

# 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

<b>Tagessuppe</b>	11.50
Täglich frisch zubereitete Tagessuppe „Äs hätt solangs hätt!“	
<b>Limetten-Ingwersuppe</b>	14.00
Cremige Limetten-Ingwersuppe, verfeinert mit Kokos Likör, serviert mit hausgemachtem Satay Spiessli	

## Vorspeisen in der Saison

<b>Terrine de Saumon fumé Salade de Radis Blanc</b>	21.50
Hausgemachte Terrine vom geräucherten Lachs begleitet von weissem Rettichsalat an Zitrus-Mangodressing, serviert mit Brioche Toast und gesalzener Butter	
<b>Bresaola Carpaccio</b>	22.00
Fein geschnittener Bresaola, mit Macadamia Öl und Zwetschgen Aceto marinert, garniert mit Koppert Kresse und sautierten Kräuterseitlingen	

## Woks in der Saison

<b>Mama Afrika Wok</b>	36.50
Marinierte Straussenstreifen mit Weisskohl, roten Zwiebeln und Broccoliröschen, verfeinert mit afrikanischen Gewürzen und Crème fraiches, serviert mit Dampfkartoffeln	
<b>Genovese Wok</b>	35.50
Gebratene Pouletschenkelstreifen an einer würzigen Basilikum-Pestosauce mit Karottenstreifen und Mozzarellaperlen, geschwenkt mit Orrechiette	
<b>Teriyaki Wok</b>	44.50
Gebratene Riesencrevetten und Würfel vom Buntbarsch mit sautiertem Wokgemüse an einer würzigen Teriyaki Sauce, serviert mit Jasmin Reis	
<b>Italia Wok</b>	28.50
Würzige Orrechiettepfanne an hausgemachtem Tomaten-Kräutercoulis mit Peperoni, Zucchini und schwarzen Oliven, garniert mit Pecorinowürfeln	



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

<b>Karotten-Mangosuppe</b>	14.50
Würzige Karotten-Mangosuppe, verfeinert mit asiatischen Gewürzen, begleitet von Crevettenspiess	
<b>Tomatencremesuppe</b>	13.50
mit Mozzarellaperlen und Gin	
<b>Petite Marmite de Boeuf Facon du Chef</b>	16.50
Hausgemachte Ochsenchwanzkraftbrühe mit Wurzelgemüse, gefüllten Raviolini und Brunoise vom Ochsenchwanz, serviert unter einer französischen Blätterteighaube	

## Vorspeisen klassisch

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


## Sukiyaki Wok

Frittierte Streifen vom Schweinshals an einer würzigen Pfauenweinsauce 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)