




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

1/23

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.**

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. 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

Fr. 48.00/Liter

ohne Alkohol

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

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

3/23

ALLE PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN UND INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

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 Schlangensbrot

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
Gemüestängeli mit 3erlei Dipp

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

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 Champignonrahmsauce, 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, Kaffee 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)

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, Kaffee 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 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 Ochsenchwanz 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 Landrauchsinken
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

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 (Während des Essens)

Weisswein, Rotwein, Bier und Softgetränke
Mineralwasser, Kaffee und Tee

Fr. 49.90 (3 Stunden)

Winter

Kalte Vorspeisen im Winter

Gemischter Blattsalat 14.50

Winter Salat Swiss Style 16.50

Saisonale Blattsalate 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 Zwiebeln

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 Ochenschwanz 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 Frischkäse-Kürbisfüllung, mit gerösteten Kürbiskernen, an
sämiger Parmesansauce, vefeinert 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 Apfelkuchlein 14.50

serviert mit kalter Vanillesauce und Panna con Nusella Glace

Limetten Panna Cotta 14.00

begleitet von pikantem Mangosalat und Mangosorbet

Frühling

Kalte Vorspeisen im Frühling

Frühlingsalat

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

16.50

Knackige Kopfsalat Herzen

an Gemüse-Vinaigrette

16.50

Trüffel-Burrata

auf lauwarmem Spargelsalat an Gemüsevinaigrette,
garniert mit Knoblauch-Chips

22.30

Thunfisch Tartar

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

19.80

Warme Vorspeisen im Frühling

Cremige Spargelsuppe

verfeinert mit Bärlauchpesto und Spargeleinlage

14.90

Gegrillte Jacobsmuscheln

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

24.50

Gebratene Seeteufel Medaillons

an Honig-Balsamico-Reduktion
angerichtet auf Rhabarber Kompott mit Erdbeeren

21.00

Hauptgerichte im Frühling

Kalbsgeschnetzeltes „Asparagus“

Kalbsgeschnetzeltes an Riesling Sauce mit Kräuterseitlingen, Spargelwürfeln und Tomatenstreifen serviert mit frischen Tagliatelle

44.00

Black Angus Rindsfilet am Stück gebraten

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

65.00

Kalbsschulterbraten „Frühlingserwachen“

Im Ofen gebratene Kalbsschulter an einem kräftigen Baslamicojus, serviert mit Bärlauch-Risotto begleitet von saisonalem Gemüse Jardinière

44.00

Gebratene Eglifilets

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

48.00

Quarkgnocchi „Frühlingserwachen“

Hausgemachte Quarkgnocchi mit sautiertem Spargel und Frühlingsgemüse an einer würzigen Oliven-Limetten-Pestosauce

37.50

Desserts im Frühling

Rhabarber Tiramisu

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

14.50

Marinierte Erdbeeren

verfeinert mit Grand Marnier serviert mit Vanilleglacé ODER Joghurtglacé und Schlagrahm

15.00

Limetten Panna Cotta

verfeinert mit Honig serviert Erdbeer-Melonensalat

14.50

Sommer

Kalte Vorspeisen im Sommer

Lattich-Salat Caesar Style

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

18.50

Carpaccio vom Südafrika Scampi

Mit Avocadocreme, Apfel-Gel und Granatapfel,
verfeinert mit eingelegtem Chili
und Limetten-Vinaigrette

22.50

Sommerlicher Cherrytomaten-Salat

mit cremigem Stracciatella,
garniert mit frischem Basilikum
und Knobli-Brotchips

19.50

Tranche vom heiss geräucherten Lachs «Dyhrberg»

Im Orangenzestenmantel, begleitet von einem Salatbouquet
und Senf-Dill Sauce, serviert mit Brioche Toast und Butter

25.00

Gazpacho Andalouse

Kalte, spansiche Gemüsesuppe, verfeinert mit Sherry,
serviert mit Chorizo-Schlangenbrot

14.50

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“

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

18.50

Waidssalat

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

17.20

Ziegenfrischkäseterrine

im Pfeffer-Nussmantel mit kleinem Salatbouquet

17.50

Warme Vorspeisen im Herbst

Hausgemachte Kürbiscremesuppe

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

14.80

Steinpilz Consomé Royal

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

16.50

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-Kürbistravioli „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 Vielle Prune

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 Geschnetzeltes 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

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
20/23

ALLE PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN UND INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

Aus dem Meer

Gambas Wok

Gebratene Riesencrevetten mit Mischgemüse, Sweet Chilisaucе, 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>

Restaurant Die Waid, Waidbadstrasse 45; 8037 Zürich,
Tel. 043 422 08 08; Fax 043 422 08 09, info@diewaid.ch, www.diewaid.ch
21/23

ALLE PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN UND INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

Einfach und gut!

Genau das Richtige für Nachmittags

Waidplättli (für 5 Personen)

160.00 / 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