



BANKETT LUNCH MENÜS
HERBST 2020

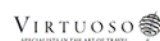
BANQUET LUNCH MENUS
AUTUMN 2020

Die Küche des Widder Hotels ist geprägt von Spontantität, 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



Stellen Sie sich Ihr gewünschtes Mittagmenü aus unserem Angebot zusammen.

Please create your lunch menu from our selection

Vorspeisen / Starters

<p>Nüsslisalat Frenchdressing, Waldpilze, gehacktes Ei (mit Schweizer Rohschinken + CHF 3)</p> <p>Lamb's lettuce salad French dressing, wild mushrooms, chopped egg (with Swiss raw ham + CHF 3) (A,C,G,H,L,O)</p>	<p>CHF 18</p>
<p>Im Haus gebeiztes Schottisches Lachstatar Abate Birne, Grüne Bohnen, Bauernspeck</p> <p>Pickled Scottish salmon tartar Abate pear, green beans, farmers bacon (A,D,G,H,L,O)</p>	<p>CHF 24</p>
<p>Tatar vom geräucherten Tofu Randen Variation, Abate-Birne, Piemonteser Haselnuss</p> <p>Smoked tofu tatar Beetroot variation, Abate pear, Piemontese hazelnut (A,F,G,H,L,O)</p>	<p>CHF 21</p>
<p>Pastinaken-Cremesuppe Sautierte Pilze, Pumpnickel</p> <p>Parsnip cream soup Sautéed mushrooms, pumpnickel (A,G,H,C,O)</p>	<p>CHF 17</p>
<p>Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis Geröstete Kürbiskerne, Orangenschaum</p> <p>Cream soup of Hokkaido pumpkin Roasted pumpkin seeds, orange foam (A,G,H,L,O)</p>	<p>CHF 17</p>
<p>Hausgemachte Kartoffel-Lauch Ravioli Bergkäse-Schaum, Röstzwiebeln</p> <p>Homemade potato and leek ravioli Mountain cheese-foam, roasted onions (A,G,H,L,O)</p>	<p>CHF 23</p>

Hauptgänge / Main Courses

<p>Sautierte Alpsteiner Pouletbrust Schnittlauch-Sauce, Tessiner Polenta vom eigenen Hof Mediterranes Gemüse</p> <p>Sautéed Alpsteiner chicken breast Chive sauce, Ticino polenta from our own farm Mediterranean vegetables (A,G,H,L,O)</p>	<p>CHF 48</p>
<p>Sautiertes Kabeljaufilet Roter Curryschaum, Jasminreis, sautiertes Gemüse</p> <p>Sautéed cod fillet Red curry foam, jasmine rice, sautéed vegetables (A,D,G,H,L,O)</p>	<p>CHF 53</p>
<p>Zürcher Geschnetzeltes vom Schweizer Kalb Butterrösti, Herbstgemüse</p> <p>Sliced veal Zurich style Potato Roesti, Autumn vegetables (A,G,H,L,O)</p>	<p>CHF 56</p>
<p>Weissweinrisotto vom eigenen Hof Fetakäse, Baumnüsse, Spinatcreme</p> <p>White wine risotto from our own farm Feta cheese, walnuts, spinach cream (A,G,H,L,O)</p>	<p>CHF 42</p>
<p>Grilliertes Schweizer Rindsfilet Schalottenjus, Schupfnudeln, Kürbispüree, grüne Bohnen</p> <p>Grilled Swiss beef fillet Shallot gravy, Schupfnudeln, pumpkin puree, green beans (A,G,H,L,O)</p>	<p>CHF 64</p>
<p>Glacierte Schweizer Kalbsbrustschnitte Speckjus, Kartoffelstock, sautierte Waldpilze</p> <p>Glazed Swiss veal breast cuts Bacon jus, potato mash, sautéed forest mushrooms (A,G,H,L,O)</p>	<p>CHF 47</p>

Dessert

Flan Patisserie au Chocolat CHF 16
Geröstete Walnussglace, Portweinbirne

Flan Patisserie au Chocolat
 Toasted walnut ice cream, port wine pear
 (A,C,F,G,H,O)

Orangen-Grand Marnier Parfait CHF 18
Zweierlei Pistazie, Orangensalat

Orange-Grand Marnier Parfait
 Various types of pistachio, orange salad
 (A,C,F,G,H,O)

Zweierlei Schokoladenmousse CHF 16
Eingelegte Zwetschgen, Cassis-Sponge

Duo of chocolate mousse
 Pickled plums, cassis sponge
 (A,C,F,G,H,O)

Zimt-Tiramisu im Glas CHF 17
Feigensorbet, Amaretto

Cinnamon tiramisu in a glass
 Fig sorbet, Amaretto
 (A,C,F,G,H,O)

Eis mit Stiel CHF 9
Ingwer-Madagascar-Schokolade, geröstete Pekannüsse

Popsicle with style
 Ginger madagascar chocolate, roasted pecans
 (A,C,F,G,H,O)

Etwas Süsses zum Kaffee
Friandises, pro Person CHF 4

Something sweet
 Friandises, per person
 (A,C,F,G,H,O)

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