



FLYING LUNCH & DINNER

Auf den folgenden Seiten zeigen wir Ihnen eine Auswahl an Vorschlägen für Ihr Menu, die unsere 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 IRCLE LUXURY HOTELS FED BY NATURE

Diverse Gerichte sind mit Produkten von unseren Bauernhöfen Schlattgut, Château de Raymondpierre und Terreni alla Maggia zubereitet, welche Teil vom The Living Circle sind.



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

THE LIVING IRCLE LUXURY HOTELS FED BY NATURE



WIDDER I

CHF 70 PRO PERSON

-ideal für einen Stehlunch / Stehdinner von ca. 45 Minuten-

Couscous «Orient»

Feta | Granatapfel | Minz-Joghurt

—

Tartar vom schottischem Lachs
Spicy Mayonnaise | Mango | Sesam

—

Getrüffelte Selleriesuppe
Schnittlauchschaum

—

Frischkäseravioli
Rosmarin | Gerösteter Kürbis | Belperknolle

—

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Topinambur | Junger Spinat | Confierte Zitronen | Kapern

—

Geschmortes Ragout vom Schweizer Rind
Tessiner Polenta vom eigenen Hof Terreni alla Maggia
Gebratenes Wurzelgemüse





WIDDER II

CHF 85 PRO PERSON

-ideal für einen Stehlunch / Stehdinner von 60 bis 75 Minuten-

Couscous «Orient»

Feta | Granatapfel | Minz-Joghurt

—

Marinierte Schweizer Randen

Feigen | Burrata | Piemonteser Haselnuss

—

Black Tiger Krevetten

Avocado | Mango | Koriander

—

Getrüffelte Selleriesuppe

Schnittlauchschaum

—

Frischkäseravioli

Rosmarin | Gerösteter Kürbis | Belperknolle

—

Geschmortes Ragout vom Schweizer Rind

Tessiner Polenta vom eigenen Hof Terreni alla Maggia

Gebrautes Wurzelgemüse

—

Mousse und Sorbet von der Kakaofrucht

Abate Birne | Baumnußkrokant

—

Friandises





ZUSÄTZLICHE KLEINE GERICHTE

-ideal zur Ergänzung zu Ihrem ausgesuchten Stehlunch / Stehdinner-

Orientalisches Linsen Dal
Süskartoffeln | Okraschoten | Basmatireis
PORTION CHF 8

—

Risotto vom eigenen Bauernhof Terreni alla Maggia
Waldpilze | Spinat | Trüffel - Pecorino
PORTION CHF 10



—

Risotto vom eigenen Hof Terreni alla Maggia
Safran | Gebratene Krevetten mediterraner Art
PORTION CHF 12



—

Widder Curry
Rindfleisch | Kartoffeln | Schalotten | Erdnuss
PORTION CHF 12

—

Hausgemachtes Dim Sum
Schwein | Krabben | Tomaten
STÜCK CHF 6.50



SANDWICH LUNCH

CHF 36 PRO PERSON

- 3 Sandwiches und 1 Salat pro Person-

Laugenbrötchen

Bauernschinken

—

Tomatenbrötchen

Rohschinken | Rucola

—

Mehrkornbrötchen

Grilliertes Gemüse

—

Gemischter Blattsalat

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.