

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 für den kompletten Tisch bestellbar)

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

Preise Wok Festival pro Person

mit 5 verschiedenen Woks Fr. 46.00

mit 6 verschiedenen Woks Fr. 49.00

mit 7 verschiedenen Woks Fr. 52.00

**(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 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 aus unser 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.

Kleine Dessertvariation

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

Fr. 60.00 pro Person

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

Tagessuppe Täglich frisch zubereitete Tagessuppe „Äs hätt solangs hätt!“	11.50
Consommé de chasseur Hausgemachte Wildkraftbrühe, verfeinert mit Sherry mit Wurzelgemüse mit gefüllten Raviolini	15.00

Vorspeisen in der Saison

Terrine de Canard à l'Orange Hausgemachte Ententerrine, verfeinert mit Portwein und Pistazien, begleitet von würzigem Kürbissalat, verfeinert mit Orangen, serviert mit Toast und Butter	22.00
Herbstsalat „French style“ Saisonale Blattsalate an Honig-Senf Dressing mit lauwarmem, französischen Ziegenkäse und Tranchen vom Wildschweinschinken	19.00

Woks in der Saison

Jäger Wok Geschmorte Wildschweinwürfel an einer leichten Pfeffersauce mit Chamignons, Perlzwiebeln und Speckwürfeln, geschwenkt mit gebratenen Butterspätzli	38.80 
Thel sasha Wok Gebratenes Kalbsgeschnetzeltes mit Waldpilzen an einer sämigen Knoblauchsauce mit Karotten und Erbsen, geschwenkt mit Farfalle	42.50 
Sweet Dreams Wok Marinierte Entenbruststreifen an einer klassischen Sweet & Soursauce mit Bambussprossen, Peperoni und Ananas, garniert mit Krupuk, serviert mit Jasmin Reis	38.50 
Bigarade Wok Gebartene Streifen vom Buntbarsch an einer Orangen-Kürbissauce mit Pack Choi und Peperoncini, garniert mit Papadums, serviert mit Jasminreis	38.90 
Herbst Wok Vegetarische Spätzlipfanne mit Rotwohl, Wirsing, Kürbiswürfeln, verfeinert mit Tomaten und Gartenkräutern, garniert mit galsierten Maronen	30.50 



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

Karotten-Mangosuppe	14.50
Würzige Karotten-Mangosuppe, verfeinert mit asiatischen Gewürzen, begleitet von Crevettenspiess	
Tomatencremesuppe	13.50
mit Mozzarellaperlen und Gin	
Soupe de Potiron	14.00
Hausgemachte Kürbiscremesuppe, mit Honig und Ingwer verfeinert, garniert mit gerösteten Kürbiskernen	

Vorspeisen klassisch

Ziegenfrischkäseterrine	17.50
Terrine aus französischem Ziegenfrischkäse im Pfeffer-Nussmantel, garniert mit Salatbouquet an Balsamico Dressing	
Rindscarpaccio (Schweiz)	21.00
an Limetten- Pfeffermarinade, garniert mit Parmesansplittern und Rucola	
	als Hauptgang 35.00
Crostini	
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
Crostiniteller mit 4 Crostini	19.80
mit: Tomatentartar, Knoblauch, Ziegenfrischkäse mit Oliven und Trüffelöl, sautiertem Crevetten-Chorizoragout, garniert mit dünn geschnittenem Parmaschinken	
Nüsslisalat	
mit gehacktem Ei	13.50
mit gebratenem Speck	14.50
mit gebratenen Speck und gehacktem Ei	16.50
Blattsalat	12.00
Saisonale, bunt gemischte Blattsalate	
Waldsalat	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

Waid Wok Gebratene Pouletstreifen vom Schenkel an roter Currysauce mit Mischgemüse und Kokosnussmilch, serviert mit Jasmin Reis	34.00 
Höngger Wok In Butter gebratenes Schweinsgeschnetzeltes an einer mit Cognac verfeinerten Steinpilzsauce mit Mischgemüse und Farfalle	36.00 
Säuliamt Wok Gebratenes Kalbsgeschnetzeltes an einer feinen Frischkäsesauce mit sautierten Kräuterseitlingen, frischen Gartenkräutern und Frühlingszwiebeln, geschwenkt mit Trofiette	42.00 
Café de Paris Wok In Butter gebratene Rindsfiletstreifen an einer hausgemachten Café de Parissauce mit Tomatenstreifen und Zwiebeln, serviert mit Jasmin Reis	45.00 
Weidmanns Wok Rehgeschnetzeltes an einer sämigen Wildrahmsauce mit Trauben, verfeinert mit Cognac und Grand Marnier, geschwenkt mit Trofiette, garniert mit Preiselbeeren	42.00 
Martinique Wok Gebratene Streifen vom Lammfilet nach kreolischer Art an einer kräftigen Currysauce mit Tomaten, Kochbananen und Süsskartoffeln, garniert mit Kokoschips	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	38.00 
Korma Wok 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 süsslichen Senfsauce mit Gurkengemüse, verfeinert mit Dill, garniert mit Landrauschschinken Chips, serviert mit Jasmin Reis

38.50


Gambas Wok

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

44.50


Tschok Dii Wok

Im pikanten Sud pochierter Seeteufel nach thailändischer Art mit Lauch Julienne, Kürbiswürfeln, Sesamkörnern und Kokosmilch, serviert mit Jasmin Reis

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

Reichhaltiger Salatteller mit Ei	23.50
Lachs Duo „Edinburgh“	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
Z'vieri Platte (220 Gramm) Ab 14h00 Uhr	36.50
Zürcher Oberland Landrauchschinken im Pfeffermantel, Buuerespeck im Kräutermantel, Rauchschnebel und Bündner Trockenfleisch, begleitet von Bergkäse (je nach Markt Angebot) garniert mit Zwiebelringen, Essiggurken und Tomatenschnitz	
Siedfleischsalat nach Art des Chefs	26.00
Siedfleischsalat mit Pennette, roten Zwiebeln, Tomaten und gekochtem Ei, an Honig-Senf dressing, garniert mit weissem Chicorée	
Käseteller „Swiss Mountain“ (150 Gramm) Ab 14h00 Uhr	27.00
Verschiedene, schweizer Käsesorten (je nach Tagesangebot) begleitet von Zwetschgen-Preiselbeer Chutney	
Rindfleischtatar „Die Waid“	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
Wurstsalat garniert (mit gemischtem Salat)	24.50
Wurstsalat einfach, ohne Salate	18.50
Wurst- Käsesalat garniert (mit gemischtem Salat)	24.50
Wurst-Käsesalat einfach, ohne Salate	18.50
Thunfischsalat garniert (mit gemischtem Salat)	24.50
Thunfischsalat einfach, ohne Salate	18.50
Eingeklemmtes mit Salami, Käse oder Vorderschinken	10.00
Eingeklemmtes mit Bündnerfleisch	12.00



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