



Menüvorschläge 2024

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

1/21

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 Personenzahl 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.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Menüvorschläge nach Jahreszeiten sortiert. Selbstverständlich freuen wir uns, wenn wir ein individuelles und saisonales Menü **ganz nach Ihren Wünschen** zusammenstellen dürfen.

Nachservice

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

Fleisch oder Fisch Supplement
Beilagen Supplement
Saucen Supplement

Fr. 10.00-25.00/ Portion (Je nach Art)
Fr. 6.00/ Portion
gratis

Verlängerung

Wir haben um 23h00 Uhr Schliessstunde. Wir sind jedoch in der Lage, für Ihr Bankett eine Verlängerung der Öffnungszeiten zu beantragen. Für die Bewilligung berechnen wir Ihnen Fr. 200.00 pro angefangene Stunde ab Mitternacht und für den Nachtzuschlag pro Mitarbeiter Fr. 50.00 pro angefangene Stunde ab Mitternacht. Für die Heimreise der anwesenden Mitarbeiter/innen: Fr. 30.00 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

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

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	15.50/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	4.50 pro Stück
Gemüestängel mit Kräuterquark-, Cocktail- und Currysauce	18.50 pro Platte/ für 5 Personen
Asia Crêpe Roulade (Hausgemachte Crêpes) gefüllt mit Rauchlachs und Wasabicreme	5.00 pro Tranche
Swiss Crêpe Roulade (Hausgemachte Crêpes) gefüllt mit Balsamico Creme, Bündner Trockenfleisch, Rucola und Parmesan	5.00 pro Tranche
Saisonales, hausgemachtes Schlangebrot vom Holzkohlegrill	4.50 pro Stück

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 Champignonrahmsauce, 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 Ochenschwanz 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

begleitet von saisonalem Sorbet

Menüs für jede Saison

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
an einer kräftigen tomatierten Paprikasauce mit Peperonistreifen, Essigurkenstreifen und
Champignons
verfeinert mit Wodka, serviert frischen 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 Landrauchschenken
und frittierten Käsekissen im Mandelmantel (Malakoff)

Petite Marmite de Bœuf

Hausgemachte, klare Ochschwanzsuppe
mit Wurzelgemüse und Ochschwanz Salpicon,
verfeinert mit Sherry

Geschmorte Kalbskopfbäggli 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
Lassen Sie sich überraschen

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

Winter

Menü «Ruchen 2905 M.ü.M»

Fr. 108.00

Nüsslisalat Sennen Art

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

Kürbissuppe

verfeinert mit Honig, Ingwer und Crème fraîche serviert mit saisonalem Schlangebrot

Rindsentrecote am Stück gebraten (Roastbeef)

Rosa gegartes Roastbeef
Serviert mit Sauce Bénaise, Kartoffelgratin und unserem saisonalem Gemüse Jardiniere

Öpfelhuechli

Serviert mit lauwarmer Vanillesauce und einer Kugel Vanille Eis.

Menü „Tödi 3614 M.ü.M“

Fr. 101.00

Winter Salat Swiss Style

Saisonale Blatsalate an Honig-Senf Dressing mit Bergkäse Würfeln Streifen von Bündner Trockenfleisch und Baumnüssen

Gebratene Zander Loins

angerichtet auf würzigem Lauchgemüse an einer feinen Safran-Champagnersauce

Maispoularde im Parmaschinkenmantel

auf sautierten Waldpilzen mit frischem Blattspinat, serviert mit frischen Tagliatelle

Schwarzwälder Tiramisu

Luftige Mascarponecreme mit Schokolade, Löffelbiskuit und Kirschenkompott mit Kirsch

Winter

Menü „Drusberg 2282 M.ü.M.“

Fr. 85.00

Tartar Trilogie

Tartar aus Rindfleisch, frischem Thunfisch und getrockneten Tomaten begleitet von kleinem Salatbouquet
serviert mit Brioche Toast und Butter

Gebratene Zanderfilet

mit einer Riesengarnele auf einem Venere Risotto,
serviert mit mediterranem Gemüse und Salsa Verde

Limetten Panna-Cotta

begleitet von pikantem Mangosalat und Mangosorbet

Menü „Schneehorn 3294 M.ü.M.“

Fr. 69.00

Waldsalat

Saisonale Blattsalate an erfrischendem Honig- Senf-Dressing,
garniert mit frischen Früchten, Frischkäsewürfeln,
Körnern und Croutons

Hausgemachte Quark-Gnocchi

an einer feinen Knoblauchbutter mit Kräuterseitlingen, Butternusskürbis und Peperoncino

Hausgemachte gebrannte Creme

begleitet von Joghurtglacé und Schlagrahm

Frühling

Menü „Pfannenstock 2572 M.ü.M.“

Fr. 119.00

Frühlingssalat

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

Spargelcremesupe

verfeinert Crème Fraîche, garniert mit Parmaschinken Chips

Black Angus Rindfilet am Stück gebraten

Butterzartes Rindfilet begleitet von saisonalen Spargeln,
hausgemachtem Kartoffelküchlein und Sauce Choron

Limetten Panna-Cotta

begleitet von pikantem Mangosalat und Mangosorbet

Menü „Vrenelis Gärtli 2907 M.ü.M.“

Fr. 120.00

Gemischter Blattsalat

Karotten-Mango Suppe

Verfeinert mit Asiatischen Gewürzen, veriert mit einer Riesencrevette

Kalbsnierstück

Im Ofen rosa gebratenes Kalbscarré
auf sautiertem, mediterranem Gemüse serviert mit Bratkartoffeln
und würzigem Pfefferjus

Rhabarber Tiramisu

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

Frühling

Menü „Oberalpstock 3330 M.ü.M.“

Fr. 85.00

Melonensalat „Di Parma“

Bunter Melonensalat verfeinert mit Portwein
begleitet von Parmaschinken

Goldbrasse „Asparagus“

Gebatene Goldbrassenfilets auf sämigem Risotto mit Spargeln
und getrockneten Cherrytomaten, verfeinert mit Safran
und Parmesan, garniert mit Rohschinken Chips

Erdbeer-Rhabarber-Variation

Hausgemachtes Erdbeermousse, Rhabarber Muffin,
frische Erdbeeren und Rhabarber Sorbet

Menü „Wannstock 1980 M.ü.M.“

Fr. 75.00

Tomatentatar „Die Waid“

Hausgemachtes Tomaten-Tatar
auf Gurken-Carpaccio, verfeinert mit Olivenöl

Agnolotti Carciofi

Extra feine, grün-gelbe Teigwaren mit Artischockenfüllung,
geschwenkt in Olivenöl, Knoblauch, Radicchio
und gerösteten Cashewkernen
mit gehobeltem Parmesan

Erdbeersalat

verfeinert mit Grand Marnier
serviert mit Vanilleglacé ODER Joghurtglacé und Schlagrahm

Sommer

Menü „Kammlistock 3238 M.ü.M.“

Fr. 110.00

Eisbergsalat „Caesar“

an Parmesandressing mit Ei, Croûtons und Speck

Gazpacho Andalouse

Kalte, spansiche Gemüsesuppe, verfeinert mit Sherry,
serviert mit saisonalem Schlangenbrot

Rindsentrecote am Stück gebraten (Roastbeef)

Rosa gegartes Roastbeef

Serviert mit hausgemachter Chimmichurri, Bratkartoffeln und Blattspinat

Himbeer Tiramisu

Luftige Mascarponecreme mit Himbeeren,
Löffelbiskuit und Himbeergeist, serviert mit Himbeersorbet

Menü „Claridenstock 3270 M.ü.M.“

Fr. 85.00

Burrata

Italienische Burrata mit Cherrytomatensalat an Balsamico Dressing
begleitet von hausgemachtem Knoblibrot

Suprême de Poularde aux Chanterelles

Gebratene Maispouardenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten im Parmaschinkenmantel
auf Eierschwämmli
mit frischem Spinat, serviert mit Knoblauch und frischen Tagliatelle

Panna Cotta Duo

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

Sommer

Menü „Bifertenstock 3426 M.Ü.M.“

Fr. 125.00

Ceviche de Crevettes, Tomates et Framboises

Marinierte, rohe Crevetten an Himbeermarinade
mit bunten Cherrytomaten, Gurken, Melone und Zitronenmelisse

Gurkenkaltschale

verfeinert mit Sour Cream und Dill
garniert mit Würfeln vom heiss geräucherten Lachs

Kalbsnierstück „Summer Time“

Im Ofen rosa gebratenes Kalbscarré
auf Eierschwämmli Ragout mit Zwiebeln, Knoblauch
und frischen Kräutern, serviert mit frischen Tagliatelle
und Gemüse Jardinière

Honig-Joghurt Parfait

mit frischen Waldbeeren und Schlagrahm

Menü „Hausstock 3152 M.Ü.M.“

Fr. 75.00

Tomatentatar „Die Waid“

Hausgemachtes Tomaten-Tatar
auf Gurken-Carpaccio, verfeinert mit Olivenöl

Cappelletti gefüllt mit würziger Aubergine

Cappelletti geschwenkt in einem Ragout
von mediterranen Gemüsen mit Kalamata Oliven
und gehobeltem Parmesan

Saisonales Sorbet

Auf einem Fruchtsalat

Herbst

Menü „Böser Faulen 2804 M.ü.M“

Fr. 89.00

Nüsslisalat „Herbst“

an Honig-Senf Dressing mit Trauben, Wildschweinschinken
und Würfeln vom Bergkäse

Kürbissuppe

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

Rindsschulterbraten

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

Maroni Trilogie

Hausgemachtes Maronimousse begleitet von Maroni Muffin
und cremigem Maroniglacé

Menü „Grosser Ruchen 3136 M.ü.M“

Fr. 97.00

Ziegenfrischkäse

im Pfeffer-Nussmantel mit Salatbouquet an Balsamico Aceto

Kürbis Risotto

Carnarolli Risotto mit Mascarpone, Butternuss Kürbis und Trauben
begleitet von gebratenen Riesencrevetten

Am Stück gebratenes Schweinsfilet

auf Carnarolli Risotto mit Wirsing, Butternuss Kürbis,
Safran und Apfelwürfeln, verfeinert mit Frischkäse,
garniert mit Gemüse Chips

Birnen Tiramisu

Luffige Mascarpone Creme mit Birnen, Löffelbiskuit
und Birnenkompott, serviert mit Williams Birnen Sorbet

Herbst

Menü „Windgällen 3192 M.ü.M.“

Fr. 86.00

Tranche vom heiss geräucherten Lachs

auf einem Beet von Kräuterseitlingen, Preiselbeeren, Rettich,
Kürbiswürfeln und Koppert Kresse

Forellenfilets „Grüne Fee“

Gebratene Forellenfilets auf gedünsteten Karottenstreifen,
an einer feinen Kräutersauce mit Absinth,
serviert mit hausgemachtem Kartoffelstock

Panna Cotta

mit Zwetschgen Kompott und Zwetschgensorbet,
verfeinert mit Vieille Prune

Menü „kleines Schneehorn 3234 M.ü.M.“

Fr. 75.00

Waidalat

Saisonale Blattsalate an erfrischem Honig- Senf-Dressing,
garniert mit frischen Früchten, Frischkäsewürfeln,
Körnern und Croutons

Triangoli Limone

Vegane Bio-Zitronen-Triangoli geschwenkt
mit Thymian, Olivenöl, Cherry Tomaten, Rucola,
gerösteten Cashewkernen und gehobelem Parmesan

Süsmostcrème

Hausgemachte Süsmostcreme mit Jogurt und karamellisierten Apfelschnitzen, serviert mit
Apfelsorbet und Rahm

WOK Menü GROSS

Gemischter Waid Salat

Saisonale Blattsalate an erfrischendem Honig- Senf-Dressing,
garniert mit frischen Früchten, Frischkäsewürfeln,
Körnern und Croutons

Saisonaler Suppeshot

(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, Zucchini, 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 Geschnetztes mit Mischgemüse an asiatischer Erdnussauce, garniert mit Früchtespiess, serviert mit Reismudeln

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 Rindfleischartopf 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 Rindgeschnetztes an einer kräftigen Pfefferkörnersauce mit Zucchini, Tomatenstreifen und Peperoncino, geschwenkt mit Pennette
- Café de Paris Wok** Rindfiletstreifen 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** Kalbgeschnetzeltes 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 Parmesan-chips
- 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

Aus dem Meer

- Gambas Wok** Gebratene Riesencrevetten mit Mischgemüse, Sweet ChilisaUCE, Sojasauce, Zitronensaft, serviert mit Jasmin Reis
- Kadashi Wok** Gebratene Riesencrevetten an einer rässigen 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

mit 5 verschiedenen Woks **Fr. 60.00 pro Person**

unter folgendem Link können Sie sich in einem kurzen Video anschauen,
wie unser Wok Festival funktioniert:

<https://www.youtube.com/watch?v=xyjvaDUyl2g>

Einfach und gut!

Genau das Richtige für Nachmittags

Waidplättli (für 5 Personen)

150.00 / pro Platte

Mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Engadiner, Rohspeck, Coppa und Bergkäse
Garniert mit Essiggurken, Tomaten, und Silberzwiebeln
Dazu servieren wir Ihnen verschiedene Brötchen und Butter

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