

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		290

WEISSWEIN



	dl	btl
Bianco di Merlot <i>Merlot bianco, Terreni alla Maggia, Ascona, Schweiz</i>	10	68
Grüner Veltliner <i>Weingut Bründlmayer, Kamptal, Österreich</i>	11	74
Chablis Premier Cru "Fourchaume" <i>Chardonnay, Jean-Claude et Romain, Frankreich</i>	16	110

ROSÉ



	dl	btl
Rosato di Merlot <i>Terreni alla Maggia, Ascona, Schweiz</i>	12	78
Whispering Angel <i>Les Caves du Château D'Esclans, Provence, Frankreich</i>	12	78
Calafuria, Magnum <i>Negroamaro, Tormaresca, Apulien, Italien</i>	10	139

ROTWEIN



	dl	btl
Rosso del Ticino DOC <i>Merlot, Terreni alla Maggia, Ascona, Schweiz</i>	17	120
Château Faugères <i>Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Saint-Emillion, Frankreich</i>	16	135
Macan Clasico <i>Tempranillo, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia, Rioja, Spanien</i>	16	110


SIGNATURE COCKTAILS

A'CHUIMRIGH FODHA <i>smooth, rich, bubbly</i> Remy Martin 1738, Widder vermouth mix, cherry heering, honey, kirsch, Perrier-Jouët Grand Brut	25
PEACHES SCENT <i>bellini tribute, sparkling</i> peach edible paint, Perrier-Jouët Grand Brut	25
BAVARIAN BARBARIAN bitter, malty, bubbly, spicy Glenfiddich 12 years, Pussanga, white vermouth mix, lager beer, Swiss Mountain Spring Ginger Beer	24
AKSAKAL PUNCH <i>soft, nutty, acid, smooth</i> Matusalem Gran Reserva 23 years, lime juice, orgeat, pimento dram, mandarin napoleon. goss cake, honey	24
BLUE NOTE <i>flowery, rich, exotic</i> Woodford Rye & Remy Martin 1738, neroli syrup, pandan bitter, water	25
MR. GEZA <i>complex, slightly acid, intense</i> Four Roses infused camomile, milk oolong tea infused amontillado sherry, white balsamico vinegar	25
DOLCE AMARA SORPRES <i>bitter, sweet & sour, nutty</i> Fernet Branca, homemade orgeat, fresh lime juice	25
THINK TWICE, SOMETIMES IS USEFUL <i>deep, smooth, exotic</i> Zacapa 23 years, burnt spend coffee infused Widder vermouth, banana skin oleo saccharum	25
(P)OR(C)O ROSSO <i>smooth, salty caramel, complex, exotic</i> Mount Gay Black Barrel Cachaca milk wash, salty saffron caramel	25

SIGNATURE COCKTAILS

Die folgenden Cocktails sind auch non-alkoholisch verfügbar



DIRTY TREAT	16
<i>savoury, complex light sweetness, smooth</i>	
Absolut Elyx, white chocolate liquor, white vermouth mix, light brine	24
SCOTTISH ROSE	24
<i>floral, intense, strong</i>	
Botanist Gin, homemade rose cordial	
こもりうた(KOMORI-UTA)	20
<i>floral, bubbly, light</i>	
Hendricks Eden Rose Liquor, Swiss Mountain Spring Soda	
SENSORY GAME+	35
<i>rich, zesty aroma, fresh</i>	
Glenfiddich 21 years, discarded citrus oleo saccharum	
DIRAC	25
<i>fresh, herbal and fruity, complex, spiciness</i>	
1800 Blanco Tequila, fennel, apricot, mandarin essence cordial	
WAKE UP IN A SWISS FIELD	24
<i>light, coffee aroma, creamy</i>	
Jsotta Vermouth, cold brew milk wash, chilli sauce, chocolate bitter	
HALOA SCOTLAND	24
<i>spicy, fresh, fruity, smoky</i>	
Talisker 10 years, spicy mango sherbet, Swiss Mountain Spring Ginger Ale	
 BOLLE DI MAGADINO	25
<i>fresh, summery, sparkling</i>	
Delta Gin infused celery, coconut water cordial, apple juice, co2 charged	
BACK TO THE ROOTS	24
<i>fruity, light, complex, vegan</i>	
Koskenkorva Organic Vodka, blackberries & beetroot cordial, midi aperitivo, chartreuse aroma	

BIER

Eichhof Braugold	33cl	8
Eichhof alkoholfrei	33cl	8
Erdinger Weissbier	33cl	8
Heiteres Kloster, edeltrüb	33cl	8

SOFTGETRÄNKE

Valser Silence	50 cl	9
Valser Classic	50 cl	9
Hauseistee	30 cl	7
Softgetränke, divers	33 cl	7

MONTAG BIS
SONNTAG
11.30 bis 21.30 Uhr

SNACKS

OLIVEN UND SBRINZ

19



MEAT PLATTER

42

Trockenfleisch, Wurst und Käse von unserem eigenen Hof

NUGGETS, THE SPICY ONES

21

Schweizer Poulet, Chili, Limetten Mayo

CAESAR SALAT

26

zusätzlich mit Schweizer Poulet und Speck

10

BEEF TATAR (100 gr. od. 200 gr.)

28/42

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

WIDDER GARDEN BURGER

39

Schweizer Rindfleisch oder vegetarisches Patty, Lattich, Tomaten, Widder Sauce, Pommes Frites

PORTION POMMES FRITES

10

CURRYWURST

24

vom deutschen Schwein, mit Pommes Frites

STARTERS

MONTAG BIS
SAMSTAG

11.30 bis 14.00 Uhr

18.00 bis 21.30 Uhr

SOMMERSALAT Gemischter Blattsalat mit Rohkost, Blüten und Kräuter dressing	16/26
GAZPACHO ANDALUZ Tessiner Rohschinken, Basilikumöl	17
BURRATA Gemischte Tomaten, Focaccia, Basilikum	18/29
TUNATATAR Thaibasilikumsorbet, gepickelte Gurken	26/38
GEBRATENE CALAMARI Avocadocrème, Zitrone, Minze und Basilikum	21
VITELLO TONNATO Rosa Kalbfleisch, Thunfischsauce, knusprige Kapern, Kräutersalat	28/42

MAINS



KALBSSTEAK VOM HOLZKOHLEGRILL (200 gr.) 63
Tagliatelle vom eigenen Hof, Spinat, Pfifferlingssauce

TAGLIATA VOM RINDSENTRECOTE (180 gr.) 58
Rucola, Rosmarinkartoffel, Parmesan

BEEF RIBS «48 STUNDEN GEGART» 54
Spinat, Karottenpüree, Pfeffersauce



«SWISS LACHS» FILET VOM HOLZKOHLEGRILL (160 gr.) 48
Zweierlei Pfeffer, Risotto vom eigenen Hof mit Zitrone, Catalogna Cimata

GANZE DORADE VOM HOLZKOHLEGRILL 48
Gebratenes Gemüse, Zitronen, Kapern

LINGUINE 46
Fruti di mare, Petersilie, Zitrone

RIGATONI 38
Aubergine, Basilikum, Tomaten, Stracciatella di Burrata

BIG MEAT

Fragen Sie unser Team nach unserem Tagesangebot

SWEETS

TARTELETTES Vanillecreme und Früchte	14
EIS AM STIL <i>Erdbeer-Rhabarber, Sorbet</i> <i>Grüner Apfel und weisse Schokolade, Sorbet</i> <i>Snickers, Erdnuss-Schokolade</i>	9
PAVLOVA Meringue mit Vanillerahm, Erdbeeren und Himbeeren	16
EISKAFFEE «IRENE» Vanilleglace, Mokka glace, Kirsch und Kaffee	16
MACARON (3 Stk.) Kokosnuss und Passionsfrucht	16

DEKLARATION

Preise in CHF inklusive MwSt.

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

Herkunft: Rind, Schwein, Poulet, Lachs; Schweiz, Currywurst; Deutschland, Dorade; Griechenland