

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. 57.00

mit 6 verschiedenen Woks Fr. 60.00

**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

Gazpacho Andalouse

Spanische Gemüsekaltschale
aus Gurken, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch
und Olivenöl, serviert mit Chorizospieß

Fr. 16.00

Vorspeisen

Thunfisch-Avocado-Tatar

Mit einer sommerlichen Salat-Garnitur.
Dazu servieren wir Brioche-Toast und Butter

Fr. 24.00

Als Hauptgang Fr. 36.50

Sommerlicher Cherrytomaten-Salat

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

Fr. 19.50

Carpaccio vom Rind (Schweiz)

Mit Zitronen-Pfeffer und Olivenöl verfeinert,
garniert mit Parmesanspäne und Rucola

Fr. 24.50

Hauptgang Fr. 38.50

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

Lachs-Duo „Dyhrberg“

Räucherlachs und Scheiben vom heiss geräucherten
Lachs (Norwegen) im Orangenzensten Mantel
mit Senf-Dillsauce ,

Fr. 29.00

begleitet von einem Salatbouquet der Saison.
serviert mit Brioche-Toast und Butter

Hauptgang Fr. 44.00

*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

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

Lattich-Salat Caesar Style

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

Fr. 16.50

Waldsalat

Saisonale Salate mit Früchtewürfeln, Fetakäse und verschiedenen Körnern garniert

Fr. 17.20

Unsere Dressings

Französisches, Honig-Senf- oder Balsamico-Dressing, Mango-Chili-Dressing, Parmesan-Dressing, Joghurt-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!

Peanut Wok

Gebratene Seeteufelwürfel an Paprika-Erdnusspesto mit knackigem Wokgemüse, verfeinert mit Sojasauce, geschwenkt mit Spaghetti

mit Fisch

Fr. 46.00



Saitaku Wok

Gebratene Lachswürfel an Wasabi-Mangosauce mit Salatgurke, verfeinert mit Thai-Chili, garniert mit knusprigen Parmaschinken-Tranchen, serviert mit Jasmin Reis

Fr. 45.00



Cavallere Wok

Gebratene Riesencrevetten und Jakobsmuscheln an einer kräftigen Sauce Provençale, mit sautieren Eierschwämmli, Zwiebeln und Knoblauch, garniert mit Kroepek, 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
(**Auf Anfrage** auch glutenfrei, laktosefrei und vegan erhältlich)

Fr. 37.00



Chanterelles Wok

Gebratenes Kalbsgeschnetzeltes an einer sämigen Eierschwämmli-Cognac-Sauce mit frischem Spinat und Cherrytomaten, geschwenkt mit Trofiette

Fr. 44.00



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 Raijta 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



BBQ Wok

Kartoffelpfanne nach texanischer Art mit Rostbratwurst (vom Kalb), roten Zwiebeln und grünen Bohnen, geschwenkt mit hausgemachter Barbecue Sauce

Fr. 36.50



Strogi Wok

Gebratene Rindsfilet-Streifen an einer tomatisierten Sauce mit geräucherter Peperoni, Essiggurken, Rahm, Peperoni-Streifen und Creme Fraîche, serviert mit Jasmin Reis

Fr. 49.50



vegetarisch

Nasi Goreng Wok

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

Fr. 35.00



Miss Thai Wok

Rassiges Kichererbsen-Curry nach Thailändischer Art mit Kohlgemüse, Kokosnuss-Stückchen und Süsskartoffeln

Fr. 35.00



(Probieren lohnt sich)



Alle Gerichte **mit diesem Zeichen** sind auch als kleinere Portion bestellbar. (Abzug Fr. 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.