



BANKETT ABEND MENÜS  
HERBST 2020

BANQUET DINNER MENUS  
AUTUMN 2020

Die Küche des Widder Hotels ist geprägt von Spontanität, Liebe und Leidenschaft. Sie ist inspiriert von den Produkten aus der Region, immer abwechslungsreich und in sich harmonisch. Jede Zutat unterscheidet sich von Tag zu Tag und erfordert den Respekt, wie auch Offenheit und Passion, den ursprünglichen Geschmack beizubehalten.

The kitchen of the Widder Hotel is characterized by spontaneity, love and passion.  
It is inspired by the local produce, always varied and harmonious in itself.  
Each ingredient differs from day to day and requires the respect,  
as well as openness, to maintain the original flavor.

Widder Hotel · Rennweg 7 · 8001 Zürich · Switzerland  
T +41 44 224 25 26 · F +41 224 24 24 · home@widderhotel.com · widderhotel.com

THE LIVING CIRCLE LUXURY HOTELS FED BY NATURE





## PRE-DINNER APÉRO I

Schweizer Charcuterie mit gepickeltem Gemüse  
Auswahl an gefüllten Cornets

Swiss charcuterie with pickled vegetables  
Selection of filled cornets

CHF 16

## PRE-DINNER APÉRO II

Schweizer Charcuterie mit gepickeltem Gemüse  
Auswahl an gefüllten Cornets  
Bruschetta mit Olivencreme und Kerbel  
Gebackener Ziegenkäse mit Feigen-Chutney

Swiss charcuterie with pickled vegetables  
Selection of filled cornets  
Bruschetta with olive cream and chervil  
Baked goat cheese with fig chutney

CHF 26

Widder Hotel · Rennweg 7 · 8001 Zürich · Switzerland  
T +41 44 224 25 26 · F +41 224 24 24 · home@widderhotel.com · widderhotel.com

THE LIVING CIRCLE LUXURY HOTELS FED BY NATURE



### PRE-DINNER APÉRO III

Schweizer Charcuterie mit gepickeltem Gemüse

Auswahl an gefüllten Cornets

Bruschetta mit Olivencreme und Kerbel

Gebackener Ziegenkäse mit Feigen-Chutney

Poulet Polpette mit Ingwer und Chili

Swiss charcuterie with pickled vegetables

Selection of filled cornets

Bruschetta with olive cream and chervil

Baked goat cheese with fig chutney

Chicken polpette with ginger and chilli

CHF 31

Widder Hotel · Rennweg 7 · 8001 Zürich · Switzerland  
T +41 44 224 25 26 · F +41 224 24 24 · home@widderhotel.com · widderhotel.com

THE LIVING CIRCLE LUXURY HOTELS FED BY NATURE





## MENU I

Pastinaken-Cremesuppe  
Schweizer Speck, Petersilie  
Blätterteiggebäck

Parsnip cream soup  
Swiss bacon, parsley  
Puff pastry  
(A,G,L,O)

Glacierte Schweizer Kalbsbrustschnitte  
Meerrettich Sauce, sautierte Kartoffeln  
Wurzelgemüse

Glazed Swiss veal breast cuts  
Horseradish sauce, sautéed potatoes,  
root vegetables  
(G,L,O)

Bananenmousse  
Geröstete Schokolade, Zimt Crumble

Banana mousse  
Toasted chocolate, cinnamon crumble  
(A,C,F,G,H,O)

CHF 89

Widder Hotel · Rennweg 7 · 8001 Zürich · Switzerland  
T +41 44 224 25 26 · F +41 224 24 24 · home@widderhotel.com · widderhotel.com

THE LIVING CIRCLE LUXURY HOTELS FED BY NATURE

## MENU II

### Zitronengras-Suppe

Black-Tiger Crevetten, Shiitake Pilze, Koriander

Lemon grass soup

Black tiger shrimps, shiitake mushrooms, cilantro

(B,G,L)

### Sautierte Alpsteiner Pouletbrust

Curryschaum, Tessiner Risotto vom eigenen Hof

Sautierter Spinat

Sautéed Alpsteiner chicken breast

Curry foam, Ticino risotto from our own farm

Braised spinach

(A,G,L,O)

### Marzipanküchlein

Salzig-geröstete Mandeln, Zimtglace, Orangen-Espuma

Marzipan cake

Salty roasted almonds, cinnamon ice cream, orange espuma

(A,C,F,G,H,O)

CHF 95



## MENU III

**Tatar vom hausgebeizten Schottischen Lachs**  
**Randen-Variation, Abate-Birne, Piemonteser Haselnuss**

Tatar of pickled Scottish salmon  
Beetroot variation, Abate pear, Piemonteser hazelnut  
(A,D,G,H,O)

**Zweierlei vom Schweizer Kalb**  
**Rosa gegarter Kalbsrücken und geschmorte Kalbsbäckchen**  
**Knochenmarkjus, Tessiner Polenta vom eigenen Hof, Romanesco**

Duo of Swiss veal  
Roasted veal tenderloin and braised veal cheeks  
Bone marrow jus, Ticino polenta from our own farm, romanesco  
(A,G,H,L,O)

**Vanille Panna Cotta**  
**Vermicelle, Mandel-Cracker, Meringue**

Vanilla panna cotta  
Vermicelle, almond cracker, baisier  
(A,C,F,G,H,O)

**CHF 106**

Widder Hotel · Rennweg 7 · 8001 Zürich · Switzerland  
T +41 44 224 25 26 · F +41 224 24 24 · home@widderhotel.com · widderhotel.com

THE LIVING CIRCLE LUXURY HOTELS FED BY NATURE



MENU IV

Essenz vom Hokkaidokürbis  
Südafrikanischer Scampi, gepickeltes Herbstgemüse

Essence of Hokkaido pumpkin  
South African scampi, pickled autumn vegetables  
(B,L,O)

Hausgemachte Kalbsfleisch Ravioli  
Kartoffelschaum, Herbst-Trüffel

Homemade veal ravioli  
Potato foam, Autumn truffle  
(A,C,G,H,L,O)

Pochiertes Seeteufel -Filet  
Safransauce, Wan-Tan vom Schweizer Bio Schwein  
geschmorter Fenchel

Poached monk fish fillet  
Saffron sauce, wonton of Swiss organic pork  
braised fennel  
(A,D,G,L,O)

Mohnkuchen  
Weisse Schokoladencreme, Mohnglace, confierte Zitrone

Poppy seed cake  
white chocolate cream, poppy seed ice cream, confit lemon  
(A,C,F,G,H,O)

CHF 125

## MENU V

**Tranche von der geräucherten Schweizer Entenbrust**  
**Knollensellerie, Kucle Mandarine**  
**Fermentierte Baumnüsse**

Slice of smoked Swiss duck breast  
Celeriac, Kucle tangerine  
Fermented walnuts  
(A,G,H,L,O)

**Bretonische Hummer-Bisque**  
**Dill-Eiweiss-Mayo, Hummer-Tatar**  
**Lauwarmes Brioche**

Breton lobster bisque  
Dill-egg white-mayo, lobster tatar  
lukewarm brioche  
(A,B,C,G,H,L,O)

**Schweizer Rinderfilet**  
**Trüffeljus, Macaire Kartoffeln, sautierter Rosenkohl**  
**Gepickelter Hokkaido Kürbis**

Swiss beef fillet  
Truffle jus, macaire potatoes, sautéed brussels sprouts  
Pickled hokkaido pumpkin  
(A,C,G,H,L,O)

**Haselnuss-Nougat-Choux**  
**Pistazienglace, Portweinbirne**

Hazelnut nougat choux  
Pistacchio ice cream, port wine pear  
(A,C,F,G,H,O)

CHF 139





VEGETARISCHES MENU  
VEGETARIAN MENU

Pastinaken-Cremesuppe, Petersilien Schaum  
Blätterteiggebäck

Parsnip cream soup, parsley foam  
Puff pastry  
(A,G,H,L,O)

Tessiner Waldpilz Risotto vom eigenen Hof  
Knuspriger Federkohl, Spinat-Creme

Ticino forest mushroom risotto from our own farm  
Crispy kale, spinach cream  
(A,G,H,L,O)

Dessert nach Wahl

Dessert of your choice

CHF 72

Widder Hotel · Rennweg 7 · 8001 Zürich · Switzerland  
T +41 44 224 25 26 · F +41 224 24 24 · home@widderhotel.com · widderhotel.com

THE LIVING CIRCLE LUXURY HOTELS FED BY NATURE



## VEGANES MENU VEGAN MENU

Tatar vom geräucherten Tofu  
Randen-Variation, Abate-Birne, Piemonteser Haselnuss

Smoked tofu tatar  
Beetroot variation, Abate pear, Piedmontese hazelnut  
(A,F,L,O)

Sautierte vegane Kartoffel-Gnocchi  
Salbei-Öl, Steinpilze, Hokkaido Kürbis

Sautéed vegan potato gnocchi  
Sage oil, porcini mushrooms, hokkaido pumpkin  
(A,H,L)

Marzipan-Küchlein  
Mandel-Sorbet, Mandarinen-Salat

Marzipan cake  
Almond sorbet, tangerine salad  
(A,F,H,O)

CHF 82

Widder Hotel · Rennweg 7 · 8001 Zürich · Switzerland  
T +41 44 224 25 26 · F +41 224 24 24 · home@widderhotel.com · widderhotel.com

THE LIVING CIRCLE LUXURY HOTELS FED BY NATURE

## Allergene und Intoleranzen

Allergies and intolerances:

A: Gluten/gluten, G: Milch/milk, H: Hartschalen & Nüsse/hardshells & nuts  
B: Krebstiere/crustaceans, C: Eier/eggs, D: Fisch/fish, L: Sellerie/celery  
M: Senf/mustard, N: Sesam/sesame, E: Erdnüsse/peanuts, F: Soja/soya  
O: Schwefeldioxid & Sulfite/Sulfur dioxide & sulfites, P: Lupinen/lupins, R:  
Weichtiere/molluscs

Widder Hotel · Rennweg 7 · 8001 Zürich · Switzerland  
T +41 44 224 25 26 · F +41 224 24 24 · home@widderhotel.com · widderhotel.com

THE LIVING CIRCLE LUXURY HOTELS FED BY NATURE