

WIDDER

GARDEN

YOUR HIDEAWAY IN THE
HEART OF ZURICH

THE LIVING CIRCLE LUXURY FED BY NATURE

Der Widder Garden – eine idyllische grüne Oase inmitten der Zürcher Altstadt, die zum Verweilen einlädt. Ob zum gemütlichen Champagner-Aperitif, dem After-Dinner Cocktail oder für ein entspanntes Dinner mit Freunden oder Familie an einem lauen Sommerabend. Der Widder Garden heisst Sie herzlich Willkommen.

Das Widder Garden Team freut sich, Sie in gemütlicher Atmosphäre kulinarisch verwöhnen zu dürfen.



In Zusammenarbeit mit unserem Partnerbetrieb Cantina alla Maggia in Ascona, Teil von The Living Circle, produzieren wir eine exklusive Auswahl an Weinen, Spirituosen und Lebensmitteln. Weitere Informationen unter thelivingcircle.ch.

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, Schweiz	12	75
SAUVIGNON BLANC DE SILVA Sauvignon Blanc, Sölva Peter und Söhne, Südtirol, Italien	14	95
BOURGOGNE BLANC CÔTE D'OR Chardonnay, Domaine Françoise Carillon, Burgund, Frankreich	17	110
PUR RIESLING Riesling, Robert Weil, Rheingau, Deutschland	13	85

ROSÉ



	dl	btl
LA PERNICE ROSATO Merlot, Cantina alla Maggia, Tessin, Schweiz	12	75
ULTIMATE PROVENCE ROSÉ Syrah, Cinsault, Rolle, Ultimate Provence, Côtes de Provence, Frankreich	16	105

ROTWEIN



	dl	btl
IL QUERCETO Merlot, Cantina alla Maggia, Tessin, Schweiz	17	110
RIPASSO DELLA VALPOLICELLA "MALAVOGLIA" Corvina, Rondinella, Molinara, Ca'La Bionda, Veneto, Italien	13	85
BOURGOGNE ROUGE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE Pinot Noir, Cholet Florence, Burgund, Frankreich	14	95
MACAN CLASICO Tempranillo, Benjamin de Rothschild, Vega Sicilia, Rioja, Spanien	18	120

SIGNATURE COCKTAIL

CHAMPAGNE COCKTAILS

AL FRESCO 25
fruity / refreshing / light
Jsotta White Vermouth, Watermelon Purée, Rosemary, Nettle Tincture, Perrier-Jouët Brut Champagne

MADAME CASSIS 25
floral / bubbly / light
Jsotta Rosé Vermouth, Cassis, Elderflower, Verjus, Perrier-Jouët Brut Champagne

HIGHBALLS

BAVARIAN BARBARIAN 24
smoky / bitter / sour
Glenfiddich 12 Years, Pussanga Vermouth-Mix White, Swiss Mountain Spring Ginger Beer, Eichhof Lager

ITALIAN STALLION 24
bitter / floral / foamy
Hendrick's Gin, Campari, Clément Orange Liqueur, Sage, Orange Juice, Lemon Juice, Egg White


HALOA SCOTLAND 24
smoky / fruity / refreshing
Talisker 10 Years, Homemade Spicy Mango Sherbet, Swiss Mountain Ginger Ale

YUZUJITO 24
refreshing / sour / summery
Havana 3 Years, Yuzu Sake, Lemon Juice, Sugar, Mint, Swiss Mountain Spring Ginger Beer

SHORT DRINKS

- BELA LUGOSI 24
smoky / fruity / sour
Amores Verde Mezcal infused with Blueberries, Cointreau, Lime Juice, Agave Syrup, Angostura Bitters
- COME AS YOU ARE 24
citrusy / sour / velvety
Tanqueray Ten, Grapefruit-infused Milky Oolong Tea, Orange
- DIRAC 24
fresh / fruity / complex
1800 Blanco Tequila, Fennel, Apricot, Mandarin Essence Cordial
- VANILLA «SLIM» SKY 24
fruity / milky / sweet
Absolut Vanilla, Ramazzotti Rosato, Light Butter, Raspberry, Sugar

FRUITY, FRESH & SOUR

-  BOLLE DI MAGADINO 24
fresh / summery / sparkling
Delta Gin infused with Celery, Coconut Water Cordial, Apple Juice, CO₂-charged Soda
- MATTERHORN 24
fresh / foamy / sour / herbal notes
Plymouth Gin, Lime Juice, Ricola Syrup, Lime & Mint Foam
- EL BURRO DE LOS MUERTES 24
fresh / fruity / mule-style
Amores Verde Mezcal, Lime Juice, Passion Fruit, Ginger Beer, Agave
- LA SIRENA 24
sweet & sour / fruity
Sailor Jerry Rum infused with Vanilla, Lime Juice, Sugar, Fig
- PSI 22
light / refreshing / easy
Lustau Amontillado Sherry, «Widder» Vermouth-Mix Red, Lime Juice, Orange Flower Water

HEAVY & DELICIOUS

- HELLBOY 25
smoky / sweet / nutty
Laphroaig 10 Years, Homemade Chili-Honey Syrup, Frangelico
- NIGHTSHADE 24
smooth / bitter / herbal
Black Bottle Whisky, Graham's Tawny Port, Angostura Bitters, Klosterfrau Melisengeist
- BLACK PUDDING 25
smoky / peaty / heavily sweet
Lagavulin Distillers Edition, Noé 30 Years Pedro Ximénez Sherry

SIGNATURE MOCKTAILS

MICHENADA <i>spicy / smoky / refreshing</i> Clarified Tomato Juice, Tepache, Chipotle Salt	18
BOHEMIAN RASPBERRY <i>fruity / bitter / playful</i> Jsotta Bitter infused Cascara, Homemade Raspberry Cordial	18
LIMONANDO <i>fizzy / citrusy / light</i> Homemade Limoncello 0 %, Swiss Mountain Spring Soda Water	18
GARIBALDI SBAGLIATTO <i>elegant / bittersweet / sparkling</i> Jsotta Bitter infused Vanilla, Clarified Orange Juice, Sparkling Wine 0%	18
PINK VELVET <i>velvety / exotic / refreshing</i> Ginuine Zero infused Thai Basil, Homemade Orgeat, Lemon Juice	18
ADRIATICO <i>aromatic / herbal / surprising</i> Ginuine Zero Olive Oil, Paragon Timur Berry, Ruccola Cordial, San Bitter Bianco	18
DRESSED & UNKNOWN <i>mysterious / complex / smoky</i> Jsotta Bianco, Jsotta Aperitivo, Herbs, Smoke, Agave, Lime Juice	18
WIDDER HORCHATA <i>creamy / nutty / comforting</i> Horchata, Korean Barley Tea, Almond Milk	18

B I E R

Eichhof Braugold, TAP	30cl	8
Eichhof alkoholfrei	33cl	8
Erdinger Weissbier	33cl	10
Noam	34cl	10

S O F T G E T R Ä N K E

Valser Silence	50 cl	9
Valser Classic	50 cl	9
Chaya Eistee	30 cl	8
Softgetränke	33 cl	7

S N A C K S

OLIVEN & SBRINZ	
BRUSCHETTA (vegan) Tomaten, Schalotten, Basilikum	19
GUACAMOLE (vegan) Nachos	18
CROSTINI Räucherlachs, Avocado-creme, Zitrone	18
JAHRGANGSSARDINE Aioli, gegrilltes Brot	22
ANTIPASTI MISTI «WIDDER STYLE» Oliven, Charcuterie, Käse	22
NUGGETS, THE SPICY ONES Schweizer Poulet, Chili, Limetten-Mayonnaise	42
SATAY SPIESSLI Schweizer Poulet, Erdnussauce	24
CAESAR SALAT <i>Mit Schweizer Poulet und Speck</i>	21
RINDSTATAR (100g/200g) Toast & Butter mild, medium oder scharf	26 +10
MEDITERRANES GEMÜSETATAR (vegan) Focaccia	28/42
CURRYWURST Das Original aus Berlin, Pommes Frites	28/42
PORK BELLY BUN- STEFAN HEILEMANN STYLE Schweizer Schweinebauch, Röstzwiebel, Koriandercreme, Pommes Frites	24
FOCACCIA Gegrilltes Gemüse, Burrata, Rucola, Salatbouquet	35
WIDDER GARDEN BURGER Schweizer Rinds- oder hausgemachtes Grünerbsen-Patty, Lattich, Tomaten, Pommes Frites	22
RAVIOLI (vegan) Mediterranes Gemüse, Oliven, getrocknete Tomaten, Pinienkerne	39
PORTION POMMES FRITES	38
	10

MONTAG BIS
SONNTAG
11.30 bis 21.30

VORSPESIEN

FRÜHLINGSALAT (vegan)

Gemischte Blattsalate, Frühlingsgemüse, Yuzu Dressing

SPARGELSALAT

Tessiner San Pietro Schinken, Kapern, Tomaten

BURRATA "AFUMICATA"

Zweierlei Tomaten, Artischocken, Olivenbrot

TATAR VOM SCHWEIZER ALPENZANDER

Buttermilch, Granatapfel, Kokos

SPARGELCREMESUPPE

Croutons, Dillschaum

HAUPTGERICHTE

GARDEN PASTA

Casaereccia, Spargel, Burrata, Morcheln

RAVIOLI (vegan)

Mediterranes Gemüse, Oliven, getrocknete Tomaten, Pinienkerne

SCHWEIZER LACHSFILET

Erbsen, Frühlingskräuter, Gnocchi, Tessiner Senf Sauce

RINDSFILET

Weisser Spargel, Spinat, Morchel Sauce

BEEF RIBS «48 STUNDEN GEGART»

Karottenpüree, Pfeffersauce

MONTAG BIS
SAMSTAG

11.30 bis 14.00

18.00 bis 21.30

16

26

26

28

18

36

38

48

69

54

DESSERT

EISKAFFEE «IRENE» 16
Vanilleglace, Mokka-glace, Kirsch und Kaffee

MARITONZO WIDDER 14
Pistaziencreme, Erdbeergel

MACARON 14
Himbeer- & Vanillefüllung

FRISCHE BEEREN 19
Kokossorbet

CHEESECAKE 16
Passionsfrucht, Caramelcreme

FRIANDISES 10
Macaron, Cremino, Praline



BAUERNHOFGLACE VOM EIGENEN HOF pro Kugel 6

Glace

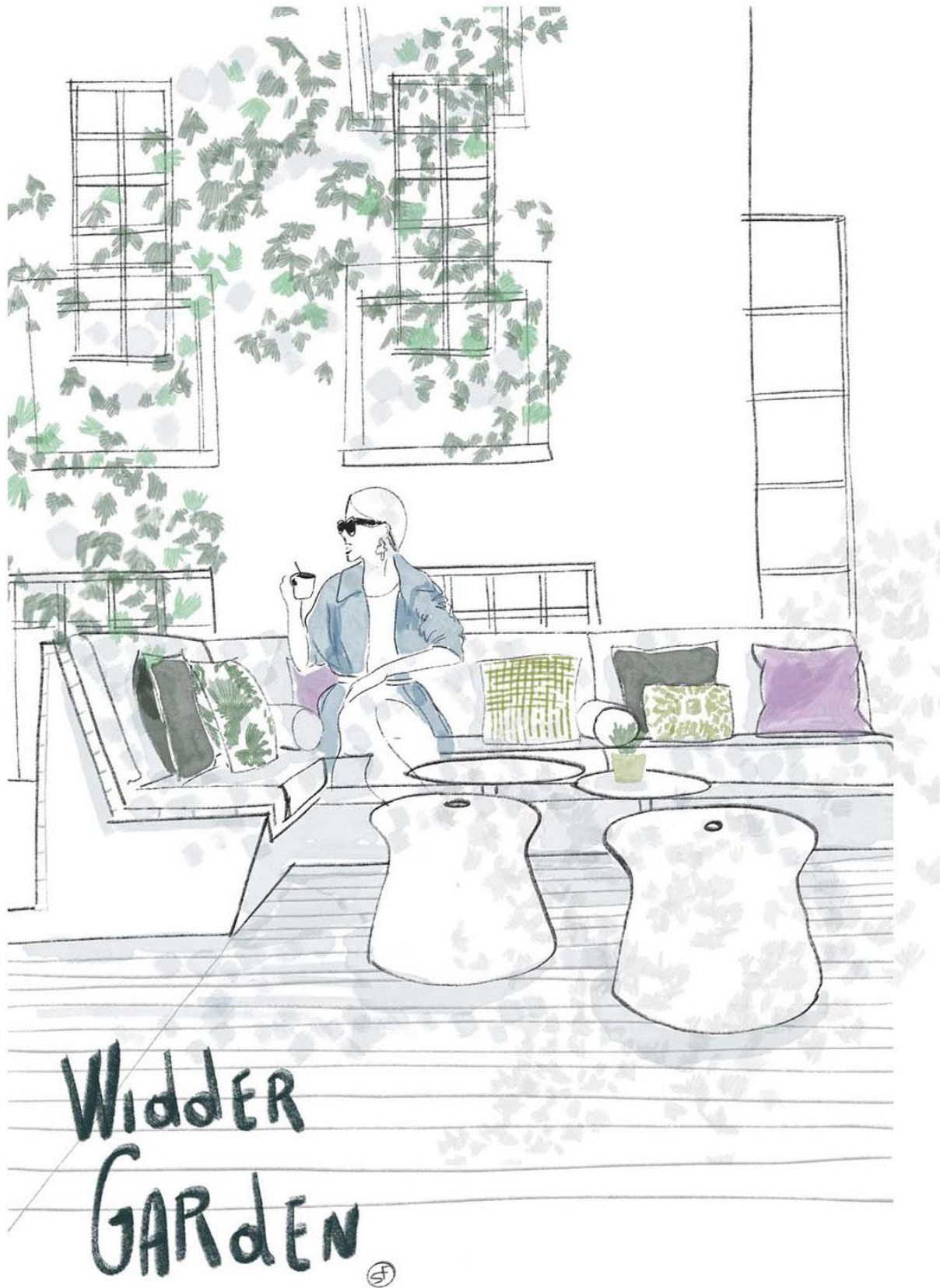
Vanille, Erdbeere-Joghurt, Schokolade, Haselnuss, Kokosnuss, Stracciatella

Sorbet

Waldbeeren, Aprikose, Mango Zitrone

DEKLARATION

Für Informationen zu Allergenen und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich an unser Servicepersonal.
Herkunft: Rind, Schwein, Poulet - Schweiz; Currywurst - Deutschland; Lachs - Schottland (nachhaltiger Fang)
Brot: Alle unsere Backwaren sind in der Schweiz produziert
Preise in CHF inklusive MwSt.



Entdecken Sie die Highlights @*Widderhotel*

