

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
Pfirsichkaltchale Hausgemachte Pfirsichkaltchale mit Melonenbrunoise, verfeinert mit Champagner, begleitet von Rohschinkenspiess	14.00

Vorspeisen in der Saison

Terrine Campagnarde Würzige Fleischterrinen (Schwein- und Geflügel (Schweiz)) begleitet von Aprikosen-Tomaten Chutney und saisonalem Salatbouquet an Honig-Senf Dressing	18.00
Cocktail de Crevetten Calypso Crevetten an einer pikanten Cocktailsauce angerichtet auf einem Beet von fein geschnittenem Kopfsalat, garniert mit saisonalen Früchten	19.00

Woks in der Saison

Sukiyaki Wok Frittierte Schweinshalswürfel, mit Pfeffer und Sesam verfeinert, mit Chinakohl und Cocobohnen, serviert mit Jasminreis	36.80 
Summer Wok Gebartenes Kalbgeschnetzeltes an sämigem Eierschwämmiragout, verfeinert mit Cognac, mit Broccoliroschen und Cherrytomaten, geschwenkt mit Orecchiette	42.50 
Wiediker Wok Gebratene Mini-Wiediker-Rostbratwurst mit roten Zwiebeln, Cocobohnen, Kartoffelschnitzen und Peperoniwürfeln, nappiert mit hausgemachter Sourcreamsauce	34.50 
Peanuts Wok Pochiertes Seeteufelragout an einer Erdnuss-Kokosnussauce mit Babygemüse, verfeinert mit Rajjta Joghurt, serviert mit Jasminreis und Papadums	42.90 
Chanterelles Wok Vegetarischer Gemüseeintopf mit saisonalem Gemüse und sautierten Eierschwämmli, verfeinert mit Creme fraiches, garniert mit Cottage Cheese	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	
Gazpacho Andalouse	14.00
Kalte Gemüsesuppe nach spanischer Art mit Sherry, serviert mit würzigem Chorizospießli	

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	
Knackiger Kopfsalat	14.00
mit gehacktem Ei	
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 Pennette

36.00


Säuliamt Wok

Gebratenes Kalbsgeschnetzeltes
an einer feinen Frischkäsesauce
mit sautierten Kräuterseitlingen,
frischen Gartenkräutern und Frühlingzwiebeln,
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


Fajitas Wok

Gebratene Pouletschenkelstreifen nach mexikanischer Art
mit roten Zwiebeln, Tomaten, Avocados und Chinakohl,
verfeinert mit Oregano, serviert mit Weizentortillas
und pikantem Bohnenmousse

34.00


Peppe Wok

Marinierte Streifen vom Straussenfilet
an würziger Pfeffer-Pestosauce
mit Broccoliröschen und Cherrytomaten, verfeinert mit Limoncello,
geschwenkt mit Orecchiette, garniert mit Melone

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


BBQ Wok

Gebratene Buntbarschstreifen mit saisonalen Bohnen, Cherrytomaten und Kartoffelschnitzen, geschwenkt in hausgemachter, pikanter BBQ Sauce, verfeinert mit Crème fraiches

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)