

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 und 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. 47.00

mit 6 verschiedenen Woks Fr. 50.00

mit 7 verschiedenen Woks Fr. 53.00

**(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 einheitlich 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 pro Gruppe aus unserer 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. 65.00 pro Person

*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.

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

Steinpilzkraftbrühe

Hausgemachte Steinpilzkraftbrühe
mit Wurzelgemüse und mit Rindfleisch
gefüllten Ravioli

Fr. 14.50

Vorspeisen der Saison

Tranche de Saumon Fumé a chaud

Tranche vom heiss geräucherten Lachs
(Lachsmanufaktur Schäfli Neuheim)
auf marinierten Kräuterseitlingen mit Preiselbeeren,
Rettich, Kürbiswürfeln und Koppert Kresse

Fr. 21.00

Terrine de Canard Fruits d Automnes

Hausgemachte Ententerrine mit Pistazien
und Portwein, begleitet von Sellerietiramisu,
garniert mit Kürbis-Apfel Chutney

Fr. 19.00

Carpaccio de Chevreuil „Val fex“

Fein geschnittenes Rehbäggli
an einer feinen Birnen-Baumnussmarinade
garniert mit Rettich, Preiselbeeren, Koppertkresse und
Rollgerste

Fr. 19.80

Woks der Saison

Jäger Wok

Geschmorte Wildschweinwürfel
an einer leichten Pfeffersauce
mit Champignons, Perlzwiebeln und Speckwürfeln,
geschwenkt mit gebratenen Butterspätzli

Fr. 36.50



Kadashi Wok

Gebratene Riesencrevetten
an einer rassigen Mango-Wasabisauce
mit Pack Choi und Peperoncini,
serviert mit Jasmin Reis und Kroepoek

Fr. 43.00



Waldhütten Wok

Ravioli mit Kürbis gefüllt
an einer feinen Wildrahmsauce
mit gebratenen Wildbratwurst Ringen
und Preiselbeeren, garniert mit frittiertem Sauerkraut

Fr. 36.50



Herbst Wok

Vegetarische Spätzlipfanne mit Rotkohl,
Wirsing, Kürbiswürfeln und Rosenkohl,
verfeinert mit Gartenkräutern,
garniert mit galsierten Maronen

Fr. 29.00



Alle Gerichte mit diesem Zeichen
sind auch als kleinere Portion bestellbar.
(CHF 6.00 pro Hauptgang)

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.

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

Soupe de Potiron

Hausgemachte Kürbiscrcmesuppe,
verfeinert mit Honig und Ingwer,
serviert mit Kürbiskern-Schlangengebrot

Fr. 14.50

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. 10.50

Fr. 12.00

Fr. 10.50

Fr. 10.50

Crostiniteller mit 4 Crostini

mit: Tomatentartar, Knoblauch,
Ziegenfrischkäse mit Oliven und Trüffelöl,
sautiertem Crevetten-Chorizoragout,
garniert mit dünn geschnittenem Parmaschinken

Fr. 19.80

Nüsslisalat

mit gehacktem Ei
mit gebratenem Speck
mit gebratenem Speck und gehacktem Ei

Fr.13.50

Fr.14.50

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

*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 Schweinsgeschnetztes
an einer mit Cognac verfeinerten Steinpilzsauce
mit Mischgemüse und Orrecchiette

Fr. 34.00



Züri-Asia Wok

Gebratenes Kalbgeschnetztes
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



Weidmanns Wok

Rehgeschnetztes an einer sämigen
Wildrahmsauce mit Trauben, verfeinert mit Cognac
und Grand Marnier, geschwenkt mit Trofiette,
garniert mit Preiselbeeren

Fr. 41.00



Green Curry Wok

Gebratene Streifen von der Entenbrust
an einer pikanten, grünen Currysauce
mit Mini Thaigemüse und Peperoncini,
garniert mit Papadums, serviert mit Jasminreis

Fr. 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

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 Personal*

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

Woks mit Fisch

Chefnad Wok

Scharfes Fischcurry nach indischer Art mit gebratenen Buntbarschstreifen, Kokoschips, Tomaten und Sojabohnen, verfeinert mit Körnersenf, serviert mit Jasmin Reis, garniert mit Melone

Fr. 38.80



Gambas Wok

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

Fr. 44.50



Tamarinden Wok

Pochierte Seeteufelwürfel an einer Kürbispestosauce, verfeinert mit Tamarinden, geschwenkt mit Pack Choi und Kürbiswürfeln, garniert mit Rohschinken chips, serviert mit Jasminreis

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. 28.80

Als **Hauptgang** Fr. 38.80

Siedfleischsalat nach Art des Chefs

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

Fr. 28.00



Käseteller „Swiss Mountain“ (200 Gramm) ab 14h00 Uhr erhältlich

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 Personal

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.

Nachhaltigkeit

... ist für uns ein aktuelles und wichtiges Thema.

Speziell in der Lebensmittelbranche kann man durch Nachhaltigkeit viel erreichen. Deshalb versuchen wir unsere Lebensmittel vornehmlich aus der Region und das Fleisch hauptsächlich aus der Schweiz und ausschliesslich aus Europa zu beziehen. Mit unseren Lieferanten aus der Region legen wir grossen Wert auf tiergerechte Haltung, kurze Lieferdistanzen, sowie maximale Frische und Top-Qualität der Lebensmittel.

Mit Stolz stellen wir Ihnen unsere Hauptlieferanten kurz vor:



Metzgerei Keller (Zürich)

Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich von der Zürcher Metzgerei Keller.

- 1 Nur die besten Tierrassen und Produzenten.
- 2 Tiergerechte Aufzucht und Fütterung.
- 3 Fachgerechte Herstellung und Lagerung.
- 4 Verpackung und Lieferung mit Frische-Garantie.
- 5 Beratung und Service.
- 6 Langfristiges Denken und Freude an der Arbeit.



G. Bianchi AG (Zufikon)

Unsere Fische kommen über Zufikon von unserem Partner Bianchi.

Sie tun alles, um Ihnen nur ganz frische Ware anzubieten. Bei unserem Fischangebot achten wir spezifisch auf nachhaltige Fischerei und verzichten auf ein Angebot von bedrohten Fischarten auf unserer Karte



Marinello (Zürich)

Frischer geht es nicht!

Der Standort, direkt auf dem Zürcher Engrosmarkt, gibt Ihnen die Frischegarantie. Marinello kauft täglich ab 01.30 Uhr das ein, was wir Ihnen jeden Morgen in unsere Küche geliefert bekommen. Lagerhaltung im Frischbereich ist für die Firma Marinello ein Fremdwort. So garantieren wir, dass Ihre bestellten Produkte den kürzesten Weg vom Feld in unsere Pfanne finden.



Sunnfarm (Steinmaur)

Unsere Eier stammen von Hühner aus der Freiland- und Biohaltung. Weil sie täglich viel Auslauf und gutes Futter bekommen, legen Schweizer Hühner bekanntlich die besten Eier. Mit den Produzenten pflegen wir ein partnerschaftliches Vertrauensverhältnis. Unsere Produzentenbetriebe sind:

- Martin Rusch, Hauptwil (Eiercode: 1-CH-550)
- Stephan Beutter, Wilen (Eiercode: 1-CH-563)
- Paul von Euw, Oberglatt (Eiercode: 1-CH-546)
- Ueli Suter, Niederweningen (Eiercode: 0-CH-4110)



Lachsmanufaktur Schäfli (Neuheim)

Vom heissgeräuchten über den klassisch kaltgeräuchten Lachs bis zu ganz feinen exklusiven Spezialitäten stellen wir in reiner Handarbeit kostbare Schätze der Räucherkunst her; weit von maschineller Massenproduktion entfernt. Für unsere Produkte verwenden wir Top-frischen atlantischen Lachs (*Salmo salar*) von Spitzenqualität aus Schottland, der die Biozertifizierung „Label Rouge“ trägt.

Für den Geschmack unseres Rauchlachs wird eine aufwendige Marinade, anstatt wie üblich eine Salzlake oder reines Meersalz verwendet. Dies ist eines unserer Markenzeichen und macht unseren Rauchlachs so einzigartig und schmackhaft. Zum Räuchern verwenden wir ausschliesslich gereinigtes, reinstes Buchenholz, das für eine gleichmässige Glut garantiert.

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.