Menüvorschläge 2026

Wir bedanken uns für Ihr Interesse am
Restaurant Die Waid

Restaurant Die Waid, Waidbadstrasse 45; 8037 Zürich,
Tel. 043 422 08 08; Fax 043 422 08 09, info@diewaid.ch, www.diewaid.ch

ALLE PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN UND INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

Wissenswertes
Gerne zeigen wir Ihnen die Räumlichkeiten persönlich und besprechen alle Einzelheiten und Details vor Ort. Wenn Sie gerne eine Beratung oder eine Besprechung des Menüs vor Ort wünschen,
vereinbaren Sie bitte im Vorfeld einen Besprechungstermin.

Personen
Die ungefähre Personezahl benötigen wir bis spätestens 1 Woche vor dem Anlass.
Änderungen der Personenzahl sind bis 24 Stunden vor dem Anlass kostenfrei.
Die bis dahin gemeldete Personenzahl gilt als Berechnungsbasis.

Bestellregeln

§1 Die Menüs sind für Anlässe ab 10 Portionen bestellbar.

§2 Die Menüs sind immer einheitlich für die ganze Gruppe zu bestellen (Ausnahme Vegetarier, Allergiker)

§3 Die Menüs sind bis 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn bestellbar.

Nachservice
Wünschen Sie einen Supplement Service von Fleisch, Saucen und Beilagen?
Gerne bereiten wir für Ihr Bankett einen Nachschlag vor.

Fleisch oder Fisch Supplement	**Fr. 10.00-25.00/ Portion (Je nach Art)**
Beilagen Supplement	**Fr. 6.00/ Portion**
Saucen Supplement	**gratis**

Verlängerung
Wir haben um 23h00 Uhr Schliessstunde. Wir sind jedoch in der Lage, für Ihr Bankett eine Verlängerung der Öffnungszeit zu beantragen. Für die Bewilligung berechnen wir Ihnen Fr. 500.00 pro angefangene Stunde ab 23:00 Uhr.
Für die Heimreise der anwesenden Mitarbeiter/innen: Fr. 50.00 pro Mitarbeiter/innen als Taxigebühr.

Technik
Folgende Technik können wir Ihnen zur Verfügung stellen:

Beamer und Leinwand Vorinstallierter Laptop Audio Anschluss	**Fr. 150.00**
Mobile Audioanlage: 2 Aktivboxen 1 Mischpult; 1 Mikrophon (mit Kabel) mit Ständer	**Fr. 150.00**
Technischer Support	**Fr. 80.00 / Stunde / Mitarbeiter**
LED – Flatscreen	**Fr. 80.00**

Aperodrinks

Apéro-Bowle Erfrischende Bowle aus frischen Früchten	mit Alkohol ohne Alkohol	Fr. 48.00/Liter Fr. 38.00/Liter
Alkoholfreier Mojito mit frischen Limetten und Pfefferminze		Fr. 8.50/ Glas
Red Emotion Prickelnder Prosecco mit Erdbeermark		Fr. 12.80/ Glas
Verschiedene Bierfläschli im Eiskühler		Preis je nach Sorte
Adam und Uva Traubenschorle		Fr. 8.50 / 33cl

Für die Wintermonate:

Fr. 30.00 pro bestellter Feuerstelle

Selbst gebrauter Glühwein weiss oder rot aus dem Pfadikessel- serviert über offenem Feuer (Nur in den Wintermonaten erhältlich)	Fr. 7.80/ Becher
Heisser Glühmost Von unserem Weinbauer Daniel Wegmann in Zürich Höngg (Nur in den Wintermonaten erhältlich)	Fr. 6.50/ Becher

Getränkepauschale (während des Essens)
Weisswein, Rotwein, Bier und Softgetränke
Mineralwasser, Kaffee und Tee
Fr. 49.90 (3 Stunden)

Unser Schaumwein- und Weinangebot
finden Sie in unserer Wein- und Getränkekarte

Auf der Suche nach einem Aperitif entsprechend der Jahreszeit?
Gerne beraten wir Sie telefonisch, per Mail
oder natürlich bei einem persönlichen Gespräch

Aperohäppchen

Waid- Apéro je 1 Ziegenfrischkäse-, Tomatentartar- und Knoblauch-Crostini, hausgemachte Pommes Chips	15.90 /Person
Hausgemachte Pommes Chips	2.50 pro Person
Parmesan Möckli	8.50 pro 100 Gramm
Apero Oliven	10.50 pro 100 Gramm
Gefülltes Blätterteiggebäck gemischt	9.00 pro Person/5 Stk.
Elsässer Flammkuchen à 5 Personen Hausgemacht und knusprig Von unserem Elsässer Flammkuchenspezialist! mit Zwiebeln, Käse und Speck mit Zwiebeln, Käse und Kräuterseitlingen mit Zwiebeln, Käse, Rucola Lachsstreifen	25.50 / Flammkuchen. (1 Flammkuchen ergibt 15 Stücke und somit 3 Stücke pro Person)
Käsekissen in der Mandelhülle mit Preiselbeer- Zwetschgen Chutney	4.50 pro Stück
Parisette Café De Paris	16.50 Parisette /für 5 Personen
Crostini mit Ziegenfrischkäse, Trüffelöl und Oliven mit sautierten Crevetten- und Chorizowürfeln mit Tartar von getrockneten Tomaten mit Knoblauchbutter und Walnuss garniert	4.90 pro Stück
Gemüsestängel mit Kräuterquark-, Cocktail- und Currysauce	18.50 pro Platte/ für 5 Personen
Asia Crêpe Roulade (Hausgemachte Crêpes) gefüllt mit Rauchlachs und Wasabicreme	4.90 pro Tranche
Swiss Crêpe Roulade (Hausgemachte Crêpes) gefüllt mit Balsamico Creme, Bündner Trockenfleisch, Rucola und Parmesan	4.90 pro Tranche
Saisonales, hausgemachtes Schlangenbrot vom Holzkohlegrill	4.50 pro Stück

Apéro Packages

Herzlich Willkommen über den Dächern von Zürich.

Begrüssen Sie Ihre Gäste mit einem gemütlichen Apéro (bei schönem Wetter im Freien, auf Wunsch mit einem gemütlichen Feuer) und geniessen Sie dabei die Aussicht auf die wunderschöne Stadt Zürich.

Die Packages sind nur in Kombination mit einer Buchung eines anschliessenden Essens buchbar.

Waidapéro

Weisswein, Prosecco und Bier
Mineralwasser

Crostinis (3 Stk. pro Person)
Hausgemachte Pommeschips

32.50 Fr. pro Person
(Dauer: 45 Minuten)

Apéro Klassisch

Weisswein und Bier
Mineralwasser

Flammkuchen Speck
Flammkuchen mit Kräuterseitlingen
Gemüsestängeli mit 3erlei Dipps

32.50 Fr. pro Person
(Dauer 45 Minuten)

Glühweinapéro

(Oktober bis Februar)

Glühwein oder alkoholfreier Glühmost
Mineralwasser

Parisette Café De Paris
Heisse Maroni

26.50 Fr. pro Person
(Dauer 45 Minuten)

Das Jahreszeiten Package

Waidapero
Weisswein, Prosecco und Bier
Mineralwasser
Crostinis (3 Stk. pro Person)
Hausgemachte Pommeschips
(Dauer: 45 Minuten)

*****

3-Gang Menü Swiss

Bunt gemischter Blattsalat
an unserem hausgemachten Honig-Senfdressing,
garniert mit Bergkäsewürfeln und Bündner Trockenfleisch Streifen

***

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art
an feiner Champingnonrahmsauce, mit Cognac verfeinert,
serviert mit goldgelber Butterrösti

***

Hausgemachtes Tobleronemousse
aus weisser und dunkler Toblerone Schokolade
mit Rahm und Früchten garniert

Getränkepauschale
Weiss-und Rotwein 3dl
oder
3 Bier (0.4 dl)
oder
3 Softgetränke
Mineralwasser, Kaffe und Tee

Gesamtpreis pro Person
Fr. 139.00

Das Wok Package

Apero
Weisswein und Bier
Mineralwasser
Asia Asia Crêpe Roulade (1 Stk pro Person)
Gefülltes Blätterteig gebäck (3 Stk. pro Person)
(Dauer: 45 Minuten)

Das Wok-Festival Menü

Kleiner Blattsalat
Saisonale Blattsalate an erfrischendem Honig- Senf-Dressing
*****
Waid Wok
Poulet mit roter Currysauce, Gemüse und Kokosnussmilch,
serviert mit Jasmin Reis. Ist einfach ein MUST!!!
Goa Wok
Geschmortes Rindscurry nach indischer Art, mit Joghurtsauce,
Limetten, Paprika und Mini-Auberginen,
serviert mit Jasmin Reis und indischem Fladenbrot
Höngger Wok
Schweinsgeschnetzeltes an einer mit Cognac
verfeinerten Steinpilzsauce, Mischgemüse und Pennette
Panang Wok
Gemüsecurry nach thailändischer Art,
verfeinert mit Kokosmilch, serviert mit Jasmin Reis und Naan Brot
Gambas Wok
Gebratene Riesencrevetten mit Mischgemüse,
Sweet Chilisauce, Sojasauce, Zitronensaft, serviert mit Jasmin Reis

***
Kleines Überraschungs-Dessert
Kreiert von unserer Patisserie

Getränkepauschale
Weiss-und Rotwein 3dl
oder
3 Bier (0.4 dl)
oder
3 Softgetränke
Mineralwasser, Kaffe und Tee

Gesamtpreis pro Person
Fr. 135.50

Menüs für jede Saison

Swiss Menü
Fr. 88.00

Bunt gemischter Blattsalat
an unserem hausgemachten Honig-Senfdressing,
garniert mit Bergkäsewürfeln und Bündner Trockenfleisch Streifen
***
Hausgemachte Riesling X Silvaner Cremesuppe
mit frischen Kräutern verfeinert
***
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art
an feiner Champingnonrahmsauce, mit Cognac verfeinert,
serviert mit goldgelber Butterrösti
***
Hausgemachtes Tobleronemousse
aus weisser und dunkler Toblerone Schokolade
mit Rahm und Früchten garniert

Galamenü
Fr. 135.00

Thunfisch Tataki
begleitet von saisonalem Salatbouquet an Sesam-Wasabi Dressing
***
Petite Marmite Maitre Paul
Hausgemachte Oxtail clair
mit Ochsenschwanz Brunoise,
Wurzelgemüse und Trüffelperlen,
verfeinert mit Sherry
***
Gebratene Goldbrassenfilet
an einer feinen Zitronen- Thymian- Buttersauce
angerichtet auf frischem Blattspinat
***
Kalbsfilet Medaillons Hoffemont
Rosa gebratene Kalbsfilet Medaillons
auf saisonalen Waldpilzen, verfeinert mit Gartenkräutern, Zwiebeln und Knoblauch,
serviert mit Safranrisotto
***
Hausgemachte Dessertvariation

Menu du Chef
Fr. 91.00

Tranche vom heiss geräucherten Lachs
auf würzigem Gurken- Mango Salpicon
verfeinert mit einer würzig-süssen Senfmarinade
***
Rindsfiletstreifen Stroganoff
Gebratene Rindsfiletstreifen, Paprikastreifen,
Essiggurkenstreifen und Champignons
an einer rauchigen Paprika-Sauce,
mit Wodka verfeinert, serviert mit Tagliatelle
***
Swiss Duo „Die Waid“
Hausgemachte Süssmostcreme und gebrannte Creme,
garniert mit karamellisierten Apfelspalten,
serviert mit Apfelsorbet und einer Wolke Schlagrahm

Menü French Style
Fr. 98.00

Salade de Saison Malakoff
Saisoanle Blattsalate
an einem feinen Honig- Senfdressing
begleitet von würzigem Landrauchschinken
und frittierten Käsekissen im Mandelmantel
***
Geschmorte Kalbskopfbaggli Burgunder Art
Im Ofen geschmorte Kalbskopfbäggli
an einer kräftigen Rotweinsauce,
garniert mit galsierten Karotten, Perlzwiebeln
und Champignons
serviert mit frischen Tagliatelle
***
Suzette Versuchung
Ein Klassiker der französischen Küche –
neu interpretiert

Restaurant Die Waid, Waidbadstrasse 45; 8037 Zürich,
Tel. 043 422 08 08; Fax 043 422 08 09, info@diewaid.ch, www.diewaid.ch
8/23
ALLE PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN UND INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

Menüs für jede Saison

Menü Paris
Fr. 118.00

Salat Auvergnate
Saisonale Blattsalate an Honig-Senf Dressing
mit Roquefort Würfeln und Tranchen von der
geräucherten Entenbrust
***
Soupe à l'Oignons
Hausgemachte Zwiebelsuppe verfeinert mit
Champagner
und Käse Croutons
***
Coeur de Boeuf
am Stück gebratenes Rindsfilet
serviert mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin
und unserem saisonalen Gemüse Jardiniere
***
Schokoladen Variation
begleitet von einer Kugel Vanilleglacé

Menü „Zürisee“
Fr. 86.00

Tranche vom heiss geräucherten Lachs
auf einem Beet von Kräuterseitlingen,
Preiselbeeren, Rettich,
Kürbiswürfeln und Koppert Kresse

*****
Filet de Dorade „Niçoise“
Gebratene Goldbrasse auf sautiertem,
mediterranem Gemüse
serviert mit Safranrisotto und Basilikumöl

*****
Saisonales Tiramisu
Serviert mit einem saisonalem Sorbet

Getränkepauschale (Wärend des Essens)
Weisswein, Rotwein, Bier und Softgetränke
Mineralwasser, Kaffe und Tee
Fr. 49.90 (3 Stunden)

Restaurant Die Waid, Waidbadstrasse 45; 8037 Zürich,
Tel. 043 422 08 08; Fax 043 422 08 09, info@diewaid.ch, www.diewaid.ch

ALLE PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN UND INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

Winter

Kalte Vorspeisen im Winter

Gemischter Blattsalat 14.50

Winter Salat Swiss Style 16.50
Saisonale Blatsalate an Honig-Senf Dressing mit Bergkäse Würfeln
Streifen von Bündner Trockenfleisch und Baumnüssen

Nüsslisalat Sennen Art 17.50
Nüsslisalat an Birnen-Haselnuss Dressing begleitet von
hausgemachten frittierten Käsekissen im Mandelmantel
und feinen Scheiben vom Landrauchschinken

Thunfisch Tartar 22.50
Würziges Thunfisch Tartar verfeinert mit asiatischen Gewürzen
mit Avocado, Frühlingslauch und einglegten Zwieblen

Ziegen-Frischkäse-Terrine 19.00
Hausgemachte und leichte Ziegen-Frischkäse-Terrine
im Pfeffer-Nussmantel an kleiner Salat-Garnitur,
begleitet von Trauben-Pflaumen-Chutney

Warme Vorspeisen im Winter

Petite Marmite 16.00
Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Ochsenschwanz Brunoise,
Wurzelgemüse und Trüffelperlen, verfeinert mit Sherry

Kürbissuppe 14.50
verfeinert mit Honig, Ingwer und Crème fraîche
serviert mit saisonalem Schlangenbrot

Trüffel-Tagliatelle 24.50
Frische Tagliatelle in einer weissen Trüffelsauce,
geschwenkt mit frischem Spinat
und getrockneten Cherrytomaten

Hauptgerichte im Winter

Maispoularde im Parmaschinkenmantel 39.90
auf sautierten Waldpilzen mit frischem Blattspinat,
serviert mit frischen Tagliatelle

Coq au Riesling 38.90
In Riesling geschmorter Poulet Oberschenkel (mit Knochen)
an sämiger Rieslingsauce, garniert mit sautiertem Würzelgemüse,
serviert mit Kartoffelgnocchi

Rindsschulterbraten 42.00
Geschmorter Rindsschulterbraten an einer kräftigen Barolo Jus
Serviert mit hausgemachten Butterspätzli und Rotkraut

Gebratenes Zander Rückenfilet 47.90
Serviert mit Cremigem Sellerie-Püree mit Creme fraiches und
gebackenem Zandergemüse
(auch als Zwischengang möglich) 23.60

Hausgemachte Quark Gnocchi 36.50
an einer feinen Knoblauchbutter mit Kräuterseitlingen,
Butternusskürbis und Peperoncino

Frischkäse-Kürbisravioli „Alba“ 36.50
Ravioli mit Frsichkäse-Kürbisfüllung, mit gerösteten Kürbiskernen, an
sämiger Parmesansauce, vefeienert mit Trüffelbutter

Desserts im Winter

Schwarzwälder Tiramisu 14.50
Luftige Mascarponecreme mit Schokolade, Löffelbiskuit
und Kirschenkompott mit Kirsch, serviert mit Gianduja Glacé

Hausgemachte gebrannte Creme 14.00
begleitet von Joghurtglacé und Schlagrahm

Frittierte Apfelküchlein 14.50
serviert mit kalter Vanillesauce und Panna con Nusella Glace

Limetten Panna Cotta 14.00
begleitet von pikantem Mangosalat und Mangosorbet

Restaurant Die Waid, Waidbadstrasse 45; 8037 Zürich,
Tel. 043 422 08 08; Fax 043 422 08 09, info@diewaid.ch, www.diewaid.ch

ALLE PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN UND INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

Frühling

Kalte Vorspeisen im Frühling

Frühlingssalat 16.50
Saisonale Blattsalate an Honig-Senf Dressing
mit Spargeln, Cherrytomaten, Oliven und Mozzarella Perlen

Knackige Kopfsalat Herzen 16.50
an Gemüse-Vinaigrette

Trüffel-Burrata 22.30
auf lauwarmem Spargelsalat an Gemüsevinaigrette,
garniert mit Knoblauch-Chips

Thunfisch Tartar 19.80
Tartar vom Thunfisch mit Zitronenpfeffer und Chiliöl,
serviert mit saisonalen Spargeln

Warme Vorspeisen im Frühling

Cremige Spargelsuppe 14.90
verfeinert mit Bärlauchpesto und Spargeleinlage

Gegrillte Jacobsmuscheln 24.50
auf pikantem Blattspinat mit karamelisierten Apfelstücken,
garniert mit gebratenen Kalbs-Speck-Würfeln

Gebratene Seeteufel Medaillons 21.00
an Honig-Balsamico-Reduktion
angerichtet auf Rhabarber Kompott mit Erdbeeren

Hauptgerichte im Frühling

Kalbsgeschnetzeltes „Asparagus“ 44.00
Kalbsgeschnetzeltes an Riesling Sauce mit Kräuterseitlingen,
Spargelwürfeln und Tomatenstreifen
serviert mit frischen Tagliatelle

Black Angus Rindsfilet am Stück gebraten 65.00
Butterzartes Rindsfilet begleitet von saisonalen Spargeln,
hausgemachtem Kartoffelküchlein und Sauce Choron

Kalbsschulterbraten „Frühlingserwachen“ 44.00
Im Ofen gebratene Kalbsschulter an einem kräftigen
Baslamicojus, serviert mit Bärlauch-Risotto
begleitet von saisonalem Gemüse Jardinière

Gebratene Eglifilets 48.00
auf einem Beet von knackigen Kefen und Erdbeeren,
serviert mit Süsskartoffel-Stampf
und Gewürztraminer-Sauce

Quarkgnocchi „Frühlingserwachen“ 37.50
Hausgemachte Quarkgnocchi
mit sautiertem Spargel und Frühlingsgemüse
an einer würzigen Oliven-Limetten-Pestosauce

Desserts im Frühling

Rhabarber Tiramisu 14.50
Luftige Mascarponecreme mit Löffelbiskuit,
Rhabarber Kompott und frischen Erdbeeren,
serviert mit Joghurtglacé und Schlagrahm

Marinierte Erdbeeren 15.00
verfeinert mit Grand Marnier
serviert mit Vanilleglacé ODER Joghurtglacé und Schlagrahm

Limetten Panna Cotta 14.50
verfeinert mit Honig serviert Erdbeer-Melonensalat

Sommer

Kalte Vorspeisen im Sommer

Lattich-Salat Caesar Style 18.50
Knackiger Lattich an Parmesan Dressing
Mit Kalbs-Speckwürfeln und gekochtem Ei,
garniert mit Knoblauch-Brotchips

Carpaccio vom Südafrika Scampi 22.50
Mit Avocadocreme, Apfel-Gel und Granatapfel,
verfeinert mit eingelegtem Chili
und Limetten-Vinaigrette

Sommerlicher Cherrytomaten-Salat 19.50
mit cremigem Stracciatella,
garniert mit frischem Basilikum
und Knobli-Brotchips

Tranche vom heiss geräucherten Lachs «Dyhrberg» 25.00
Im Orangenzestenmantel, begleitet von einem Salatbouqet
und Senf-Dill Sauce, serviert mit Brioche Toast und Butter

Gazpacho Andalouse 14.50
Kalte, spansiche Gemüsesuppe, verfeinert mit Sherry,
serviert mit Chorizo-Schlangenbrot

Hauptgerichte im Sommer

Suprême de Poularde aux Chanterelles 39.00
Gebratene Maispoulardenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten im Parmaschinkenmantel auf Eierschwämmli mit frischem Spinat, serviert mit Knoblauch und frischen Tagliatelle

Black Angus Rindsfilet 65.00
Butterzartes Rindsfilet auf sautiertem, mediterranem Gemüse serviert mit Bratkartoffeln und würzigem Pfefferjus

Rosa gebratenes Lammrack 54.00
auf knackigen, grünen Bohnen mit getrockneten Cherrytomaten an Kräuter-Pesto mit cremiger Polenta

Gebratenes Saiblings-Filet 47.00
auf lauwarmem, mediterranen Ofengemüse mit frischen Kräutern, Zwiebeln und Cherrytomaten an Noilybrat-Dillsauce, begleitet von Kräutergnocchi

Filet de Dorade „Niçoise“ 46.00
Gebratene Goldbrasse auf sautiertem, mediterranem Gemüse serviert mit Safranrisotto

Quarkgnocchi „Summertime“ 37.50
Hausgemachte Quarkgnocchi an Salbeibutter mit sautierten Eierschwämmli mit frischem Spinat, Pinienkernen und roten Zwiebeln

Desserts im Sommer

Himbeer Tiramisu 14.50
Luftige Mascarponecreme mit Himbeeren, Löffelbiskuit und Himbeergeist, serviert mit Himbeersorbet

Panna Cotta Duo 14.00
Pfirsich-Panna Cotta und Zitronengras-Panna Cotta garniert mit frischen Waldbeeren

Himbeer Crumble 15.50
Luftige Himbeerquarkcreme, serviert mit frischen Himbeeren, gehobelten Haselnüssen, Kuchencrumble und Zartbitterschokolade

Herbst

Kalte Vorspeisen im Herbst

Nüsslisalat „Herbst“ 18.50
an Honig-Senf Dressing mit Trauben, Wildschweinschinken
und Würfeln vom Bergkäse

Waidsalat 17.20
Salate der Saison mit Früchtewürfeln, Fetakäse,
verschiedenen gerösteten Kernen und Croutons

Ziegenfrischkäseterrine 17.50
im Pfeffer-Nussmantel mit kleinem Salatbouquet

Warme Vorspeisen im Herbst

Hausgemachte Kürbiscremesuppe 14.80
verfeinert mit Honig und Ingwer,
garniert mit luftiger Rahmhaube, Kürbiskernöl
und gerösteten Kürbiskernen

Steinpilz Consomé Royal 16.50
Klare Steinpilz Consomé
mit Eierstich und Gemüse Julienne,
verfeinert mit Sesamöl

Hauptgerichte im Herbst

Rehgeschnetzeltes „Gran Veneur“ (für max. 15 Pers.) 46.00
Gebratenes Rehgeschnetzeltes an sämiger Wildrahmsauce,
verfeinert mit Grand Marnier, garniert Rosenkohl, Trauben,
Marroni, sautierten Waldpilzen und Preiselbeeren,
serviert mit hausgemachten Butterspätzli

Magret de Canard à l‘ Orange (für max. 25 Pers.) 45.00
Rosa gebratene Entenbrust an kräuftiger Orangensauce,
verfeinert mit Grand Marnier, angerichtet auf gedünsteten
Lauchstreifen, serviert mit Kartoffelgnocchi

Kalbsschnitzel Milano (für max. 25 Personen) 52.50
mit Kräutern und Parmesan paniertes Kalbsschnitzel
angerichtet auf frischen Tagliatelle,
geschwenkt mit Waldpilzen, Zwiebeln,
getrockneten Tomaten und Kräutern.

Matelotte Alsacienne 44.00
Gebratener Lachs und Zander mit Speckscheiben
auf Sauerkraut, begleitet von sämiger Gewürztraminersauce,
serviert mit Schupfnudeln

Frischkäse-Kürbisravioli „Alba“ 36.50
Ravioli mit Frischkäse-Kürbisfüllung
mit gerösteten Kürbiskernen,an sämiger Parmesan-Sauce,
verfeinert mit Trüffelbutter

Quarkgnocchi 37.50
Hausgemachte Quarkgnocchi
an einer hausgemachten Maroni-Lauch-Pesto-Sauce,
verfeinert mit Minze, garniert mit Pastinakenchip

Desserts im Herbst

Zwetschgen-Tiramisu 16.30
Mascarpone Crème
mit Zwetschgenkompott, Vielle Prunes
und luftigem Biskuit, serviert mit Zwetschgensorbet

Apfelküchlein im Bierteig frittiert 16.50
an Vanillesauce, serviert mit Panna con Nusella Glacé

Panna Cotta 14.50
mit Zwetschgen Kompott und Zwetschgensorbet,
verfeinert mit Vieille Prune

WOK Menü GROSS

Gemischter Waidsalat
Saisonale Blattsalate an erfrischendem Honig- Senf-Dressing,
garniert mit frischen Früchten, Frischkäsewürfeln,
Körnern und Croutons
*****
Saisonaler Suppenshot
(Warm oder kalt servierbar- zum Beispiel: Limetten- Ingwershot)
****
Wok Festival

Sie haben die Wahl!
5 verschiedene Woks aus unserem Angebot.

Einzigartig serviert und so viel Sie wollen.
Machen Sie Ihren Anlass zum Erlebnis!
***
Dessertvariation Die Waid
3 Mini Desserts
als Variation oder als Büffet in der Mitte des Tisches serviert

Preis:
für das komplette Wok Menü
mit 5 verschiedenen Woks Fr. 95.00

WOK Menü klein

Kleiner Blattsalat
Saisonale Blattsalate an erfrischendem Honig- Senf-Dressing
*****
Wok Festival
Sie haben die Wahl!
5 verschiedene Woks aus unserem Angebot.

Einzigartig serviert und so viel Sie wollen.
Machen Sie Ihren Anlass zum Erlebnis!
***
Kleines Überraschungs-Dessert
Kreiert von unserer Patisserie

Preis:
für das komplette Wok Menü
mit 5 verschiedenen Woks Fr. 79.00

WOK

Das leichte, einfache asiatische Kochhandwerk
auf geniale Art und Weise mit der Schweizer Kochkultur vereint.

Geflügel

Waid Wok	Poulet mit roter Currysauce, Gemüse und Kokosnussmilch, serviert mit Jasmin Reis. Ist einfach ein MUST!!!
Cashewnut Wok	Poulet mit Cashew Nüssen, Peperoni, roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Sojasauce und Chilisauce, serviert mit Jasmin Reis
Bauern Wok	Poulet mit Peperoni, Zucchetti, roten Zwiebeln und Kräuterbutter, serviert mit Bratkartoffeln
Tom Kha Gai Wok	Streifen vom Pouletschenkel (Schweiz) nach thailändischer Art mit Kokosnussmilch, Ingwer, Lauch, Erbsen, Thai Chili und Koriander, serviert mit Jasmin Reis
Tandoori Wok	Saftige Streifen vom Pouletschenkel nach Indischer Art mit Baby Mais, verfeinert mit Rajita Sauce, serviert mit Indischem Fladenbrot
Satay Wok	Gebratenes Poulet Geschnetzeltes mit Mischgemüse an asiatischer Erdnusssauce, garniert mit Früchtespiess, serviert mit Reisnudeln

Lamm und Rind

Goa Wok	Geschmortes Rindscurry nach indischer Art, mit Joghurtsauce, Limetten, Paprika und Mini-Auberginen, serviert mit Jasmin Reis und indischem Fladenbrot
Chili con Carne Wok	Hausgemachter, rassiger Rindfleischeintopf mit roten Bohnen und Maiskörnern, garniert mit Tortilla Chips an pikanter Barbecue Sauce, verfeinert mit Creme Fraîche, serviert mit Farfalle und Sour Cream
Feuer Wok	Geschmortes Rindsgeschnetzeltes an einer kräftigen Pfefferkörnersauce mit Zucchetti, Tomatenstreifen und Peperoncino, geschwenkt mit Pennette
Café de Paris Wok	Rindsfiletstreifen an Café de Parissauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenstreifen, serviert mit Jasmin Reis
Korma Wok	Original Lammcurry nach Sri-Lankischer Art mit Kartoffelwürfeln und gemischten Nüssen, serviert mit Fladenbrot

Kalb

Lucullus Wok	Gebratene Kalbsfleischstreifen mit Wirsingstreifen an einer feinen Morchelsauce, serviert mit Penette
Wiener Wok	Frittierte Kalbsfleischstreifen auf einem sämigen Gemüseragout, verfeinert mit Paprika und Crème fraîche
Züri – Asia Wok	Kalbsgeschnetzeltes serviert mit einer feinen Champignonsauce mit Kokosnussmilch, Frühlingszwiebeln und Trofiette

Schwein

Sweet & Sour Wok	Schweinsgeschnetzeltes mit Sweet and Sour Sauce, frischer Ananas, Bambussprossen und Peperonistreifen, serviert mit Jasmin Reis
Tom Yum Wok	Saftiges Schweinsgeschnetzeltes an Tom Yum Pesto nach Thailändischer Art, verfeinert mit Kokosnussmilch und Mini-Gemüse mit Peperoncino, serviert mit Jasmin Reis
Höngger Wok	Schweinsgeschnetzeltes an einer mit Cognac verfeinerten Steinpilzsauce, Mischgemüse und Pennette

Vegi

Al Funghi Wok	Farfalle-Pfanne mit sautierten Waldpilzen, verfeinert mit Basilikum-Pesto und Tomaten, garniert mit Parmesanchips
Nasi Goreng Wok	Indonesische Reispfanne mit gebratenem Ei und Wokgemüse, verfeinert mit exotischen Gewürzen.
Wellness Wok	Trofiette serviert mit Mischgemüse, Erdnüssen, Sweet Chilisauce, Sojasauce und Zitronensaft.
Panang Wok	Gemüsecurry nach thailändischer Art, verfeinert mit Kokosmilch, serviert mit Jasmin Reis und Naan Brot

Auf der Suche nach einem Wok entsprechend der Jahreszeit?
Gerne beraten wir Sie telefonisch, per Mail
oder natürlich bei einem persönlichen Gespräch

Restaurant Die Waid, Waidbadstrasse 45; 8037 Zürich,
Tel. 043 422 08 08; Fax 043 422 08 09, info@diewaid.ch, www.diewaid.ch

ALLE PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN UND INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

Aus dem Meer

Gambas Wok Gebratene Riesencrevetten mit Mischgemüse,
Sweet Chilisauce, Sojasauce, Zitronensaft, serviert mit Jasmin Reis

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

Komoren Wok Gebratene Riesencrevetten und Buntbarschfilets
an hausgemachter Hummer-Cognacsauce
mit Rucola und Tomatenstreifen, serviert mit Jasmin Reis

Barcelona Wok Gebratene Streifen vom Buntbarsch an feiner Safransauce
mit Senfkörnern, Tomatenstreifen und frischen Rucola,
serviert mit Jasmin Reis

DAS WOK FESTIVAL

Machen Sie Ihren Anlass zum Erlebnis!
Einzigartig als Büffet in der Mitte des Tisches serviert & so viel Sie wollen.

Never WOK alone!
Das Wok Festival ist ab 3 Personen bestellbar.
Stellen Sie sich Ihr persönliches Wok-Festival zusammen.

Wählen Sie 5 verschiedene Woks aus unserem gesamten Angebot aus.
Wir werden die Wok Kreationen der Personenanzahl entsprechend
als Büffet in der Mitte der Tische auf den speziellen Wok Rechauds servieren.
Die Gäste können nach Belieben die einzelnen Woks nachbestellen.

Wok Festival (ohne Vorspeise)
mit 5 verschiedenen Woks **Fr. 63.00 pro Person**

unter folgendem Link können Sie sich in einem kurzen Video anschauen,
wie unser Wok Festival funktioniert:
https://www.youtube.com/watch?v=xyjvqDUyl2g

Einfach und gut!

Genau das Richtige für Nachmittags

Waidplättli (für 5 Personen) Mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Engadiner, Rohspeck, Coppa und Bergkäse Garniert mit Essiggurken, Tomaten, und Silberzwiebeln Dazu servieren wir Ihnen verschiedene Brötchen und Butter	160.00 / pro Platte
Ideal zum Waidplättli:	
Schüssel mit Blattsalat (für 5 Personen)	48.00
Schüssel mit Gemischtem Salat (für 5 Personen)	58.00
Heisser Beinschinken mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Blattsalaten und Senf	27.00
Gehacktes mit Hörnli mit geriebenem Bergkäse und Apfelmus	28.00
Kalbshackbraten nach „Hausmacher Art“ Luftiger Kalbshackbraten an Portweinjus, mit hausgemachtem Kartoffelstock und glasierten Karotten	39.00

Flying Dinner

Flying Dinner gefällig?

Für Gruppen zwischen

20-200 Personen

besprechen wir gerne

mit Ihnen Ihr persönliches Angebot