

BAR FOOD NOSTALGIA

ICONIC FLAVOURS OF WIDDER BAR & KITCHEN

MEMBER'S CLUB Schweizer Pouletbrust, Speck, Spiegelei, Eisbergsalat, Cocktailsauce, Pommes Soufflées (A,C,G,H)	34
W-BURGER 100% Schweizer Rindfleisch, junger Lattich, Tomaten, Züri Fries (A,C,G,H,M)	36
BAR TATAR Das klassische Widder Bar Beef Tatar vom Schweizer Rind – mild, medium oder scharf (A,C,D,G,H,M,N)	39
GENTRIFIED CURRYWURST Original Berliner Currywurst vom deutschen Säuli, Züri Fries (A,G,L)	22
THE STEAKHOLDER Philadelphia Steak Sandwich mit Schweizer Rindsentrecôte, Rucola, Parmesan, Sauce Excellence (A,D,M,G,H)	45

WINE NOT?

OUR FAVOURITES BY THE GLASS & OUT OF THE MAGNUM

W H I T E			
Otelfinger Chardonnay Barrique Zweifel Weine, Zürich, Schweiz	dl / 12	1.5l / 170	
Cloudy Bay, Sauvignon Blanc Marlborough, Neuseeland	dl / 15	1.5l / 210	
Bianco Rovere DOC, Bianco di Merlot Guido Brivio, Ticino, Sschweiz	dl / 15	1.5l / 210	
Grüner Veltliner Oskar Hager, Kamptal, Österreich	dl / 12	1.5l / 165	
La Lepre Merlot Bianco, Terreni alla Maggia, Ascona, Schweiz	dl / 10	1.5l / 136	
R E D			
Unplugged Zweigelt Hannes Reeh, Burgenland, Österreich	dl / 10	1.5l / 130	
Barrua, Isola dei Nuraghi IGT Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sardinien, Italien	dl / 14	1.5l / 190	
Comenge, Tempranillo Bodegas Comenge, Ribera del Duero, Spanien	dl / 13	1.5l / 180	
Terrazas de los Andes, Malbec Reserva Mendoza, Argentinien	dl / 13	1.5l / 180	
Pinot Noir Reserve Manfred Meier, Graubünden, Schweiz	dl / 16	1.5l / 220	

FOLLOW THE FLAVOUR

FLAVOUR TRAIL OF MAIN COURSES, DESSERTS AND COCKTAILS

CURRY TRAIL

Dal von Süsskartoffeln, gelbe Linsen, Okraschoten (A,D,G,L)	23
Grünes Curry, Alpsteiner Poulet, Auberginen, Thaibasilikum (A,D,L,R)	26
Gebratenes Entrecôte vom Schweizer Rind, Shiitake Pilze, Broccoli, rotes Curry (A,D,G,L)	36
DESSERT Curry Kokosschnitte, Kokosnussorbet, Granola (H,A,C,F,G)	22
COCKTAIL Pavoni by Odd Strandbakken, Himkok, Oslo Sherry dry, Cherry Heering, Angostura di Amaro, Maraschino, Bitters	20

SMOKE SIGNS

Pikante Ribs vom Zürcher Säuli, rauchige Widder Barbecuesauce (A,L)	26
DESSERT „Old Fashioned“ Praline mit Orangenganache, Arran Whisky 20 Jahre Single Cask (A,F,G,H)	14
COCKTAIL Fancy Granny Monkey Shoulder Whisky, Campari, Jsotta, Cranberry Juice	22

CAVEAT CHILI


Lauwarmer Widder Thai-Beef Salat Rosa gebratenes Entrecôte vom Schweizer Rind, Chili, Glasnudeln (A,D,E,F,L,N,R)	32
Scharfe Nuggets vom Schweizer Poulet, Limettenmayonnaise (A,C,D,F,L,N,R)	22
Entrecôte vom Schweizer Rind, Chili gewürzte Café de Paris, Baby-Spinat, Pommes Alouettes (C,D,G,L,M,A)	32
DESSERT „Chili Vanilli“ Macarons (2 Stk.) (A,C,H,G,F)	14
B E E R NOAM Lager Beer handcrafted by Bavaria Berlin	10

Allergene und Intoleranzen:
A: Gluten, G: Milch, H: Hartschalen & Nüsse, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, L: Sellerie,
M: Senf, N: Sesam, E: Erdnüsse, F: Soja, O: Schwefeldioxid & Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Kreuzkontaminationen können nicht restlos ausgeschlossen werden.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

TRUFFLE LOVERS

 Tagliolini, Ei von unserem eigenen Hof, Spinat, Espuma vom Schweizer Bauernspeck (A,C,LG) Albatrüffel	32 +25
Gebratene Jakobsmuscheln aus dem Nordwest-Pazifik, Blumenkohl, Périgord Trüffel (D,G,L)	36
DESSERT	
Trüffelsable mit Granny Smith, Kakaosaft-Sorbet (A,C,G,F,H)	24
COCKTAIL	
The Perfect Serve by Wolfgang Mayer, Widder Bar & Kitchen Glenfiddich Grand Cru, Rote-Beete-Sirup, Sesamöl, Carpano Antica Formula	111

STILL BASIL

Tatar vom Yellow Fin Tuna aus den Malediven im Shisoblatt, Thaibasilikumeis, gepoppter Reis (D)	24
Seeteufel vom Nordostatlantik, Artischocken, Krustentier-Bisque, Iberico Schinken 36 Monate gereift (B,D,G,L,R)	38
DESSERT	
Macaron mit Basilikum und Yuzu (C,F,G,H)	14
COCKTAIL	
Aurora by Christian Heiss, Kronenhalle Bar Sake Junmai Daiginjo, Hendricks Gin, St. Germin, Roses Lime, Gurke, Aurora Bitter	22

INTRO TO CILANTRO

Dim Sum vom Schweizer Säuli, Tomaten Koriander Sauce (A,D,L)	24
Sashimi vom schottischen «Loche Fyne» Lachs In japanischem Reisessig eingelegte Shiitake-Pilze, Rettich, Koriander, Sojasauce (D)	22
Steamed Bun mit gezupfter Schweizer Ente, Kimchi, Qumquats (A,L,N) (2 Stk.)	18
DESSERT	
Eis mit Stil, Kokos-Koriandersorbet, weisse Schokolade, Ingwercrumble (A,F,H)	9
COCKTAIL	
Widder Bar & Kitchen Mule Hendricks Midsummer Solstice Gin, Ginger Beer, Limette	19

WHEN LIFE GIVES YOU LEMONS

Ceviche von der griechischen Meerbrasse, Aji Amarillo, Mango, Granatapfel (D,L)	22
Dim Sum mit vietnamesischen Krevetten, Kefir Limette, Tom Kha Sud (A,B,D,L)	28
Gebeizter Schottischer Lachs, Zitrusfrucht-Fond, Eis von Piment d'Espelette, Gurke (D,L,O)	22
DESSERT	
Zitronen-Quarkschnitte, Wacholder - Limoncello Sorbet, Buchweizencrunch (C,F,G,H)	22
COCKTAIL	
Tai Pan by Konstantin Plesovskikh, Chainaya Tea & Cocktails, Moskau Monkey 47, Roiboos Tea infused Vermouth Bianco, Byrrh, Mezcal	25

SALT & PEPPER

Pilztatar, Parmesanespuma, Brioche (A,G,L)	28
Tatar vom Schweizer Rind, Wachtelei, Artischocken, italienischer Bottarga (A,C,D,G,L,M)	36
Gebratene Brust von der französischen Ente „Selection Alfred Von Escher“ dreierlei Pfeffer, Süsskartoffeln, Pak Choi (A,C,G,L)	42
 Geschmorte Schweizer Kalbsbacke Tessiner Polenta von unserem eigenen Hof, Taggiasca Oliven (G,L)	44
Gebratene vietnamesische Riesenkrevetten, kambodschanischer schwarzer Pfeffer (A,B,G,H,F)	32
DESSERT	
Rosa Pfeffer Crème Brûlée, gegrillte Honig-Miso-Feigen (A,C,G,H)	19
DESSERT	
Eis am Stil Nougatglace, Murry River Salz, Kampott Pfeffer	9
W H I S K Y	
Glenfiddich Grand Cru 23 years, 2cl	50

SAY CHEESE

Auswahl an Schweizer Käsesorten (100 Gr) (A,C,G,H)	25
Brie de Meaux aux truffes (A,C,G,H)	22

CONTEMPORARY SOCIAL PLATES

HELLO SHARING ECONOMY

BIG FISH

Ganzer, im Ofen gebratener Wolfsbarsch „bar de ligne“ aus dem Nordostatlantik Mediterranes Gemüse, Zitrone, Zwiebeln (C,D,L)	142
---	------------

BIG BEEF

Gebratenes Tomahawk aus Irland (1 kg) Gebratene Pilze, Baby-Spinat, Risotto von unserem eigenen Hof Terreni alla Maggia in Ascona, Chimichurri, BBQ Sauce „Widder Style“ (A,G,L)	199
--	------------

TINO'S FAVOURITE FLAVOURS

Secret Flavours	175
Tino's Favourite Signature Flavours	145
Easy Flavours	115
Mit Weinbegleitung (1dl pro Gang)	+50
Mit Ruinart Champagne Begleitung (3 dl)	+69
Gerne informieren wir Sie über das detaillierte Menü.	