



WIDDER
ZÜRICH

MENU

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 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 IRCLE LUXURY HOTELS FED BY NATURE



Stellen Sie sich Ihr gewünschtes Menü aus unserem Angebot zusammen.
Damit wir die hohe Qualität der Speisen garantieren können, bitten wir Sie ein einheitliches Menü für alle Gäste zu wählen.
Gerne stellen wir ein vegetarisches, veganes oder ein Menü für Gäste mit einer Intoleranz passend zu Ihrer Auswahl zusammen.

VORSPEISEN

- Nüsslisalat
Gehacktes Ei | Pilze | Trockenwurst vom eigenen Hof 
-
- Orientalisches Auberginentatar
Kichererbsen | Tomaten | Koriander
-
- Marinierte Schweizer Randen
Feigen | Burrata | Piemonteser Haselnuss
-
- Gebeizter Schweizer Saibling
Linsen | Lardo di colonata | Granny Smith
-
- Tartar vom schottischem Lachs
Spicy Mayonnaise | Mango | Sesam
-
- Geräucherte Schweizer Entenbrust
Gepickelter Kürbis | Kumquats | Fermentierte Baumnüsse

SUPPEN

- Zitronengrassuppe
Curry | Krevetten | Shiitake
-
- Getrüffelte Selleriesuppe
Schnittlauchschaum



ZWISCHENGERICHTE

Frischkäseravioli
Rosmarin | Gerösteter Kürbis | Belperknolle
—
Risotto vom eigenen Bauernhof Terreni alla Maggia
Waldpilze | Spinat | Trüffel - Pecorino
—
Gebratenes Wolfsbarschfilet
Topinambur | Junger Spinat | Confierte Zitronen | Kapern



HAUPTGERICHTE

Orientalisches Linsen Dal
Süskartoffeln | Okraschoten | Basmatireis
—
Gebratenes Seeteufelfilet
Krustentiersauce | Muscheln | Fenchel
—
Zweierlei vom Schweizer Rind
Geschmorte Backe und gebratener Rücken
Selleriepüree | Schalloten | Waldpilze
—
Gebratene französische Maispouardenbrust
San Daniele Schinken | Schupfnudeln | Getrocknete Tomaten | Feigen
—
Sautiertes Entrecôte vom Deutschen Hirsch
Pastinakenpüree | Rosenkohl | Schweizer Speck



DESSERTS

Mousse und Sorbet von der Kakaofrucht
Abate Birne | Baumnuss-Krokant

—

Haselnuss Sablé

Granny Smith Sorbet | Tessiner Honig

—

Auswahl an Schweizer Käse
Hausgemachtes Fruchtbrot

2-Gang Menu CHF 75 pro Person
3-Gang Menu CHF 95 pro Person
4-Gang Menu CHF 115 pro Person
5-Gang Menu CHF 135 pro Person

BUSINESS LUNCH

CHF 75 PRO PERSON

Alternativ stellt Ihnen unser Küchenchef gerne ein saisonales 3-Gang Menu zusammen. Der Business Lunch variiert täglich - lassen Sie sich überraschen von der Kreation unseres Küchenchefs!



WIDDER
ZÜRICH

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  LUXURY HOTELS FED BY NATURE