



# Menüvorschläge 2019



Wir bedanken uns für Ihr Interesse am  
**Restaurant Die Waid**



## Wissenswertes

Gerne zeigen wir Ihnen die Räumlichkeiten persönlich und besprechen alle Einzelheiten und Details vor Ort. Wenn Sie gerne eine Beratung oder eine Besprechung des Menüs vor Ort wünschen, vereinbaren Sie bitte im Vorfeld einen Besprechungstermin.

## Personen

Die ungefähre Personenzahl benötigen wir bis spätestens 1 Woche vor dem Anlass. Änderungen der Personenzahl sind bis 24 Stunden vor dem Anlass kostenfrei. Die bis dahin gemeldete Personenzahl gilt als Berechnungsbasis.

## Bestellregeln

- §1 **Die Menüs sind für Anlässe ab 10 Portionen bestellbar.**
- §2 **Die Menüs sind immer einheitlich für die ganze Gruppe zu bestellen.**
- §3 **Die Menüs bis 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn bestellbar.**

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Menüvorschläge nach Jahreszeiten sortiert. Selbstverständlich freuen wir uns, wenn wir ein individuelles und saisonales Menü **ganz nach Ihren Wünschen** zusammenstellen dürfen.

## Nachservice

Wünschen Sie einen Supplement Service von Fleisch, Saucen und Beilagen?  
Gerne bereiten wir für Ihr Bankett einen Nachschlag vor.

Fleisch oder Fisch Supplement	Fr. 6.00-15.00/ Portion (Je nach Art)
Beilagen Supplement	Fr. 5.00/ Portion
Saucen Supplement	gratis

## Verlängerung

Wir haben um 23h00 Uhr Schliessstunde. Wir sind jedoch in der Lage, für Ihr Bankett eine Verlängerung der Öffnungszeiten zu beantragen. Für die Bewilligung berechnen wir Ihnen  
Fr. 200.00 pro angefangene Stunde ab Mitternacht  
und für den Nachtzuschlag pro Mitarbeiter Fr. 50.00 pro angefangene Stunde ab Mitternacht.  
Für die Heimreise der anwesenden Mitarbeiter/innen: Fr. 30.00 pro Mitarbeiter/innen als Taxigebühr.

## Technik

Folgende Technik können wir Ihnen zur Verfügung stellen:

<b>Mediatower</b>	<b>Fr. 150.00</b>
Vorinstallierter Laptop	
Audio Anschluss	
<b>Mobile Audioanlage:</b>	<b>Fr. 150.00</b>
2 Aktivboxen	
1 Mischpult; 1 Mikrophon (mit Kabel) mit Ständer	
<b>Technischer Support</b>	<b>Fr. 80.00 / Stunde / Mitarbeiter</b>



## Aperodrinks

<b>Apéro-Bowle</b> Erfrischende Bowle aus frischen Früchten	mit Alkohol ohne Alkohol	Fr. 42.00/Liter Fr. 32.00/Liter
<b>Weisse Champagner-Sangria</b> (Nach mallorquinischem Traditionsrezept) Die sommerliche Erfrischung zum Aperitif!		Fr. 13.50/ 2.5dl Glas
<b>Alkoholfreier Mojito</b> mit frischen Limetten und Pfefferminze		Fr. 8.50/ Glas
<b>Red Emotion</b> Prickelnder Prosecco mit Erdbeermark		Fr. 11.80/ Glas
<b>Selbst gebrauter Glühwein</b> aus dem Pfadikessel- serviert über offenem Feuer (Nur in den Wintermonaten erhältlich)		Fr. 7.80/ Becher
<b>Heisser Glühmost</b> Von unserem Weinbauer Wegmann in Zürich Höngg (Nur in den Wintermonaten erhältlich)		Fr. 6.50/ Becher
<b>Verschiedene Bierfläschli im Eiskühler</b>		Preis je nach Sorte

**Unser Schaumwein- und Weinangebot**  
finden Sie in unserer Wein- und Getränkekarte

### **Auf der Suche nach einem Aperitif entsprechend der Jahreszeit?**

Gerne beraten wir Sie telefonisch, per Mail  
oder natürlich bei einem persönlichen Gespräch



## Aperohäppchen

<b>Waid- Apéro</b> je 1 Ziegenfrischkäse-, Tomatentartar- und Knoblauch-Crostini, hausgemachte Pommes Chips	14.50/Person
<b>Hausgemachte Pommes Chips</b>	2.50 pro Person
<b>Parmesan Möckli</b>	7.50 pro 100 Gramm
<b>Apero Oliven</b>	9.50 pro 100 Gramm
<b>Gefülltes Blätterteiggebäck gemischt</b>	6.80 pro Person/5 Stk.
<b>Elsässer Flammkuchen à 5 Personen</b> Hausgemacht und knusprig Von unserem Elsässer Flammkuchenspezialist! mit Zwiebeln, Käse und Speck mit Zwiebeln, Käse und Kräuterseitlingen mit Zwiebeln, Käse, Rucola Lachsstreifen	24.00 / Flammkuchen. (1 Flammkuchen ergibt 15 Stücke und somit 3 Stücke pro Person)
<b>Käsekissen in der Mandelhülle</b> mit Preiselbeer- Zwetschgen Chutney	4.50 pro Stück
<b>Parisettes Café De Paris</b>	16.50 Parisettes /für 5 Personen
<b>Crostini</b> mit Ziegenfrischkäse, Trüffelöl und Oliven mit sautierten Crevetten- und Chorizowürfeln mit Tartar von getrockneten Tomaten mit Knoblauchbutter und Walnuss garniert	4.50 pro Stück
<b>Gemüsestängel</b> mit Kräuterquark-, Cocktail- und Currysauce	16.50 pro Platte/ für 5 Personen
<b>Wiediker Rostbratwurst</b> am Spiess serviert, mit Estragon Senf	4.50 pro Stück
<b>Asia Crêpe Roulade (Hausgemachte Crêpes)</b> gefüllt mit Rauchlachs und Wasabicreme	4.50 pro Tranche
<b>Swiss Crêpe Roulade (Hausgemachte Crêpes)</b> gefüllt mit Balsamico Creme, Mostbröckli, Rucola und Sbrinz	4.50 pro Tranche
<b>Hausgemachte Mini-Kalbsfrikadelle</b> mit einem süssen Senf-Dipp	5.00 pro Stück
<b>Sweet Potato Fries</b> mit ein hausgemachter Barbecue-Sauce	6.00/ Person
<b>Saisonales, hausgemachtes Schlangebrot</b>	3.50

vom Holzkohlegrill

## Swiss Menü

Fr. 85.00

### Bunt gemischter Blattsalat

an unserem hausgemachten Honig-Senfdressing,  
garniert mit Bergkäsewürfeln und Bündner Trockenfleisch Streifen

\*\*\*

### Hausgemachte Riesling X Silvanercremesuppe

mit frischen Kräutern verfeinert

\*\*\*

### Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art

an feiner Champignonrahmsauce, mit Cognac verfeinert,  
serviert mit goldgelber Buttersösti

\*\*\*

### Hausgemachtes Tobleronemousse

aus weisser und dunkler Toblerone Schokolade  
mit Rahm und Früchten garniert

## Galamenü

Fr. 135.00

### Salatvariation an Honig- Senfdressing

mit gebratenen Riesencrevetten

\*\*\*

### Hausgemachte Parmesansuppe

mit Trüffelöl verfeinert

\*\*\*

### Seeteufel Medaillons auf Lauchbeet

an einer feinen Safran- Champagnersauce

\*\*\*

### Blutorangensorbet

mit Wodka

\*\*\*

### Am Stück gebratenes Rinds- und Kalbsfilet

an Béarnaise Sauce und Morchelrahmsauce,  
serviert mit Kartoffelgratin und saisonaler Gemüsevariation

\*\*\*

### Käseteller mit Trauben und Nüssen

dazu reichen wir Nuss-Rosinenbrot

\*\*\*

### Hausgemachte Schokoladenvariation

begleitet von weissem Schokoladenglacé

## Winter

### Kalte Vorspeisen im Winter

<b>Gemischter Blattsalat</b>	12.80
<b>Wintersalat Swiss Style</b> Saisonale Blattsalate   Honig-Senf Dressing   Bergkäse   Bündner Trockenfleisch   Baumnüsse	16.50
<b>Nüsslisalat Sennen Art</b> Nüsslisalat   Birnen   Haselnuss Dressing   frittierte Käsekissen   Landrauchschinken	17.50
<b>Thunfisch Tartar</b> Rettich Carpaccio   Sesam-Soja-Marinade   Granatäpfel	21.00
<b>Steinpilz Tiramisu</b> Steinpilz Tiramisu   Landrauchschinken   Salatbouquet	19.80
<b>Tartar Trilogie</b> Rind   Thunfisch   getrocknete Tomaten   Salatbouquet   Brioche Toast   Butter	21.00

### Warme Vorspeisen im Winter

<b>Petite Marmite</b> Rindskraftbrühe   Ochsenschwanz Brunoise   Wurzelgemüse Trüffelperlen   Sherry	16.00
<b>Kürbissuppe</b> Honig   Ingwer   Crème fraîche   Schlangenbrot	14.50
<b>Wasabisuppe</b> Wasabi   Kokosnuss   Koriander   Erbsen   Riesencrevette	16.00
<b>Gebratene Zander Loins</b> Lauchgemüse   Safran- Champagnersauce	21.00
<b>Gebratene Riesencrevetten</b> Spaghetti   Pesto Rosso   getrocknete Tomaten   Mascarpone	21.00

## Hauptgerichte im Winter

<b>Rindsfiletstreifen „Cuba Libre“</b> Rindsfiletstreifen   Limetten-Espressojus   Mango   Cherrytomaten   Sojabohnen   kubanische Gewürze   dunkler Rum   Basmatireis	48.00
<b>Maispoularde im Parmaschinkenmantel</b> Sautierte Waldpilze   Blattspinat   frische Tagliatelle	39.00
<b>Schweinsfilet Medaillons „Winter Dream“</b> Carnarolli Risotto   Wirsing   Butternuss Kürbis   Apfelwürfel Frischkäse   Kürbischips	42.00
<b>Papet Du Pêcheur</b> Lachs   Zander   Riesencrevette   Lauch-Safran-Gemüse   Kartoffeln	45.00
<b>Cassolette Armoricaïne</b> Seeteufel   Riesencrevetten   Jakobsmuscheln   Sauce Armoricaïne mit Wurzelgemüse, Safran und Pernod   frische Tagliatelle	47.00
<b>Hausgemachte Quark Gnocchi</b> Kräuterseitlinge   Butternusskürbis   Peperoncino	30.00
<b>Kürbisravioli</b> Salbeibutter   rote Zwiebeln   getrocknete Cherrytomaten   Knoblauch	30.00
<b>Colombo Curry</b> Kreolisches Curry   Tomaten   Erbsen   Mango   Süsskartoffeln   Koriander	28.00
<b>Desserts im Winter</b>	
<b>Schwarzwälder Tiramisu</b> Schokolade   Löffelbiskuit   Mascarpone   Kirschenkompott   Kirsch   Schokoladensorbet	14.50
<b>Gebrannte Creme</b> Joghurtglacé   Rahm	14.00
<b>Beignet de Pommes (Apfelringe)</b> Kalte Vanillesauce   Haselnussglacé	14.50
<b>Limetten Panna Cotta</b> Mangosalat   Mangosorbet	14.00
<b>Apfelstrudel</b> Zimtglacé   Schlagrahm	14.00

## Frühling

### Kalte Vorspeisen im Frühling

<b>Gemischter Blattsalat</b>	12.80
<b>Frühlingssalat</b> Saisonale Blattsalate   Honig-Senf-Dressing   Spargel   Cherrytomaten   Oliven   Mozzarella	16.50
<b>Rucolasalat „Ibiza“</b> Rucola   Tomatendressing   Avocado   Chorizo   Oliven   getrocknete Tomaten	17.50
<b>Melonensalat „Di Parma“</b> Portwein   Parmaschinken	18.00
<b>Thunfisch Tartar</b> Zitronenpfeffer   Chiliöl   Melonenspick   Portwein	19.80

### Warme Vorspeisen im Frühling

<b>Consommé Barcelona</b> Rindskraftbrühe   Frühlingsgemüse   Knoblauch Spargel   Chorizo   Kräuter   südländische Gewürze	16.00
<b>Spargelcremesuppe</b> Crème Fraîche   Parmaschinken Chips	14.50
<b>Crème Orsino</b> Kartoffelsuppe   Bärlauchpesto   Crème Fraîche   Speck-Schlangengbrot	15.00
<b>Gebratenes Seewolffilet</b> Zitrusöl   lauwarmes mediterranes Gemüse	21.00
<b>Gebratene Seeteufel Medaillons</b> Honig-Balsamico-Reduktion   Rhabarber Kompott	21.00



## Hauptgerichte im Frühling

<b>Pouletfricassée „Aglio Orsino“</b> Bärlauch   Picadilly Tomate   frische Tagliatelle	38.00
<b>Kalbsgeschnetzeltes „Asparagus“</b> Kräuterseitlinge   Spargelwürfel   Tomatenstreifen   Frühlingszwiebeln   frische Tagliatelle	43.00
<b>Black Angus Rindsfilet am Stück gebraten</b> Spargeln   Bratkartoffeln   Sauce Choron	62.00
<b>Kalbsschulterbraten „Frühlingserwachen“</b> Gemüsebouquet   Bärlauch-Kartoffelstock   Balsamicojus	42.00
<b>Schweinsfilet Medaillons „Sennen Art“</b> Ziegenkäsesauce   Karottenstreifen   Bratkartoffeln	42.00
<b>Riesencrevetten „Tokyo Style“</b> Riesencrevetten   Lachs   Jakobsmuscheln   Wasabi-Kokoscurry   Spargeln	44.00
<b>Goldbrasse „Asparagus“</b> Risotto   Spargel   getrocknete Cherrytomaten Parmesan   Rohschinken Chips	42.00
<b>Hausgemachte Quarkgnocchi</b> Kräuterseitlinge   Spargel   Cherrytomaten   Knoblauch   Peperoncino	32.00
<b>Steinpilzravioli</b> Parmesan Sauce   Trüffelbutter   Spargel	32.00
<b>Spaghetti „Frühling“</b> Zitrusöl   Spargel   getrocknete Cherrytomaten	28.00
<b>Desserts im Frühling</b>	
<b>Rhabarber Tiramisu</b> Erdbeeren   Löffelbiskuit   Mascarpone   Joghurtglacé   Rahm	14.50
<b>Erdbeersalat</b> Grand Marnier   Joghurtglacé   Rahm	15.00
<b>Limetten Panna Cotta</b> Erdbeer-Melonensalat	14.50
<b>Joghurtparfait</b> Erdbeer-Melonensalat	15.00
<b>Erdbeer-Rhabarber-Variation</b> Erdbeermousse   Rhabarberparfait   Erdbeersalat   Joghurtglacé	16.00

## Sommer

### Kalte Vorspeisen im Sommer

<b>Gemischter Blattsalat</b>	12.80
<b>Eisbergsalat „Caesar“</b> Parmesandressing   Ei   Croutons   Speck	16.50
<b>Ceviche de Crevettes, Tomates et Framboises</b> Marinierte rohe Crevetten   Himbeermarinade   Cherrytomaten   Gurken   Avocado   Zitronenmelisse	19.00
<b>Eierschwämmliiramisu</b> Landrauchschinken	22.00
<b>Burrata</b> Cherrytomatensalat   Balsamico-Pestosauce   Knoblibrot	19.50
<b>Tartar Trilogie</b> Rind   Thunfisch   getrocknete Tomaten   Salatbouquet   Brioche Toast   Butter	21.00
<b>Gazpacho Andalouse</b> Sherry   Chorizospiess	14.50
<b>Gurkenkaltschale</b> Sour Cream   Dill	14.50
<b>Melonenkaltschale</b> Portwein   Rohschinkenspiess	14.50

### Warme Vorspeisen im Sommer

<b>Eierschwämmliiragout</b> Zwiebeln   Knoblauch   Blattspinat   Doppelrahm   Blätterteigpastetli	21.00
<b>Gebratene Riesencrevetten</b> Spaghetti   Pesto Rosso   getrocknete Tomaten   Mascarpone	21.00

## Hauptgerichte im Sommer

<b>Rindsfiletstreifen „Campagnola“</b>	48.00
Mediterranes Gemüse   grüne Bohnen   Cherrytomaten   Zwiebeln   Knoblauch   Kartoffelgnocchi	
<b>Suprême de Poularde aux Chanterelles</b>	39.00
Maispoulardenbrust   getrocknete Tomaten   Parmaschinkenmantel   Eierschwämmli   Wirsing   Rahm   Cognac   frische Tagliatelle	
<b>Black Angus Rindsfilet</b>	62.00
Mediterranes Gemüse   Bratkartoffeln   Pfefferjus	
<b>Kalbsnierstück „Summer Time“</b>	64.00
Eierschwämmli ragout   Zwiebeln   Knoblauch   Kräuter   frische Tagliatelle   Gemüse Jardinière	
<b>Cassolette „Provençale“</b>	44.00
Riesencrevetten   Jakobsmuscheln   Beurre Provençale   grüne Bohnen   Kartoffelgnocchi	
<b>Filet de Dorade „Niçoise“</b>	46.00
Goldbrasse   mediterranes Gemüse   Safranrisotto	
<b>Hausgemachte Quarkgnocchi „Sommer“</b>	32.00
Eierschwämmli   grüne Bohnen   rote Zwiebeln   Knoblauch   Cherrytomaten	
<b>Spaghetti „Sommer“</b>	30.00
Rotes Basilikumpesto   Eierschwämmli   Frühlingszwiebeln   Cherrytomaten   Blattspinat	
<b>Desserts im Sommer</b>	
<b>Himbeer Tiramisu</b>	14.50
Himbeeren   Löffelbiskuit   Mascarpone   Himbeersorbet	
<b>Panna Cotta Duo</b>	14.00
Pfirsich-Panna Cotta   Zitronengras-Pana Cotta   Früchte	
<b>Halbgefrorener Vanille-Gugelhupf</b>	14.50
Marc de Gewürztraminer   Früchte	
<b>Honig-Joghurtparfait</b>	15.00
frische Waldbeeren   Schlagrahm	
<b>Sorbetvariation</b>	14.50
Früchte	

## Herbst

### Kalte Vorspeisen im Herbst

<b>Gemischter Blattsalat</b>	12.80
<b>Nüsslisalat „Herbst“</b> Honig-Senf-Dressing   Trauben   Trockenfleischwürfel   Bergkäse	18.50
<b>Tranche vom heiss geräucherten Lachs</b> Kräuterseitlinge   Preiselbeeren   Rettich   Kürbiswürfel   Koppert Kresse	21.00
<b>Hausgemachte Ententerrine</b> Pistazien   Portwein   Sellerietiramisu   Kürbis-Apfel-Chutney	19.50
<b>Ziegenfrischkäseterrine</b> Pfeffer-Nussmantel   Salatbouquet   Balsamico	17.50
<b>Tartar Trilogie</b> Rind   Thunfisch   getrocknete Tomaten   Salatbouquet   Brioche Toast   Butter	21.00

### Warme Vorspeisen im Herbst

<b>Kürbisrisotto</b> Mascarpone   Zwiebeln   Knoblauch   Blattspinat   Doppelrahm   Riesencrevetten	21.00
<b>Riesencrevetten – Lachsspiess</b> Pak Choi   Wasabisauce   Mango   Mascarpone	21.00

## Hauptgerichte im Herbst

<b>Rehgeschnetzeltes „Gran Veneur“</b> Rehgeschnetzeltes   Wildrahmsauce   Rosenkohl   Trauben   Maroni   Waldpilze   Preiselbeeren   hausgemachte Butterspätzli	46.00
<b>Riesencrevetten – Lachsspiess</b> Pak Choi   Wasabisauce   Mango   Mascarpone   Basmatireis	44.00
<b>Perlhuhnbrust „Ammerschwir“</b> Perlhuhnbrust   Speck   Sauerkraut   Spätzli   dunkle Biersauce	38.00
<b>Schweinsfilet Medaillons „Autumn Dream“</b> Carnarolli Risotto   Wirsing   Butternuss Kürbis   Apfelwürfel Frischkäse   Kürbis Chips	42.00
<b>Forellenfilets „Grüne Fee“</b> Forellenfilets   Karottenstreifen   Absinth Sauce   Kräuter   Kartoffelstock   Rahm	38.50
<b>Matelotte Alsacienne</b> Lachs   Zander   Speck   Sauerkraut   Gewürztraminer   Petersilien-Kartoffeln	45.00
<b>Hausgemachte Quark Gnocchi</b> Kräuterseitlinge   Rosenkohl   Preiselbeeren   Trauben   rote Zwiebeln	32.00
<b>Bergkäse Ravioli</b> Pinienkernen Butter   Trauben   Butternuss Kürbis Peperoncino   Knoblauch	30.00
<b>Waldpilz Risotto</b> Carnarolli Risotto   Waldpilze   Wirsing   Parmesan   Mascarpone   Kräuter	31.00
<b>Desserts im Herbst</b>	
<b>Birnen Tiramisu</b> Birnen   Löffelbiscuit   Mascarpone   Birnenkompott   Williamsbirnensorbet	14.50
<b>Süssmostcreme</b> Karamalisierte Apfelspalten   Apfelsorbet   Rahm	14.50
<b>Lauwarme Apfelwähe</b> Zimtglacé   Rahm	12.50
<b>Zwetschgen Panna Cotta</b> Zwetschgen Kompott   Zwetschgensorbet   Vieille Prune	14.50
<b>Marroni Trilogie</b> Mousse   Glacé   Muffin	15.50



## **WOK Menü**

### **Menüvorschlag Wok**

#### **Gemischter Waidalat**

Saisonale Blattsalate an erfrischendem Honig- Senf-Dressing,  
garniert mit frischen Früchten, Frischkäsewürfeln,  
Körnern und Croûtons

\*\*\*\*\*

#### **Saisonaler Suppeshot**

(Warm oder kalt servierbar- zum Beispiel: Limetten- Ingwershot)

\*\*\*\*

#### **Wok Festival**

Sie haben die Wahl!  
5 verschiedene Woks aus unserem Angebot.

Einzigartig serviert und so viel Sie wollen.  
Machen Sie Ihren Anlass zum Erlebnis!

\*\*\*

#### **Mango Duo**

Mango Mousse mit Chili verfeinert und erfrischendes Mango Sorbet,  
begleitet von einem kleinen Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Preis:  
(für das komplette Wok Menü)

mit 5 verschiedenen Woks 84.00



## **WOK**

Das leichte, einfache asiatische Kochhandwerk auf geniale Art und Weise mit der Schweizer Kochkultur vereint.

### **Geflügel**

<b>Waid Wok</b>	Poulet mit roter Currysauce, Gemüse und Kokosnussmilch, serviert mit Jasmin Reis. Ist einfach ein MUST!!!
<b>Cashewnut Wok</b>	Poulet mit Cashew Nüssen, Peperoni, roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Sojasauce und Chilisauce, serviert mit Jasmin Reis
<b>Bauern Wok</b>	Poulet mit Peperoni, Zucchini, roten Zwiebeln und Kräuterbutter, serviert mit Bratkartoffeln
<b>Tom Khai Gai Wok</b>	Streifen vom Pouletschenkel (Schweiz) nach thailändischer Art mit Kokosnussmilch, Ingwer, Lauch, Erbsen, Thai Chili und Koriander, serviert mit Jasmin Reis
<b>Tandoori Wok</b>	Saftige Streifen vom Pouletschenkel nach Indischer Art mit Baby Mais, verfeinert mit Rajita Sauce, serviert mit Indischem Fladenbrot
<b>Satay Wok</b>	Gebratenes Poulet Geschnetzeltes mit Mischgemüse an asiatischer Erdnussauce, garniert mit Früchtespiess, serviert mit Reismudeln

### **Lamm und Rind**

<b>Goa Wok</b>	Geschmortes Rindscurry nach indischer Art, mit Joghurtsauce, Limetten, Paprika und Mini-Auberginen, serviert mit Jasmin Reis und indischem Fladenbrot
<b>Chili con Carne Wok</b>	Hausgemachter, rassiger Rindfleischartopf mit roten Bohnen und Maiskörnern, garniert mit Tortilla Chips an pikanter Barbecue Sauce, verfeinert mit Creme Fraîche, serviert mit Farfalle und Sour Cream
<b>Feuer Wok</b>	Geschmortes Rindsgeschnetzeltes an einer kräftigen Pfefferkörnersauce mit Zucchini, Tomatenstreifen und Peperoncino, geschwenkt mit Pennette
<b>Café de Paris Wok</b>	Rindfiletstreifen an Café de Parissauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenstreifen, serviert mit Jasmin Reis
<b>Korma Wok</b>	Original Lammcurry nach Sri-Lankischer Art mit Kartoffelwürfeln und gemischten Nüssen, serviert mit Fladenbrot



### **Kalb**

#### **Lucullus Wok**

Gebratene Kalbsfleischstreifen mit Wirsingstreifen an einer feinen Morchelsauce, serviert mit Penette

#### **Wiener Wok**

Frittierte Kalbsfleischstreifen auf einem sämigen Gemüseragout, verfeinert mit Paprika und Crème fraîche

#### **Züri – Asia Wok**

Kalbsgeschnetzeltes serviert mit einer feinen Champignonsauce mit Kokosnussmilch, Frühlingszwiebeln und Trofiette

### **Schwein**

#### **Sweet & Sour Wok**

Schweinsgeschnetzeltes mit Sweet and Sour Sauce, frischer Ananas, Bambussprossen und Peperonistreifen, serviert mit Jasmin Reis

#### **Tom Yum Wok**

Saftiges Schweinsgeschnetzeltes an Tom Yum Pesto nach Thailändischer Art, verfeinert mit Kokosnussmilch und Mini-Gemüse mit Peperoncino, serviert mit Jasmin Reis

#### **Höngger Wok**

Schweinsgeschnetzeltes an einer mit Cognac verfeinerten Steinpilzsauce, Mischgemüse und Pennette

### **Vegi**

#### **Al Funghi Wok**

Farfalle-Pfanne mit sautierten Waldpilzen, verfeinert mit Basilikum- Pesto und Tomaten, garniert mit Parmesan chips

#### **Nasi Goreng Wok**

Indonesische Reispfanne mit gebratenem Ei und Wokgemüse, verfeinert mit exotischen Gewürzen.

#### **Wellness Wok**

Trofiette serviert mit Mischgemüse, Erdnüssen, Sweet Chilisauce, Sojasauce und Zitronensaft.

#### **Panang Wok**

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

### **Auf der Suche nach einem Wok entsprechend der Jahreszeit?**

Gerne beraten wir Sie telefonisch, per Mail oder natürlich bei einem persönlichen Gespräch





### Aus dem Meer

<b>Gambas Wok</b>	Gebratene Riesencrevetten mit Mischgemüse, Sweet Chilisauce, Sojasauce, Zitronensaft, serviert mit Jasmin Reis
<b>Kadashi Wok</b>	Gebratene Riesencrevetten an einer rässigen Mango-Wasabisauce mit Pak Choi und Peperoncini, serviert mit Jasmin Reis und Kroepoeken
<b>Komoren Wok</b>	Gebratene Riesencrevetten und Buntbarschfilets an hausgemachter Hummer-Cognacsauce mit Rucola und Tomatenstreifen, serviert mit Jasmin Reis
<b>Barcelona Wok</b>	Gebratene Streifen vom Buntbarsch an feiner Safransauce mit Senfkörnern, Tomatenstreifen und frischen Rucola, serviert mit Jasmin Reis

### DAS WOK FESTIVAL

Sie haben die Wahl! Verschiedene Woks aus unserem Angebot. Einzigartig als Büffet in der Mitte des Tisches serviert & so viel Sie wollen. Machen Sie Ihren Anlass zum Erlebnis!

#### **Never WOK alone!**

5 verschiedene Wok-Gerichte  
nach Ihrer Wahl à discrétion (ab 3 Personen)  
Wählen Sie selbst Ihre Favoriten aus all unseren Wok Kreationen.  
Gerne servieren wir Ihnen Ihr ganz persönliches Wok Festival.

#### Bestellregeln:

Sind Sie eine Gruppe von 3 bis zu 280 Personen,  
wählen Sie 5 verschiedene Woks aus unserem gesamten Angebot aus.  
Wir werden die Wok Kreationen der Personenanzahl entsprechend  
als Büffet in der Mitte der Tische auf den speziellen Wok Rechauds servieren.  
Die Gäste können nach Belieben die einzelnen Woks nachbestellen.

#### **Wok Festival**

mit 5 verschiedenen Woks

#### **Fr. 47.00 pro Person**

unter folgendem Link können Sie sich in einem kurzen Video anschauen,  
wie unser Wok Festival funktioniert:

<https://www.youtube.com/watch?v=xyjvaDUyl2g>

Wir empfehlen Ihnen bei einer **Gruppe von 10-300 Personen**  
unser Wok Festival mit 5 verschiedenen Woks



**Sommer-Grillabend  
(ab 25 Personen)**

**Flying Vorspeise  
(Stehend oder am Tisch serviert)**

**Suppenhot Gazpacho**

Spanische Gemüsekaltschale  
(Wahrscheinlich die beste Gazpacho ausserhalb Spaniens)

**Fr. 6.00**

**Avocado-Chilimousse**

mit geräucherten Lachsstreifen  
in kleinen Gläschen serviert

**Fr. 7.00**

**Tomaten-Mozzarellaspiesschen**

mit frischem Basilikum

**Fr. 6.00**

**Grill Büffet  
(Selbstbedienung)**

**Vom Holzkohlegrill**

Würzige Schweinssteaks  
Rinds-Ribeye Steaks „Texas Style“  
St. Galler Kalbsbratwurst **ODER** Wiediker Rostbratwurst  
Riesencrevetten-Spiess  
Doradenfilets vom Grill

**Fr. 75.00 / Person  
(inkl. Beilagen und Saucen)**

**Beilagen:**

Ofenkartoffeln mit Mojosaucen  
½ Maiskolben vom Grill  
Cole Slaw Salat  
Mini-Bürli

**Saucen:**

Hausgemachte Barbecue Sauce  
Hausgemachte Kräuterbutter  
Wasabi-Mangosauce  
Dijonsenf

**Süsses zum Finale  
(Serviert)**

**Erfrischendes Joghurtglacé**

mit gemischten Beeren

**Fr. 15.50**

## Süsses für jede Saison

<p><b>Hausgemachtes Caramelköpfl</b> garniert mit Rahmwolke und saisonalen Früchten</p>	8.00
<p><b>Lauwarmer Apfelstrudel</b> begleitet von hausgemachter Sauce Anglaise (kalte Vanille Sauce) und einer Kugel weissem Schokoladenglacé garniert mit einer kleinen Wolke aus Schlagrahm</p>	15.80
<p><b>Dessertteller „Die Waid“</b> 5 verschiedene kleine Desserts, von unserer Patisserie kreativ zusammengestellt (Auch möglich: Als Dessertbuffet aufgebaut) <b>Hier ist ein „WOW“ Ihrer Gäste vorprogrammiert!</b></p>	16.80
<p><b>Hausgemachtes Tobleronenmousse</b> aus weisser und dunkler Toblerone Schokolade mit Rahm und Früchten garniert</p>	14.00
<p><b>Hausgemachtes Panna Cotta mit Himbeersauce</b> einmal anders serviert</p>	13.50
<p><b>Hausgemachte Parfaits</b> Baileys, Grand Marnier, Bündner Röteli, Batida de Coco, Praline oder Vanille- Knusper, garniert mit Früchten</p>	14.80
<p><b>Dreierlei Sorbets</b> mit saisonalem Fruchtsalat</p>	14.50
<p><b>Swiss Duo „Die Waid“</b> Hausgemachte Süssmostcreme und gebrannte Creme, garniert mit karamellisierten Apfelspalten, serviert mit Apfelsorbet und einer Wolke Schlagrahm</p>	13.50
<p><b>Exotische Trilogie</b> Hausgemachtes Limettenmousse, hausgemachtes Zitrusfrüchte Sorbet und hausgemachtes Kokosküchlein</p>	15.80
<p><b>Saisonaler Waid Dreams</b> Zartschmelzendes, weisses Schokoladenglacé mit hausgemachten Cookies Stücken und lufftiger Rahmwolke.</p>	13.50
<p><b>Käseteller (80 Gramm)</b> mit Nüssen und Trauben</p>	18.80



## **Büffet oder Flying Dinner**

Ein Büffet

oder

Flying Dinner gefällig?

Für Gruppen zwischen

40-80 Personen

besprechen wir gerne

mit Ihnen Ihr Wunschbüffet