



APERRO  
FLYING LUNCH / DINNER  
HERBST 2020

APERRO  
FLYING LUNCH / DINNER  
HERBST 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 products, 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





## THE SWISS I

– Apero –

**Schweizer Charcuterie mit gepickeltem Gemüse**

Swiss charcuterie with pickled vegetables

**Verschiedene gefüllte Oliven**

Various stuffed olives

**Sbrinz Würfel**

Sbrinz cubes

**Bündner Gerstensuppe mit Schnittlauchschaum**

Grisons barley soup with chive sauce

**Schweizer Käseküchlein mit Sauerrahm und Schnittlauch**

Swiss cheese cake with sour cream and chives

CHF 44

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





## THE SWISS II

– Aperó –

**Schweizer Charcuterie mit gepickeltem Gemüse**

Swiss charcuterie with pickled vegetables

**Verschiedene gefüllte Oliven**

Various stuffed olives

**Sbrinz Würfel**

Sbrinz cubes

**Bündner Gerstensuppe mit Schnittlauchschaum**

Grisons barley soup with chive sauce

**Schweizer Käseküchlein mit Sauerrahm und Schnittlauch**

Swiss cheese cake with sour cream and chives

**Schinkengipfeli**

Ham croissants

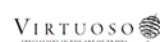
**Blätterteig Gebäck**

Puff pastry

CHF 52

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



**THE SMALL**  
– Flying Lunch / Apero Riche –

**Bruschetta, Olivencreme, Kerbel**  
Bruschetta, olive cream, chervil

**Schottisches Lachs Tatar, Buure Speck, Abate Birne**  
Scottish salmon tatar, farmers bacon, Abate pear

**Pastinakerncremesuppe, Petersilienschaum, Haferflocken**  
Parsnip cream soup, parsley foam, oat flakes

**Tessiner Waldpilzrisotto vom eigenen Hof, knuspriger Fedekohl, Balsamicoperlen**  
Ticino wild mushroom risotto from our own farm, crunchy kale, balsamico pearls

**Sautiertes Kabeljaufilet, Risolee Kartoffeln, Romanesco**  
Sautéed cod fillet, risolee potatoes, romanesco

**Geschmortes Schweizer Kalbsragout, Tessiner Polenta vom eigenen Hof**  
Braised Swiss veal stew, Ticino polenta from our own farm

**Weisse Kaffee Bavaoise mit Schokoladencrunch**  
White coffee bavaoise with chocolate crunch

**Russischer Zupfkuchen**  
Russian cheese cake

CHF 72



**THE MEDIUM**  
– Flying Lunch / Apero Riche –

**Geräucherter Schweizer Entenbrust, Waldorfsalat, karamelierte Baumnüsse**

Smoked Swiss duck breast, Waldorf salad, caramelized walnuts

**Schweizer Rindstatar, mariniertes Wurzelgemüse, Butter-Brioche**

Swiss beef tatar, marinated root vegetables, butter brioche

**Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis, geröstete Kürbiskerne, Orangenschaum**

Cream soup of Hokkaido pumpkin, roasted pumpkin seeds, orange cream

**Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi, gerösteter Kürbis, Nüsslisalat**

Homemade potato gnocchi, roasted pumpkin, field salad

**Sautierte Eden Shrimps, Jasminreis, Pak Choi**

Sautéed eden shrimps, jasmine rice, pak choi

**Hausgemachter Kalbsfleischravioli, Kartoffelschaum, Röstzwiebeln**

Homemade veal ravioli, potato foam, roasted onions

**Flan Pâtissier Chocolat**

Rich chocolate tarte

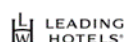
**Mohnmousse, Honig-Zwetschgenkompott**

Poppy seed mousse, honey, plum compote

**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



**THE LARGE**  
– Flying Dinner –

**Sashimi vom Thunfisch, Gurke, Thaibasilikum**

Tuna sashimi, cucumber, thai basil

**Linsensalat mit Lardo, Granny Smith, Petersilie**

Lentil salad with lardo, granny smith, parsley

**Hausgebeizte Jakobsmuschel, Randen-Variation, Ziegenkäse**

Pickled scallop, beetroot variation, goat cheese

**Kartoffel-Gnocchi, Salbei-Öl, Steinpilze, Hokkaidokürbis**

Potato gnocchi, sage oil, porcini, hokkaido pumpkin

**Schweizer Rinderfilet, Schalottenjus, Tessiner Polenta vom eigenen Hof**

Swiss beef fillet, shallot jus, Ticino polenta from our own farm

**Sautiertes Wolfsbarschfilet “Bar de Ligne“, Krustentierbisque, geschmorter Fenchel**

Sautéed sea bass fillet “bar de ligne”, crustacean bisque, braised fennel

**Zweierlei vom Schweizer Kalb, Knochenmark-Jus, Tessiner Risotto vom eigenen Hof**

Duo of Swiss veal, bone marrow jus, Ticino risotto from our own farm

**Haselnuss Choux mit Caramel**

Hazelnut choux with caramel

**Blutorangen-Tartelette, geflämte Meringue**

Blood orange tartelette, flamed baisier

CHF 92