

# 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 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.*

# Kalte Vorspeisen

<b>Crevettensalat „Frühlingserwachen“</b>	Fr. 19.80
Spargel, Gurke, Mini Crevetten, rote Zwiebeln, Erbsen, Sojabohnen und Cherry Tomaten an einem pikanten Wasabi-Sesam-Dressing mit Koriander	
<b>Terrine de Lapin Printanière</b>	Fr. 22.00
Hausgemachte Kaninchenterrine auf eingelegten Kräuterseitlingen, begleitet von pikantem Rhabarber-Spargel-Kompott mit Karotten	
<b>Burratina Asperges et Tomate</b>	Fr. 20.00
Burrata begleitet von bunten Tomaten und saisonalen Spargeln an einem feinen Bärlauch Dressing	
<b>Ziegenfrischkäseterrine</b>	Fr. 17.50
Terrine aus französischem Ziegenfrischkäse im Pfeffer-Nussmantel, garniert mit Salatbouquet an Balsamico Dressing	
<b>Rindscarpaccio (Schweiz)</b>	Fr. 21.00
an Limetten- Pfeffermarinade, garniert mit Parmesansplittern und Rucola	
<b>Als Hauptgang</b>	Fr. 35.00
<b>Crostini (3 Stück)</b>	
mit Ziegenfrischkäse, Trüffelöl und Oliven	Fr. 11.50
mit sautierten Crevetten- und Chorizowürfeln	Fr. 13.00
mit Tatar von getrockneten Tomaten	Fr. 11.50
mit Knoblauchbutter und Walnuss garniert	Fr. 11.50
<b>Bunt gemischter Blattsalat</b>	Fr. 12.00
garniert mit Kresse	
<b>Waldsalat</b>	Fr. 15.30
Saisonale Salate mit Früchtewürfeln, Fetakäse und verschiedenen Körnern garniert	
<b>Unsere Dressings</b>	
Französisch-, Honig-Senf- oder Balsamico Dressing	

# Warme Vorspeisen

<b>Oxtail aux Cèpes et Asperges</b>	Fr. 14.50
Hausgemachte Ochsenschwanzsuppe mit Steinpilzen, Spargeln und Mini Ravioli verfeinert mit Portwein	
<b>Crème Argenteuil</b>	Fr. 14.50
Crémige Spargelsuppe mit Gewürztraminer und Crème Fraîche verfeinert, serviert mit hausgemachtem Schlangenhrot	
<b>Karotten-Mangosuppe</b>	Fr. 14.50
Würzige Karotten-Mangosuppe, verfeinert mit asiatischen Gewürzen, begleitet von Riesencrevette	
<b>Tomatencremesuppe</b>	Fr. 13.50
mit Mozzarellaspießchen, Basilikumpesto und Gin	

*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 Woks

## Woks der Saison

### Orsino Wok

Gebratene Streifen vom Pouletschenkel an einer sämigen Bärlauchsauce mit Spargeln und Cherrytomaten, geschwenkt mit Orecchiette garniert mit Rohschinken Chips

Fr. 36.00



### Bori Wok

Gebratene Seeteufelwürfel auf einem kräftigen Linsencurry nach indischer Art, verfeinert mit Joghurt mit Tomaten, Gurken und Koriander, serviert mit Jasminreis

Fr. 43.00



### Asparagus Wok

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

Fr. 38.00



### Frühlings Wok

Ravioli mit einer zart-cremigen Füllung von weissem und grünem Spargel an sämigem Tomatensugo, verfeinert mit Crème fraîche, garniert mit frittiertem Rucola

Fr. 32.00



## Woks mit Fisch

### Kadashi Wok

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

Fr. 38.80



### Gambas Wok

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

Fr. 44.50



### Pepe e Fragole Wok

Gebratene Streifen vom Buntbarsch an einer würzigen Pfeffer-Pestosauce mit Erdbeerstreifen und frischem Spinat, geschwenkt mit Trofiette

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.*

# Die Woks

## 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 Frühlingzwiebeln, 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



### Cortes Wok

Gebratene Pouletschenkelstreifen an würziger Kokos-Limettensauce mit grüner Papaya, Mango, Pfefferminz, Cherrytomaten und Spargeln, serviert mit Jasminreis

Fr. 36.00



### Goa Wok

Geschmortes Rindscurry nach indischer Art, mit Limetten, Paprika und Mini-Auberginen, garniert mit Raijta 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



## 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



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.

# Kalte Gerichte

<b>Lachs Duo „Edinburgh“</b>	Fr. 38.80
Geräucherter Lachs und zwei Tranchen vom heiss geräucherten Lachs (Schottland) mit Senf-Honig-Dipp, begleitet von saisonalem Salatbouquet. Dazu servieren wir Ihnen Brioche Toast und Butter	
Als <b>kleine Portion</b>	Fr. 28.80
<b>Rindfleischtatar „Die Waid“ (Schweiz)</b>	Fr. 35.00
Serviert mit einem Bouquet von saisonalen Salaten. Je nach Wunsch: mild oder scharf. Mit Brioche Toast und Butter	
Als <b>kleine Portion</b>	Fr. 22.00
<b>Roastbeef Salat nach Art des Chefs</b>	Fr. 30.00
Roastbeef (Schweiz) in Streifen geschnitten an einem pikanten Sesam-Soja-Dressing mit Koriander, roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Gurken und Tomatenstreifen	
<b>Wurst- Käsesalat „Die Waid“</b>	Fr. 24.50
mit roten Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken und gekochtem Ei, an Honig-Senf-Dressing, garniert mit weissem Chicorée	

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

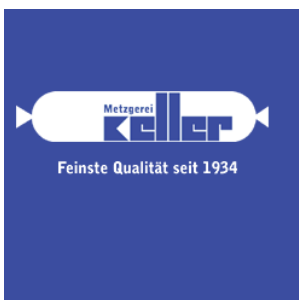
*Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.*

# 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)**

Frisher 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

*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.*

*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.*