

SPECIALS

AUSTERN GILLARDEAU NR. 2	58/6 STÜCK
PORTION WEISSER SPARGEL MIT SAUCE HOLLANDAISE	42
PORTION SAN PIETRO SCHINKEN AUS DEM TESSIN	18/80GR.

CHAMPAGNER

VAL VILAINE VV/23	BTL	245
Pinot Noir, Roses de Jeanne, by Cedric Bouchard, Champagne, Frankreich		

WEISS

CHARDONNAY EN ÉPINES	BTL	90
Chardonnay, Domaine Bec d'Or, Waadt, Schweiz		

ROT

SAUMUR ROUGE "LES CHAPAUDAISES"	BTL	130
Cabernet Franc, Damaine Guiberteau, Loire, Frankreich		

Wine lovers, please ask our staff for the full wine list.

WIDDER

GARDEN

Bei *The Living Circle* ist Farm-to-Table mehr als ein Versprechen – es ist gelebte Verbindung zwischen Landwirtschaft und Genuss. Unsere Restaurants werden täglich mit frischen Produkten aus unseren eigenen Betrieben beliefert: Eier vom *Schlattgut* in Herrliberg, Fleisch aus dem *Château de Raymond Pierre* im Jura, Getreide, Risotto und Polenta von *Terreni alla Maggia* sowie Wein aus der *Cantina alla Maggia* in Ascona im Tessin. Regional, saisonal und mit Sorgfalt für Sie produziert.

Suchen Sie nach diesem Symbol.



THE LIVING  CIRCLE LUXURY FED BY NATURE

CHAMPAGNER

	DL	BTL
PERRIER-JOUËT GRAND BRUT	24	155
PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ	28	175
PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS BRUT	28	175
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE BRUT	43	290

WEISSWEIN

	DL	BTL
 LA LEPRE BIANCO DEL TICINO Merlot, Chardonnay, Kerner, Cantina alla Maggia, Tessin	12	75
SANCERRE Sauvignon Blanc, Domaine Vacheron, Loire, Frankreich	16	110
CHABLIS Chardonnay, Domaine Lavantureux, Burgund, Frankreich	15	100
GRÜNER VELTLINER EICHENSTAUBE Grüner Veltliner, Kurt Angerer, Kamptal, Österreich	14	90

ROSÉ

	DL	BTL
● LA PERNICE ROSATO DI MERLOT Merlot, Cantina alla Maggia, Tessin, Schweiz	12	75
“A” Aleatico, Fattoria Aldobrandesca, Toskana, Italien	16	110

ROTWEIN

	DL	BTL
● IL QUERCETO Merlot, Terreni alla Maggia, Tessin, Schweiz	16	110
PERBACCO LANGHE NEBBIOLO Nebbiolo, Cantina Vietti, Piemont, Italien	15	100
CAP DE FAUGERES Merlot, Cabernet Franc, Château Cap de Faugeres, Bordeaux, Frankreich	14	90
MACAN CLASICO Tempranillo, Benjamin de Rothschild, Vega Sicilia, Rioja, Spanien	18	120

S P A R K L I N G

RHUBARB PIE

Suntory Toki Blended Japanese Whisky, Williams, Rhubarb, Vanilla, CO²

25

DADDY COOL

Ketel One Vodka, Lillet Blanc, Aloe Vera, Mint, Eucalyptus, CO²

24

CROWN VELVET

Martell Blue Swift Cognac, Elderflower, Gooseberry, Perrier-Jouët Grand Brut

25

IL PEPERINO

“Another” Hendrick’s Gin, Cucumber, Sesame, Pepper, Perrier-Jouët Grand Brut

25

E X O T I C

SAPUCAÌ

Janeiro Cachaça, Fino Sherry, Passionfruit, Ginger, Condensed Milk

24

TICINO - MILANO

Monkey Shoulder Smokey Blended Scotch Whisky, Campari, La Lepre Bianco del Ticino, Basil, Mango

24

END DEBATE

Tanqueray Rangpur Gin, Chartreuse Jaune, Jasmin, Kaffir Lime Leaf, Coconut

24

K’UHUL SAC

Se Busca Reposado Mezcal, Altos Plata Tequila, Watermelon, Green Tomato, Salsa Verde, Pickled Jalapeños

25

R E M I X E S

MAYER'S

Glenlivet 12 years Single Malt, Amaretto, Peach, Lemon

24

● STRAWBERRY LETTER

Barcelo Imperial Port Cask Rum, Tarragon, Lacto-Fermented Strawberries, Lime

25

GOLDEN DERBY

Buffalo Trace Bourbon, Lemon Verbena, Apricot, Lemon

24

KAHVE

Absolut Elyx Vodka, Raki, Coffee, Caramelized Turkish Yogurt, Cardamom

24

N O N - A L C O H O L I C

RESSACA

G'Nuine Pink Grapefruit 0%, Passionfruit, Condensed Milk, Ginger

18

WIINIK SAC

Green Tomato, Watermelon, Lime, Salsa Verde

18

PEACH, PLEASE!

Jotta Aperitivo Senza, Peach, Carbonised Sauvignon Blanc 0,0%, Swiss Mountain Spring Soda Water

18

CHILL BILL

White Grape Juice, Aloe Vera, Mint, Eucalyptus, CO2

18

GOOSE

Lillet 0 %, Gooseberry, Swiss Mountain Spring Tonic Water

18

B I E R

EICHHOF BRAUGOLD, TAP		30 CL	8
ERDINGER WEISSBIER		33 CL	10
MONATSBIER	-ASK OUR STAFF-	33 CL	10
● CAMPO GOLD ALKOHOLFREI		33 CL	8
● CAMPO GOLD		33 CL	10

S O F T G E T R Ä N K E

VALSER CLASSIC/SILENCE		50CL	9
RAMSEIER APFELSCHORLE		33CL	8
COCA-COLA/COCA-COLA ZERO		33CL	8
SWISS MOUNTAIN SPRING		20CL	8
Tonic Soda Bitter Lemon Ginger Ale Ginger Beer Salty Grapefruit			
GAZOSA LEMONADE		35CL	8
SAN BITTER		10CL	7

GARDEN LUNCH

Montag bis Samstag 11:30 bis 14:00

● SPARGELSALAT

Tessiner Rohschinken, Kapern, Tomaten

oder

GEKÜHLTE SUPPE VON GRÜNEN ERBSEN

Buttermilch, Nordseekrabben, Minze

—

MEDITERRANE GEMÜSERAVIOLI

Burrata, Artischocken, Oliven

oder

● TAGLIATA DI MANZO

Rucola, Parmesan, Tomaten, Frühlingkartoffeln

2 GANG MENU

49

2 GANG MENU

65

Inkl. Wasser, Kaffee, Sommersorbet aus der Widder Patisserie

SNACKS

Täglich 11:30 bis 21:30

GUACAMOLE (VEGAN)

Nachos

22

BRUSCHETTA (VEGAN)

Tomaten, Schalotten, Basilikum

18

ANTIPASTI MISTI «WIDDER STYLE»

Oliven, Charcuterie, Käse

42

RINDSTATAR (100G/200G)

Toast & Butter | mild, medium oder scharf

28/42

MEDITERRANES GEMÜSETATAR (VEGAN)

Focaccia

28/42

JAHRGANGSSARDINE

Aioli, gebratenes Brot

24

NUGGETS, THE SPICY ONES

Schweizer Poulet, Chili, Limetten-Mayonnaise

24

SATAY SPIESSLI

Schweizer Poulet, Erdnusssauce

24

CURRYWURST

Das Original aus Berlin, Pommes Frites

24

SANDWICHES & BURGER

Täglich 11:30 bis 21:30

LOBSTER ROLL 45
Hummer, Saiblings-Rogen, Zitrone

PHILADELPHIA STEAKSANDWICH 45
Rosa gebratenes Schweizer Rindfleisch, Rucola, Parmesan, Pommes Frites

WIDDER GARDEN BURGER (VEGETARISCHE OPTION) 39
Schweizer Rinds- oder hausgemachtes Vegi- Patty, Rucola, Tomaten, Pommes Frites

SUMMER BOWLS

THAI 45
Rindfleisch, lauwarmer Glasnudelsalat, Chili, Minze, Koriander

ORIENT 28
Cous Cous, Granatapfel, Cranberrys, Minz-Joghurt, Cashew

ITALIA 32
Bunte Tomaten, Burrata, Basilikum

CAESAR 36
Lattich mit Schweizer Poulet, Speck und Croutons

STARTERS

Montag bis Samstag 18:00 bis 21:30

JAPANISCHER GEMÜSESALAT (VEGAN) Gurke, Süsskartoffeln, Edamame, Yuzu-Sojadressing	18
SPARGELSUPPE Nordseekrabben, Dill, Spargel	19
TATAR VOM SCHWEIZER ALPENZANDER Buttermilch, Granatapfel, Kokos	32
VITELLO TONNATO Rosa Kalbfleisch, Thunfisch-Sauce, Tomaten, Kapern	34

MAINS

● GARDEN PASTA Linguine, pochiertes Ei von unserem eigenen Hof Schlattgut, Spinat, Morcheln	44
SEETEUFEL Fregola Sarda, mediterranes Gemüse, Chorizo-Sauce	52
● WIDDER CURRY Rindfleisch vom eigenen Bauernhof, Kartoffeln, Schalotten, Erdnuss	42
SHORT RIB VOM SWISS WAGYU BEEF Grüner Spargel, Kartoffelpüree, Pfeffer	62

SWEETS

Taglich 11:30 bis 21:30

- ITALIENISCHER ROSENKUCHEN 16
Waldbeersorbet von unserm Hof Schlattgut, Beeren Coulis
- MATCHA SCHNITTE 18
Kokosnussglace von unserm Hof Schlattgut
- TIRAMISUSHI 18
Vanilleroulade, Mascarponecreme, Kaffee Cremeux
- EISKAFFEE «WIDDER» 17
Vanilleglace, Mokka-glace, Luzerner Kirsch, Kaffee
- EIS MIT STIL (VEGAN & GLUTENFREI) 10
Aprikosensorbet mit Karamell und Milkschokolade
- FRIANDISE 12
Kokosnusspraline, Mandel-Passionsfrucht Cremino, Mangotarteletts
- GLACE VOM EIGENEN HOF SCHLATTGUT PRO KUGEL 7
GLACE
Vanille, Erdbeere-Joghurt, Schokolade, Haselnuss, Kokosnuss, Stracciatella, Karamell
- SORBET
Waldbeere, Aprikose, Mango, Zitrone