

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.

Kleines Dessertbüffet

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
Crème d' Epinard et Wasabi Crémige Kokos-Wasabisuppe mit frischem Spinat und Riesencrevette	15.00

Vorspeisen in der Saison

Tranche de Saumon fumé à Chaud îles Maurice Tranche vom heiss geräucherten Lachs angerichtet auf einem Salpicon von exotischen Früchten mit Gurken, Pastinaken und Granatapfel, verfeinert mit Mango-Chili Marinade	22.00
Carpaccio de Chevreuil „Alsacienne“ Fein geschnittenes Rehbäggli, mariniert mit Zwetschgen Aceto und Baumussöl, garniert mit Nüsslisalat, Rettichwürfeln und Preiselbeeren	21.00

Woks in der Saison

Jäger Wok Geschmorte Wildschweinwürfel an einer leichten Pfeffersauce mit Champignons, Perlzwiebeln und Speckwürfeln, geschwenkt mit Orrecchiette	38.80 
Trüffel Wok Gebratenes Kalbsgeschnetzeltes mit winterlichem Gemüse an einer sämigen Parmesansauce, verfeinert mit Trüffelbutter, geschwenkt mit Orrecchiette	45.50 
Green Curry Wok Gebratene Riesencrevetten an einer pikanten, grünen Currysauce mit Mini-Thaigemüse und Pack Choi, garniert mit Krupuk, serviert mit Jasmin Reis	43.50 
Korsika Wok Vegetarische Gemüsepfanne nach korsischer Art mit weissen Bohnen, Tomaten, Oliven, mediterranem Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln, garniert mit korsischem Ziegenkäse	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	
Petite Marmite de Boeuf Facon du Chef	16.50
Hausgemachte Ochschwanzkraftbrühe mit Wurzelgemüse, gefüllten Raviolini und Brunoise vom Ochschwanz, serviert unter einer französischen Blätterteighaube	

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	
Waidalat	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


Sukiyaki Wok

Frittierte Streifen vom Schweinshals an einer würzigen
Pfaumenweinsauce mit Peperoni und Thai Chili,
verfeinert mit Sesam, serviert mit Jasmin Reis
und hausgemachtem Früchtechutney

36.50


Hongkong Wok

Gebratene Streifen vom Lammfilet nach Chinesischer Art
mit Chinakohl und Süsskartoffeln
an einer hausgemachten Erdnuss-Paprika-Pestosauce,
garniert mit Datteln, serviert mit Jasmin Reis

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

Gebatene Lachswürfel an einer süsslichen 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


Tokio Wok

Im pikanten Sud pochierter Seeteufel nach Japanischer Art mit Lauchjulienne, an einer Wasabi-Mangosauce, verfeinert mit Tamarinden, garniert mit Pappadums, 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

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

Salade „Fort de France“ 38.50

Gebatene Riesencrevetten angerichtet auf saisonalen
Blattsalaten an pikantem Mango Dressing, garniert mit Früchten



Siedfleischsalat nach Art des Chefs 26.00

Siedfleischsalat mit Greyerzer, roten Zwiebeln, Tomaten
und gekochtem Ei, an Dijon Senfdressing,
garniert mit weissem Chicorée



Käseteller „Swiss Mountain“ (150 Gramm) Ab 14h00 Uhr 29.00

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



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