

WIDDER

GARDEN

YOUR HIDEAWAY IN THE
HEART OF ZURICH

Der Widder Garden - eine idyllische grüne Oase inmitten der Zürcher Altstadt, die zum Verweilen einlädt, ob zum gemütlichen Champagner-Apéritif, dem After-Dinner Cocktail oder für ein Casual Dinner mit Freunden.

Das Widder Garden Team freut sich, Sie in gemütlicher Atmosphäre kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

CHAMPAGNER

	dl	btl
Perrier-Jouët Grand Brut	22	145
Perrier-Jouët Blason Rosé	24	155
Perrier-Jouët Blanc de Blancs Brut	26	165
Perrier-Jouët Belle Epoque 2013	43	290

WEISSWEIN



	dl	btl
La Lepre, Magnum <i>Merlot bianco, Terreni alla Maggia, Ascona, Schweiz</i>	9	130
Chardonnay Otelfingen Barrique, Magnum <i>Zweifel Weine, Zürich, Schweiz</i>	12	170
Truttiker Riesling Sylvaner <i>Riesling Sylvaner, Weingut Zahner, Zürich, Schweiz</i>	8	58
Clavien Pinot Gris <i>Gerald Clavien, Wallis, Schweiz</i>	11	69

ROSÉ

	dl	btl
Calafuria, Magnum <i>Negroamaro, Tormaresca, Apulien, Italien</i>	9	130
Chambrun Rosé <i>Château de Chambrun, Cabernet Franc, Burgund, Frankreich</i>		58

ROTWEIN



	dl	btl
“Widder Hotel” Merlot Rosso, Magnum <i>Terreni alla Maggia, Ascona, Schweiz</i>	13	180
Truttiker Pinot Noir <i>Pinot Noir, Weingut Zahner, Zürich, Schweiz</i>	8	58
Château Faugères <i>Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Saint-Emillion, Frankreich</i>	15	99
Macan Clasico <i>Tempranillo, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia, Rioja, Spanien</i>	16	110

COCKTAILS

A BITTER HOMILY 25

Campari | lemon | frankincense syrup | Perrier – Jouët brut

SALINE MY DREAM 25

Saline | peach cordial | lime juice | Perrier – Jouët brut



SAYONARA TO YOU 18

La Lepre | Supasawa | Pussanga | Cherry Soda

PINZIMONIO 19

Ramazotti Rosato | Sellerie Bitter | Thomas Henry Tonic



MARY & BERRY 24

Delta Gin | sea buckthorn puree | palmarosa syrup | Italicus

MEMORIES OF LONDON 24

Yuzu liquor | Jsotta Rosè | Graham's white Port

TARTAN PIUPIU 24

Ardberg 10 | falernum | apple cordial | pineapple juice | IPA reduction | Tiki bitter

PORT .75 25

Graham white | Frangelico | pear juice | lemon | salt | Perrier - Jouët brut

PUCHI PUCHI 22

Shiso vinegar | sake | Beefeater Burrough's reserve | water

CALL ME SIMPLE IF YOU WANT 20

Cognac | lemon | palmarosa syrup | Averna

BOTTLED COCKTAILS



FANTASTIC FOUR BY "WIDDER ZÜRICH", 50cl 149

Ascona Single Malt | Tempus Fugit Crème de Banana | Lustau Amontillado Sherry | Gosscake Licor Amazonico

IN THE WILD NORTH BY "ALEX LAKE ZÜRICH", 50cl 105

Acquavite di Riso | Mezcal Amores | Grahams Fine White | Skinis Mastiha

THE GOOD WITCH BY "CASTELLO DEL SOLE", 50cl 109

Delta Sprits Dry Gin | St. Germain | Parfait d'Amour Likör

FIORE D' ASCONA BY "STORCHEN ZÜRICH", 50cl 109

Grappa Uva Americana | Diplomatico Reserva | Gran Classico | Taylor's Port 10y | Hibiskus Essenz

MOCKTAILS

ORANGE IS THE NEW ORANGE 15

Orange juice | pumpkin puree | apple cordial | lemon syrup | soda

SASSH 15

Sea buckthorn | apple juice | shiso cordial | salt solution | hazelnut oil

BIER

Eichhof Braugold 33cl 8

Eichhof alkoholfrei 33cl 8

Chopfab Draht 33cl 8

Erdinger Weissbier 33cl 8

Heiteres Kloster, edeltrüb 33cl 8

SOFTGETRÄNKE

Valser Silence 50 cl 8

Valser Classic 50 cl 8

Hauseistee 30 cl 7

Softgetränke, divers 33 cl 7



MONTAG BIS SONNTAG

11.30 bis 21.30 Uhr

SNACKS

SELLERIE SUPPE

mit Trüffel und Schnittlauch

18

MEAT PLATTER

Trockenfleisch, Wurst und Käse von unserem eigenen Hof

42

TORTILLA CHIPS

Avocado Crème mit Chili

18

CAESAR SALAT

zusätzlich mit Schweizer Poulet und Speck

26

10

PENNE ALL' ARRABIATA

mit Burratina und Rucola

38

BAR CLASSICS

BEEF TATAR (200 gr.)

mit Toast und Butter, *mild, medium oder scharf*

39

CURRYWURST

mit Zürich Fries

24

WIDDER BURGER

Schweizer Rindfleisch, Lattich, Tomaten, Widder Sauce, Zürich Fries

39



STARTERS

SELLERIE SUPPE

mit Trüffel und Schnittlauch

LACHSTATAR (80 gr.)

mit Mango, Sesam Crunch und Spicy Mayo

BEEF TATAR (100 gr.)

mit Toast und Butter, *mild, medium oder scharf*,

DIENSTAG BIS

SAMSTAG

11.30 bis 14.00 Uhr

18.00 bis 21.30 Uhr

18

24

28

MAINS



GEBRATENES DORADENFILET

mit Kartoffelgnochi, Blattspinat und Oliven-Tomaten Vinaigrette

48

PENNE ARRABIATA

mit Burratina und Rucola

38

WIDDER CURRY

Schweizer Rindfleisch, Kartoffeln, Schalotten, Erdnüsse und Basmatireis

42

SWEETS

EIS MIT STIL

Vanille mit Cookies

Nougat mit Riversalt und Kampot Pfeffer

9

BEEREN - STREUSELKUCHEN

mit Erdbeersorbet

12

4

DEKLARATION

Preise in CHF inklusive MwSt.

Für Informationen zu Allergenen und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich an unser Servicepersonal

Herkunft: Rind, Schwein, Poulet; Schweiz, Currywurst; Deutschland, Thunfisch; Pazifik