



WIDDER
ZÜRICH

APERÒ

Auf den folgenden Seiten zeigen wir Ihnen eine Auswahl an Vorschlägen für Ihren Aperò, die unser Küchenchef Tino Staub für Sie zusammengestellt hat.

Unser Event Team berät Sie gerne und freut sich, mit Ihnen gemeinsam Ihre Veranstaltung zu planen.

Ich wünsche Ihnen eine inspirierende Planungsphase und einen unvergesslichen Aufenthalt bei uns im Widder Hotel

Herzliche Grüsse
Jörg Arnold, General Manager

HERZLICH WILLKOMMEN!

SCHÖN, DASS SIE IHREN ANLASS
BEI UNS IM WIDDER HOTEL PLANEN!

VOM BAUERNHOF DIREKT AUF DEN TISCH

THE LIVING CIRCLE LUXURY HOTELS FED BY NATURE

Diverse Gerichte sind mit Produkten von unseren Bauernhöfen Schlattgut, Château de Raymontpierre und Terreni alla Maggia zubereitet, welche Teil des The Living Circle's sind.



Widder Hotel · Rennweg 7 · 8001 Zürich · Switzerland
T +41 44 224 28 08 · events@widderhotel.com · widderhotel.com

THE LIVING CIRCLE LUXURY HOTELS FED BY NATURE



APERÒ I

CHF 16 PRO PERSON

-ideal als kleinen Snack-

Marinierte Oliven

Käsemöckli, Kräutergrissini

APERÒ II

CHF 32 PRO PERSON

-ideal für ein Aperò von 30 bis 45 Minuten-

Blinis mit Schottischem Lachs und Sauerrahm

Rindstatar mit Butterbrioche und eingelegten Schalotten

Käseküchlein mit Schnittlauch-Crème fraîche

Gebackener Blätterteig gefüllt mit Spinat

Getrüffelte Selleriesuppe mit Schnittlauchschaum



APERERO III

CHF 49 PRO PERSON

-ideal für einen Aperero von 45 bis 60 Minuten-

Marinierte Oliven

Käsemöckli, Kräutergrissini

«Tortilla Espanola» mit Kartoffeln, Gemüse und Ei vom eigenen Hof



Crostini mit Ziegenfrischkäse, Feigen und Kampot Pfeffer

Mini Beef Burger

Getrüffelte Selleriesuppe mit Schnittlauchschaum

Plättli mit Trockenfleisch und Rindswurst von unserem Hof Château de Raymontpierre



Käse von unserem Hof Schlattgut



Eingelegtes Gemüse und Brot

APERERO «THE LIVING CIRCLE»

CHF 19 PRO PERSON

-unser Klassiker-

Plättli mit Trockenfleisch und Rindswurst von unserem Hof Château de Raymontpierre



Käse von unserem Hof Schlattgut



Eingelegtes Gemüse und Brot



WEITERE HÄPPCHEN ZUR INDIVIDUELLEN WAHL

Stellen Sie sich Ihren gewünschten Apero aus unserem Angebot zusammen.

Auberginentartar mit Kichererbsen, Tomaten und Koriander
PORTION CHF 6

Tatar vom schottischem Lachs mit spicy Mayonnaise, Mango und Sesam
PORTION CHF 9.50

Zitronengrassuppe mit Curry
SHOT CHF 6.50

Blätterteig gefüllt mit Schinken
STÜCK CHF 4.50

Spicy Chicken Nuggets mit Zitronen Mayonnaise (2 Stk.)
PORTION CHF 6

Hausgemachtes Dim Sum gefüllt mit Schwein, Krabben und Tomaten
STÜCK CHF 6.50

Mini Beef Burger
STÜCK CHF 12

«AuGust» Fleischkäse mit Kartoffelsalat
PORTION CHF 10

«Widder Dog»
«Wiedikerli» Wurst
Aschebrötchen, Senfcreme, Apfel-Chutney und Röstzwiebeln
STÜCK CHF 10



DEKLARATION

Bei Fragen zur Herkunft von Fisch oder Fleisch sowie zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Widder Hotel · Rennweg 7 · 8001 Zürich · Switzerland
T +41 44 224 28 08 · events@widderhotel.com · widderhotel.com

THE LIVING  CIRCLE LUXURY HOTELS FED BY NATURE