



STEHLUNCH & -DINNER

Auf den folgenden Seiten zeigen wir Ihnen eine Auswahl an Vorschlägen für Ihr Menü, 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 vom The Living Circle sind.





WIDDER I

CHF 70 PRO PERSON

-ideal für einen Stehlunch / ein Stehdinner von circa 45 Minuten-

Nüsslisalat

Gehacktes Ei vom Schlattgut | Champignons | Croûtons

Vegetarisch



—

Pastrami

Marinierter Spitzkohl | Senf | Honig von Terreni alla Maggia

—



Selleriesuppe

Wintertrüffel | Schnittlauchschaum

Vegetarisch

—

Ravioli mit Pastinake und Feige

Baumnüsse | Weissweinschaum

Vegetarisch

—

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Fregola Sarda | getrocknete Tomaten | Zucchini

—

Rindsragout Jäger-Art

Kartoffelpüree | Champignons | Speck



WIDDER II

CHF 85 PRO PERSON

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

Marinierter Randen

Mozzarella | Feige | Baumnuss

Vegetarisch

—

Tranche vom schottischen Lachs

Fenchel | Orangen

—

Kürbissuppe mit Curry

Amarettoschaum | Piment d'Espelette

Vegetarisch

—

Ravioli mit Röstgemüse

Sellerie | Pinienkerne | Trüffel Pecorino

Vegetarisch

—

Gebratene Krevetten

Kartoffelgnocchi | wilder Brokkoli | gelbe Currysauce

—

Rindsragout Jäger-Art

Kartoffelpüree | Champignons | Speck

—

«The Tarte»

Birnentarte Frangipane | Bionda Felchlin Crèmeux | Sorbet von Abate Birne

—

Friandises



ZUSÄTZLICHE KLEINE GERICHTE

-ideal als Ergänzung zu Ihrem ausgesuchten Stehlunch / Stehdinner-

Terrine von Ente und Entenleber
Zwetschgenkompott | Brioche
PORTION CHF 12

—

Bagel
Pastrami | Lattich | Senfcrème
PORTION CHF 9

—

Feigen-Brie Ravioli
Sellerie | Baumnüsse
Vegetarisch
PORTION CHF 8

—

Risotto von Terreni alla Maggia
Safran | Krevetten | getrocknete Tomaten
PORTION CHF 12



—

«Widder Dog»
Wiedikerli | Ashebrötchen | Senfcrème | Apfel-Chutney | Röstzwiebeln
STÜCK CHF 10

—

Kürbis-Karottenkuchen
Sauerrahm Crèmeux | Haselnussganache
PORTION CHF 8



SANDWICH LUNCH

CHF 36 PRO PERSON

- 3 Sandwiches und 1 Salat pro Person-

SANDWICH LUNCH

CHF 36 PRO PERSON

- 3 Sandwiches und 1 Salat pro Person-

Bagel

Pastrami | Lattich | Senfcreme

—

Ciabatta

Tessiner Rohschinken | Rucola

—

Vollkornbrot

Grilliertes Gemüse | Mozzarella

Vegetarisch

—

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.

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