

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 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.

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

Cremige Spargelsuppe

verfeinert mit Bärlauchpesto und Spargeleinlage

Fr. 15.90

Vorspeisen

Trüffel-Burrata

auf lauwarmem Spargelsalat an Gemüsevinaigrette,
garniert mit Crissini

Fr. 22.30

Gegrillte Jacobsmuscheln

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

Fr. 25.50

Carpaccio vom Rind (Schweiz)

mit Trüffel-Creme Fraiche,
garniert mit Parmesanspäne und Rucola

Fr. 24.50

Hauptgang Fr. 38.50

Vorspeisenportion Spargel

(je nach Marktangebot)
serviert mit Sauce Hollandaise

Fr. 24.50

Lachs-Duo „Dyhrberg“

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

Fr. 29.00

Hauptgang Fr. 45.00

*Bitte beachten Sie, dass wir bei der Bestellung von **nur einer Vorspeise**
(ohne Hauptgang) **ein Couvert von Fr. 6.00 zusätzlich** verrechnen.*

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"

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

Fr. 29.90

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 Olive

Fr. 13.50

mit Tatar von getrockneten Tomaten

Fr. 13.50

mit sautierten Crevetten- und Chorizowürfeln

Fr. 15.50

mit Knoblauchbutter und Walnuss garniert

Fr. 13.50

Crostini Variation

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

Fr. 26.50

Knackige Kopfsalat-Herzen

an Frühlings-Gemüse-Vinaigrette

Fr. 16.80

Waldsalat

Saisonale Salate mit Früchtewürfeln, Fetakäse
und verschiedenen Körnern garniert

Fr. 17.50

Ziegen-Frischkäse-Terrine

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

Fr. 19.00

Unsere Dressings

Französisch-, Honig-Senf- oder Balsamico Dressing

*Bitte beachten Sie, dass wir bei der Bestellung von **nur einer Vorspeise**
(ohne Hauptgang) **ein Couvert von Fr. 6.00 zusätzlich** verrechnen.*

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

Neptun Wok

Gebratene Seeteufelwürfel
mit Fenchel, Knoblauch, Chili und Wurzelgemüse,
verfeinert mit Safran und Pernod,
serviert mit Jasmin Reis

Fr. 48.00



Pepe nero Wok

Gebratene Riesencrevetten und Jakobsmuscheln
mit Mini-Thai-Gemüse,
an cremiger Spargel-Pestosauce,
verfeinert mit Pfeffer, serviert mit Jasmin Reis

Fr. 48.00



mit Fleisch

Waid Wok

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

Fr. 37.50



Cortes Wok

Gebratenes Schweinsgeschnetzeltes
an würziger Kokos-Limettensauce
mit Mango, Pfefferminze, Cherrytomaten
und Spargeln, serviert mit Jasmin Reis

Fr. 36.50



Café de Paris Wok

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

Fr. 49.50



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 Rajita Sauce (Joghurtsauce mit Tomaten- und Gurkenwürfeln), serviert mit Jasmin Reis und indischem Brot

Fr. 38.50



Korma Wok

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

Fr. 38.00



Orsino Wok

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

Fr. 46.00



vegetarisch

Nasi Goreng Wok

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

Fr. 35.00



Frühlings Wok

Teigtaschen mit einer zart-cremigen Füllung aus Bärlauch an einer kräftigen Frischkäse-Sauce mit Kräuterseitlingen, garniert mit Gemüse-Chips

Fr. 34.00



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.

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)



ERLESENE PRODUKTE

Als Zulieferer für die Spitzengastronomie steht für uns der Grundsatz «Qualität vor Quantität» im Vordergrund. Egal ob es sich um Fleisch aus der Region oder Spezialitäten aus anderen Ländern handelt, gelten für uns dieselben Ansprüche. Unsere Fleischproduzenten besuchen wir persönlich und legen grossen Wert auf die Haltung und Gesundheit der Tiere.



Manufaktur Dyhrberg

Erste Lachsräucherei der Schweiz

Nur auserlesener, edler Lachs aus dem Pazifik und Atlantik findet den Weg nach Balsthal. Dieser wird ausschliesslich von Hand, ohne jegliche Maschinen filetiert, trocken mit wertvollem Meersalz bestreut und danach traditionell sowie einzigartig im Holzofen veredelt – so wie es schon seit hunderten von Jahren in nordischen Ländern und Russland praktiziert wird.

Beste, auserlesene Qualität und keine Massenware, das sind die Kernpunkte und Philosophie der Manufaktur Dyhrberg in Balsthal. Lassen Sie sich von den Gaumenfreuden verwöhnen – den einzigartigen «Dyhrberg a mano».

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.