



Restaurant Die Waid
Thomas Hofstetter
Rolf Schönenberger
Waidbadstrasse 45
8037 Zürich
Tel. 043 422 08 08
Fax 043 422 08 09
mailto: info@diewaid.ch; www.diewaid.ch

«Die Waid» nach gepflegtem Umbau wieder offen

Gastronomiekonzept

«Never WOK alone» - Schweizerküche im WaidWOK

«Das Restaurant „Die Waid“ präsentiert sich nach dem dreimonatigen Umbau und einer modernen Neugestaltung durch die bekannte Architektin Pia M. Schmid in einem farbenfrohen Kleid. Zwei kulinarische Konzepte prägen künftig die Ambiance auf dem schönsten Aussichtspunkt der Stadt Zürich», schwärmen die innovativen Pächter Thomas Hofstetter und Rolf Schönenberger.

Mit dem Erwachen des Frühlings kommt auch das legendäre Restaurant «Die Waid» zu neuem Leben. Von morgens früh, ab 08.30 Uhr, bis abends spät, um 24.00 Uhr, ist dieses geschichtsträchtige Trendlokal Treffpunkt für alle Gäste, von den Frühaufstehenden, Singles, Geniessern bis zu Firmen und den Familien. Für die kleinen Gästen sorgt ein Kinderspielplatz für Abwechslung und eine elterliche Verschnaufpause.

Neuzeitlich in die Vierjahreszeiten

Tagesangebote frisch vom Markt. Die neuen Konzepte fördern die Gastronomie im klassischen Sinn durch das gepflegte Jahreszeiten-Restaurant und durch die originelle Wok-Beiz. Während das Jahreszeiten-Restaurant die neuzeitliche und leichte Küche durch die Jahreszeiten hindurch pflegt, verwandelt sich die Wok-Beiz in einen aussergewöhnlichen Treffpunkt für Feinschmecker, und dies zu vernünftigen Preisen. In der «Lounge» können sich die Gäste in aller Ruhe einstimmen, beim Apéro, bei einer Tasse Kaffee oder Tee, einem feinen Glas Wein oder Champagner. Plaudern, relaxen, lesen, philosophieren.





«Never WOK alone», so lässt sich ein abgewandelter berühmter Musiktitel auf geniale Art und Weise auf die neue und saisonal ausgerichtete WOK-Kochkultur – mit Anlehnung an die Schweizerküche – umschreiben. Wer in «die Waid» geht, ist niemals allein. «Mit WaidWOK zelebrieren wir einen Brückenschlag zwischen der fernöstlichen, leichten Kochkultur und der traditionellen Schweizerküche», sagt Geschäftsführer Thomas Hofstetter und fügt schmunzelnd bei: «Hier oben in der Waid kommt das Beste von beiden Kochkulturen frisch vom Markt zusammen, dabei darf das köstliche Gericht bewusst kalorienarm oder auch einmal währschafter ausfallen».

Angenehm gross, farbenfroh und mit einem Hauch Nostalgie versehen, so werden die jahreszeitlich verzierten Menükarten gereicht. Die schönen Bilder auf der Menükarte, die stark beachtet werden, stammen vom britischen Star-Illustrator Paul Slater.

«Die Waid» mit zauberhaften Emotionen

An kreativer Aufmachung fehlt es nicht. Architektin Pia Schmid hat mit dem Handwerkerteam das Lokal elegant gestaltet. Emotionen haben sich in den Räumlichkeiten unsichtbar ausgedehnt und stecken unbewusst an... – zum Verweilen und Geniessen!

«Die Waid» dient als perfekter Ort für jede Festlichkeit, für Zusammenkünfte, Firmen-Events und Seminare mit moderner Infrastruktur und freundlicher Bedienung. «Einen aussergewöhnlichen Bereich bietet der „Rote Saal“ mit einem direkten Zugang zum neu gestalteten Garten. Spezielle Bankettvorschläge sorgen in dieser Umgebung für ausgelassene Stimmungen», ist Karin Penker, die stellvertretende Geschäftsführerin überzeugt.

Diverse Gartenbereiche erhielten eine Auffrischung mit Natursteinmauern, Kies und mit der Rotkastanien-Neupflanzung beim Eingang. Die herrliche Aussicht über die Stadt Zürich und die hohen Berge in der Ferne runden das Wohlgefühl sieben Tage die Woche ideal ab. (pd)

Reservationen:

Restaurant «Die Waid», Waidbadstrasse 45, 8037 Zürich, Telefon 043 422 08 08, Fax 043 422 08 09, info@diewaid.ch, www.diewaid.ch





Kasten:

«Die Waid» - ein Stück Zürcher Geschichte

Tradition verpflichtet zur Innovation. Vor rund 170 Jahren begann das Wirten auf der Waid. Unzählige Gäste und Familien aus nah und fern durften an diesem schönen Aussichtspunkt gediegene Feste feiern, essen, trinken, Freunde treffen und tanzen. Hier wurde schon immer geplaudert, gelacht, gescherzt, geheiratet und getauft. Die Gastgeber erfüllten stets die hohen Ansprüche der Gäste.

Während den letzten dreissig Jahren leitete Alex Meier mit seinem Team «Die Waid». Frischen Wind bringen nun die neuen Pächter Thomas Hofstetter und Rolf Schönenberger. Innovativ haben sie ihre Ideen umgesetzt, ein neues Design kreiert und zwei neue kulinarische Konzepte geschaffen. Diese abgestimmten Elemente der modernen Trendgastronomie bilden die Basis für die Fortsetzung der Erfolgsgeschichte.

Mit dem piffigen Slogan «Never WOK alone» und mit den nostalgisch anmutenden Menükarten vom britischen Star-Illustrator Paul Slater wollen Thomas Hofstetter und Rolf Schönenberger die Gäste auf der emotionalen Ebene ansprechen und faszinieren. Oben in der Waid sind alle willkommen, hier ist immer etwas los, für Jung und Alt, für Suchende - und ganz bestimmt für Findende. Denn die Menü- und Weinkarten bieten eine grosse Auswahl.
(pd)

