

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 Salatbowle 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

*Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Persona*

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

Die Saison

In unserer Saisonrubrik
passen wir unser Speiseangebot
monatlich dem saisonalen Marktangebot an.

Suppen der Saison

Tagessuppe

Täglich frisch zubereitete Tagessuppe
„Äs hätt solangs hätt!“

Fr. 11.50

Consommé Barcelona

Würzige Kraftbrühe mit Frühlingsgemüse, Knoblauch,
Spargeln, Chorizos und frischen Gartenkräutern,
verfeinert mit südländischen Gewürzen

Fr. 14.50

Vorspeisen der Saison

Salade au Chèvres Chaud

Saisonale Blattsalate an Honig- Senfdressing
begleitet von lauwarmem, französischen Ziegenkäse
und dünnen Scheiben vom Landrauchschinken

Fr. 18.90

Pulpo Carpaccio e Pomodoro

Crapaccio von Riesengarnelen und Pulpo
an einer kräftigen Tomaten Vinaigrette,
garniert mit Spargeln, Frühlingszwiebeln und Oliven

Fr. 22.00

Woks der Saison

Primavera Wok

Ravioli mit Spargeln und Ricotta
an einer hausgemachten,
pikanten Rindshackfleisch Sauce,
garniert mit Parmesanchips

Fr. 34.50



Tandoori Wok

Saftiges Tandoori-Pouletschenkelragout
nach Indischer Art mit Baby Mais,
verfeinert mit Rajita Sauce,
serviert mit indischem Fladenbrot

Fr. 34.00



Korsika Wok

Gebatene Buntbarschstreifen
mit Artischocken, Spargeln, scharzen Oliven,
Bratkartoffeln, Cherrytomaten und Peperoni,
an einem feinen Limettenjus mit frischem Lavendel,
garniert mit Frischkäsewürfeln

Fr. 38.00



Argenteuil Wok

Würzige Kartoffelgnocchi Pfanne
mit Kräuterseitlingen, Gartenkräutern,
saisonalen Spargeln, Kefen und Karotten Julienne,
verfeinert mit Doppelrahm und rotem Basilikumpesto

Fr. 28.50



TAGESEMPFEHLUNG

Fragen Sie uns nach unserem heutigen Tagestipp



Alle Gerichte **mit diesem Zeichen**
sind auch als kleinere Portion bestellbar.
(Abzug CHF 3.00 pro Vorspeise/ CHF 6.00 pro
Hauptgang)

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Persona

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

Die Klassiker

begeistern unsere Gäste seit Jahren.

Ganz nach dem Motto:

„Was gut ankommt sollte man nicht austauschen“

Suppen Klassisch

Karotten-Mangosuppe

Würzige Karotten-Mangosuppe,
verfeinert mit asiatischen
Gewürzen, begleitet von Crevettenspiess

Fr. 14.50

Tomatencremesuppe

mit Mozzarellaspiesschen mit Basilikumpesto
und Gin

Fr. 13.50

Crème Argenteuil

Cremige Spargelsuppe mit Gewürztraminer,
begleitet von Schlangenbrot mit Kräutern

Fr. 16.50

Vorspeisen Klassisch

Ziegenfrischkäseterrine

Terrine aus französischem Ziegenfrischkäse
im Pfeffer-Nussmantel, garniert mit Salatbouquet
an Balsamico Dressing

Fr. 17.50



Rindscarpaccio (Schweiz)

an Limetten- Pfeffermarinade,
garniert mit Parmesansplittern und Rucola

Fr. 21.00

Als Hauptgang

Fr. 35.00

Crostini

mit Ziegenfrischkäse, Trüffelöl und Oliven
mit sautierten Crevetten- und Chorizowürfeln
mit Tartar von getrockneten Tomaten
mit Knoblauchbutter und Walnuss garniert

Fr. 10.00

Fr. 12.00

Fr. 10.00

Fr. 10.00

Salat Caesar

Junger Lattichsalat an Parmesandressing
mit gehacktem Ei, gebratenem Speck, Brotcroutons
und Parmesansplittern

Fr. 16.50

Blattsalat

Saisonale, bunt gemischte Blattsalate

Fr. 12.00

Waldsalat

Saisonale Salate mit Früchtewürfeln, Fetakäse
und verschiedenen Körnern garniert

Fr. 15.30

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)

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Persona

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

Woks mit Fleisch

Waid Wok

Gebratene Pouletstreifen vom Schenkel an roter Currysauce mit Mischgemüse und Kokosnussmilch, serviert mit Jasmin Reis

Fr. 34.00



Höngger Wok

In Butter gebratenes Schweinsgeschnetzeltes an einer mit Cognac verfeinerten Steinpilzsauce mit Mischgemüse und Orrecchiette

Fr. 34.00



Züri-Asia Wok

Gebratenes Kalbgeschnetzeltes an einer feinen Kokosnussauce mit frischen Champignons und Frühlingszwiebeln, geschwenkt mit Trofiette

Fr. 42.00



Café de Paris Wok

In Butter gebratene Rindsfiletstreifen an einer hausgemachten Café de Parissauce mit Tomatenstreifen und Zwiebeln, serviert mit Jasmin Reis

Fr. 45.00



Asparagus Wok

Gebratene Lammfiletstreifen mit Spargeln, roten Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Oliven und Bratkartoffeln, verfeinert mit hausgemachter Sauce Choron (Tomatierte Sauce Hollandaise)

Fr. 38.50



Orsino Wok

Gebratene Streifen vom Pouletschenkel an einer sämigen Bärlauchsauce mit Spargeln und Cherrytomaten, serviert gebratenen Kartoffelgnocchi, garniert mit Rohschinken Chips

Fr. 35.50



Goa Wok

Geschmortes Rindscurry nach indischer Art, mit Limetten, Paprika und Mini-Auberginen, garniert mit Rajita Sauce, (Joghurtsauce mit Tomaten- und Gurkenwürfeln) serviert mit Jasmin Reis und indischem Brot

Fr. 38.00



Korma Wok

Lammcurry nach Sri-Lankischer Art mit Kartoffelwürfeln und Nüssen, serviert mit indischem Brot und Jasmin Reis

Fr. 38.00



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

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Persona

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

Woks mit Fisch

Vietnam Wok

Gebratene Seeteufelwürfel
an einem hausgemachten, scharfen Tomaten-
Peffersugo mit Peperoncino, Soja Bohnen und
jungen Kefen, serviert mit Jasminreis

Fr. 38.80



Gambas Wok

Riesencrevetten mit Mischgemüse,
Sweet-Chilisauce, Sojasauce und Zitronensaft,
serviert mit Jasmin Reis

Fr. 44.50



Colombo Wok

Gebratene Lachswürfel nach creolischer Art
mit saisonalem Gemüse, Kokosnussscheiben
und Kartoffelschnitzen,
verfeinert mit Colombogewürzen
und pikantem Körnersenf, serviert mit Naan Brot

Fr. 41.00



Woks vegetarisch

Wellness Wok

Trofiette mit Mischgemüse, Erdnüssen,
Sweet-Chilisauce, Sojasauce und Zitronensaft,
garniert mit hausgemachter Guacamole

Fr. 27.50



Biryani Wok

Reispfanne mit gebratenem Ei und Wok Gemüse,
verfeinert mit indischen Gewürzen.

Fr. 26.50



Panang Wok

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

Fr. 28.50



Kalte Gerichte

Lachs Duo „Edinburgh“

Geräucherter Lachs
und eine Tranche vom heiss geräucherten Lachs
mit Senf-Dill Dipp mit Honig verfeinert,
begleitet von saisonalem Salatbouquet.
Dazu servieren wir Ihnen Brioche Toast und Butter

Fr. 28.00

Als Hauptgang

Fr. 38.00

Salat „Poseidon“

Gebratener Riesencrevetten-Lachsspiess
auf saisonalen Blattsalaten an pikantem
Tomatendressing, garniert mit Oliven
und getrockneten Tomaten

Fr. 38.50



Siedfleischsalat nach Art des Chefs

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

Fr. 26.00



Käseteller „Swiss Mountain“ (200 Gramm)

Verschiedene, schweizer Käsesorten
(je nach Tagesangebot)
begleitet von Zwetschgen-Preiselbeer Chutney

Fr. 29.00



Rindfleischtatar „Die Waid“

Serviert mit einem Bouquet von saisonalen Salaten.
Je nach Wunsch: mild oder scharf.
Mit Brioche Toast und Butter

Fr. 22.00

Als Hauptgang

Fr. 35.00



Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind auch
als kleinere Portion bestellbar (Abzug Fr. 6.00)

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Persona

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.