach, ohne Salate	18.50
<b>Wurst- Käsesalat garniert (mit gemischtem Salat)</b>	24.50
Wurst-Käsesalat einfach, ohne Salate	18.50
<b>Thunfischsalat garniert (mit gemischtem Salat)</b>	24.50
Thunfischsalat einfach, ohne Salate	18.50
<b>Eingeklemmtes</b> mit Salami, Käse oder Vorderschinken	10.00
<b>Eingeklemmtes</b> mit Bündnerfleisch	12.00



Alle Gerichte **mit diesem Zeichen**  
sind auch als kleinere Portion bestellbar.  
(Abzug CHF 6.00 pro Hauptgang)