

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	11.50
Täglich frisch zubereitete Tagessuppe „Äs hätt solangs hätt!“	
Urner Käsesuppe	14.00
Cremige Bergkäsesuppe, verfeinert mit Weisswein, serviert mit frittierten Zwiebelringen und gerösteten Brotscheiben	

Vorspeisen in der Saison

Nüsslisalat Tête de Moine	18.50
Nüsslisalat an Honig-Senf Dressing serviert mit Tête de Moine Röschen und Landrauchschinken	
Carpaccio de Saumon Grisonnaise	22.00
Fein geschnittener Lachs an einer würzigen, süssen Senfmarinade garniert mit Rollgerste, Frühlingszwiebelringen und Trockenfleisch	

Woks in der Saison

Don Camillo Wok	34.50
Saftige Makkaroni an einer kräftigen Rindshackfleischsauce mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und frischem Knoblauch, garniert mit Parmesan Chips	
Beijing Wok	36.50
Gebratene Pouletschenkelstreifen nach chinesischer Art mit Pak Choi, Karotten Julienne und Champignons, verfeinert mit Sesam und dunkler Pilz-Sojasauce, serviert mit Jasmin Reis	
Provençale Wok	44.50
Gebratene Riesencrevetten und Jakobsmuscheln an einer würzigen Tomatensauce nach provenzalischer Art mit Gartenkräutern und Pernod, serviert mit gedämpften Kartoffelschnitzen	
Arbeiter Wok	30.50
Sämige Makkaroni Pfanne mit Kartoffelwürfeln und Lauchjulienne, verfeinert mit Bergkäse, garniert mit frittierten Zwiebelringen, serviert mit hausgemachtem Apfelmus	



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	
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 Schweinsgeschnetztes
an einer mit Cognac verfeinerten Steinpilzsauce
mit Mischgemüse und Farfalle

36.00


Säuliamt Wok

Gebratenes Kalbsgeschnetztes
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

Gebratene 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
Gebratene 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)