

# 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

### Crème Orsino

Cremige Bärlauchsuppe  
verfeinert mit Creme fraiches,  
begleitet von Rohschinken Pancake

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

Carpaccio 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 Parmesan chips

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

Gebratene 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



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

### Waidssalat

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 Personal

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 Kalbsgeschnetzeltes  
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.