

SPECIALS

AUSTERN GILLARDEAU NR. 2	58/6 STÜCK
AUSTERN GILLARDEAU NR. 2 AND A BOTTLE OF PERRIER-JOUËT GRAND BRUT	195

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

BUFFALO SOLDIER

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

SOMMERSALAT

Feta, Peperoni, Gurke, Oliven

oder

GAZPACHO ANDALUZ

Sommergemüse, Basilikum, Croutons

RAVIOLI MIT PFIFFERLINGEN

Spinat, Pecorino, Nussbutter

oder

● SCHWEIZER POULETBRUST MIT SALBEI UND ROHSCHINKEN

Safranrisotto vom eigenen Bauernhof Terreni alla Maggia, Zucchetti, Tomaten

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
GAZPACHO ANDALUZ Sommergemüse, Basilikum, Croutons	19
TATAR VOM SCHWEIZER ALPENZANDER Buttermilch, Granatapfel, Kokos	32
VITELLO TONNATO Rosa Kalbfleisch, Thunfisch-Sauce, Tomaten, Kapern	34

MAINS

● GARDEN PASTA Tagliatelle, frische Steinpilze, Petersilie, Parmesan	48
SEETEUFEL Fregola Sarda, mediterranes Gemüse, Chorizo-Sauce	52
TAGLIATA VOM SCHWEIZER RIND Rosa Entrecote, Rucola, Kartoffeln, Balsamico	56
● SALAT NIZZA Kurzgebratener Thunfisch, Bohnen, Kartoffeln, Ei vom eigenen Hof, Oliven	58

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