

Take a WOK on the WAID side....

Die WOK-Packages:

Das Wok Festival:

Das Hauptgangbüffet – in der Mitte des Tisches 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 oder 6 verschiedene Woks
aus unserem gesamten Angebot aus.

Preise Wok Festival pro Person

mit 5 verschiedenen Woks Fr. 55.00

mit 6 verschiedenen Woks Fr. 58.00

**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 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 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.

Überraschungsdessert

Lassen Sie sich von unserer Patisserie verzaubern
Fr. 72.00 pro Person

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt.

Vorspeisen

Suppen

Karotten-Mango-Suppe

Pikante Karotten-Mango Suppe,
verfeinert mit asiatischen Gewürzen,
begleitet von einer Riesengarnele

Fr. 16.80

Creme Argenteuil

Cremige Spargelsuppe, verfeinert mit Bärlauchpesto,
und Spargeleinlage

Fr. 15.90

Vorspeisen

Tranchen von der geräucherten Entenbrust

begleitet von einem klassischen Waldorfsalat,
verfeinert mit Zitrus-Öl,
garniert mit gerösteten Baumnüssen

Fr. 24.50

Spargel-Tiramisu

Hausgemachtes Spargel-Tiramisu
begleitet von einem Pack Choi-Salat mit Sasam
und Sorbet Provencale

Fr. 22.50

Carpaccio vom Rind (Schweiz)

mit Zitronen-Pfeffer und Olivenöl verfeinert,
garniert mit Parmesan-Späne und Rucola

Fr. 23.30

Als Hauptgang Fr. 37.80

Vorspeisenportion Spargel

(je nach Marktangebot)
serviert mit Sauce Hollandaise

Fr. 24.50

Lachs-Duo „Edinburgh“

Räucherlachs und Scheiben
vom heiss geräucherten Lachs (Schottland)
mit Senf-Dillsauce,
begleitet von einem Salatbouquet der Saison.
serviert mit Brioche-Toast und Butter

Fr. 29.90

Als Hauptgang Fr. 41.50

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt.

Vorspeisen

Vorspeisen

Rindfleisch-Tartar "Die Waid" Fr. 29.90
Serviert mit einem Salatbouquet der Saison.
Garniert mit getrockneten Tomaten, Parmesanspäne,
Kapern und Zwiebelwürfeln. Je nach Vorliebe:
mild oder scharf. Mit Brioche-Toast und Butter

Vegi-Planted Tatar mit den selben Beilagen Fr. 25.50

Als Hauptgang Fr. 39.80

Vegi-Tatar Hauptgang Fr. 36.50

Crostini (3 Stück)

mit Ziegenfrischkäse, Trüffelöl und Oliven Fr. 13.50

mit Tartar aus getrockneten Tomaten Fr. 13.50

mit sautierten Garnelen und Chorizo-Würfeln Fr. 15.50

mit Knoblauchbutter, Käse und Walnuss Fr. 13.50

Crostini Variation

Fr. 26.50

Je ein Crostini mit Ziegenfrischkäse, Tomatentatar,
Knoblauch und Chorizo-Crevettenragout,
begleitet von fein geschnittenem Parmaschinken

Gemischter Blattsalat

Fr. 14.90

garniert mit Kresse

Waid-Salat

Fr. 17.20

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

Caesar Salat

Fr. 17.80

Baby Lattich mit Cherry Tomaten, Parmesan-Dressing,
gehacktem Ei und gebratenem Speck

Unsere Dressings

Französisches, Honig-Senf- oder Balsamico-Dressing

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt.

Die Woks

Unser **Wok Chef** Srikanta Ponniah
ist **der Designer** unserer internationalen Wok-Kreationen seit 2006.
Seine Stärke ist das Kombinieren der verschiedenen Gewürze
aus den verschiedenen Kontinenten.
..aber probieren Sie selbst, Sie werden begeistert sein!

mit Fisch

Tschok Dii Wok

Gebratene Seeteufelwürfel
an pikanter Kokosnuss-Sesam-Pestosauce,
mit Mini- Thai-Gemüse, serviert Jasmin Reis,
garniert mit Erdbeeren

Fr. 46.80



Batida Wok

Gebratene Riesencrevetten und Jakobsmuscheln
an einer kräftigen Zitronengras-Currysauce
mit Batida de Coco verfeinert, geschwenkt mit
Spargeln und Cherry Tomaten, garniert mit
Kroepoek, serviert mit Jasmin Reis

Fr. 48.80



mit Fleisch

Waid Wok

Gebratene Streifen vom Pouletschenkel
an roter Currysauce mit knackigem Wokgemüse
und Kokosnussmilch, serviert mit Jasmin Reis

Fr. 37.50



Secreto Wok

Streifen vom handselected Swiss Secreto
vom Schwein (Luma Delikatessen)
an einer Sweet & Sour Sauce,
verfeinert mit Hoisin, mit Spargeln, Bambus
und Sojabohnen, serviert mit Jasmin Reis

Fr. 41.50



Café de Paris Wok

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

Fr. 49.00



Alle Gerichte **mit diesem Zeichen**
sind auch als kleinere Portion bestellbar.
(Abzug CHF 5.00 pro Hauptgang)

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt.

Die Woks

mit Fleisch

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. 38.90



Korma Wok

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

Fr. 39.80



Orsino Wok

Gebratenes Kalbsgeschnetzeltes an einer sämigen Bärlauchsauce mit frischem Spargel und getrockneten Tomaten, verfeinert mit Riesling X Silvaner, geschwenkt mit Trofiette

Fr. 44.50



Vegetarisch

Nasi Goreng Wok

Indonesische Reispfanne mit sautiertem Wokgemüse und gebratenem Ei, verfeinert mit Nasi Goreng Gewürzen, garniert mit saisonalen Früchten

Fr. 35.00



Pepe Rouille Wok

Ravioli mit weissen und grünen Spargeln gefüllt an einer kräftigen Peperoni-Rouille, verfeinert mit Gartenkräutern und Sauerrahm, garniert mit frittierten Karotten

Fr. 35.80



Alle Gerichte **mit diesem Zeichen** sind auch als kleinere Portion bestellbar. (Abzug CHF 5.00 pro Hauptgang)

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden

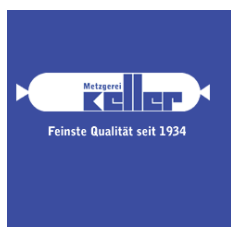
Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt.

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 Hühnern 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 unsere Mitarbeitenden

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt.