

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-Apéritif, dem After-Dinner Cocktail oder für ein Casual Dinner mit Freunden.

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

CHAMPAGNER

	dl	btl
Perrier-Jouët Grand Brut	22	145
Perrier-Jouët Blason Rosé	26	165
Perrier-Jouët Blanc de Blancs Brut	28	175
Perrier-Jouët Belle Epoque Brut	43	290

WEISSWEIN



	dl	btl
LA LEPRE BIANCO DELL TICINO Chardonnay, Kerner, Merlot, Sauvignon Blanc, Cantina alla Maggia, Ascona, Schweiz	12	65
SAUVIGNON BLANC STRADEN Sauvignon Blanc, Weingut Neumeister, Südsteiermark, Österreich	13	85
BOURGOGNE BLANC TERRES DE PIERRES Chardonnay, Domaine Verget, Burgund, Frankreich	15	100
SAAR RIELSING Riesling, Van Volxem, Mosel, Deutschland	14	95

ROSÉ



	dl	btl
ROSATO DI MERLOT, MAGNUM Merlot, Cantina alla Maggia, Ascona, Schweiz	12	167
CLARENDELLE ROSÉ Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah, Clarendelle, Inspired by Haut-Brion, Bordeaux, Frankreich	14	90
FANTASTIQUE Grenache, Cinsault, Rolle, Château Sainte Marguerite, Provence, Frankreich	16	105

ROTWEIN



	dl	btl
ROSSO DEL TICINO DOC Merlot, Cantina alla Maggia, Ascona, Schweiz	17	110
MACAN CLASICO Tempranillo, Benjamin de Rothschild, Vega Sicilia, Rioja, Spanien	17	110
CHÂTEAU LES TROIS CROIX Cabernet Sauvignon, Merlot, Château les Trois Croix, Bordeaux, Frankreich	15	95
MALANSER PINOT NOIR Pinot Noir, Weingut Peter Wegelin, Graubünden, Schweiz	14	90

WEINE BY CORAVIN

	dl	btl
ETC... BLANC Sauvignon Blanc, Didier Dagueneau, Loire, Frankreich	32	215
BRUNELLO DI MONTALCINO Sangiovese, Il Marroneto, Toskana, Italien	34	225

SIGNATURE COCKTAIL

CHAMPAGNE COCKTAILS

MATA HARI <i>fruchtig blumig spritzig</i> Martini Ambrato Oleo Saccharum Zitrone Kalamansi Rooibos Bitter Perrier-Jouët Grand Brut Champagner	25
TREASURE HUNT <i>kräuterig bitter spritzig fruchtig</i> Camus Cognac Plymouth Sloe Gin Apfel-Thymian-Bitter Zitrone Perrier-Jouët Grand Brut Champagner	25

HIGHBALLS

AKIRA <i>bitter erfrischend Seegräs</i> Eco Vodka Reis & Nori infused Sushi-Ingwer-Marinade Salz Swiss Mountain Spring Soda Water	22
SMUGGLERS CHOICE <i>aromatisch kräuterig würzig</i> Bacardi 8 years Monkey Shoulder BAP Cordial Swiss Mountain Spring Bitter Lemon	22
LORD UNICORN <i>erfrischend fruchtig leicht</i> Glenfiddich 12 years Widder Vermouth White Pflaumen Cordial Swiss Mountain Spring Soda Water	22

SHORT DRINKS

CORN QUISTADOR <i>intensiv bitter</i> 1800 Tequila Infused mit Mais Agave Sellerie-Bitter	24
ARAMIS <i>einfach fruchtig</i> Plymouth Gin Kerner Weisswein Cantina alla Maggia Lavendel-Honig Cordial	22



FRUITY, FRESH & SOUR

BRIDGETOWN MULE 22
fruchtig | frisch | würzig

Mount Gay Black Barrel Rum | Kurkuma Milch Sirup | Grahams Tawny Port | Limette
Swiss Mountain Ginger Beer

GALAGO 22
frisch | sauer | fruchtig

Grand Marnier | Orangen-Baobab-Sirup | Zitrone | IPA-Bier

NIRWANA CRUSTA 22
erfrischend | fruchtig | kräuterig | intensiv

Koskenkorva Vodka Infused Mugwort | Orator-Zitronengeist | Zitrone | Zucker

LIGHT & INTENSE

STUNNER 22
kräuterig | frisch | zitrusartig

Amores Verde Mezcal | Aperol | Paprika-Fenchelsaft | Zitrone | Zucker

IN BLOOM 20
blumig | fruchtig | trocken

Jsotta Rose Vermouth | Amontillado Sherry | Hibiskus Cordial | Absinth

MOONCAKE (Enthält Laktose) 24
sanft | frisch | schokoladig

Grahams White Port | Weisse Schokolade | Trockener Curacao | Chambord | Zitrone | Melone

EUPHORIA 20
blumig | fruchtig | süß

Hendricks Flora A Dora | Lychee-Likör | Rosmarin-Geist | Limette | Agave

HEAVY & DELICIOUS

COMMARE 24
schwer | intensiv | rauchig

Four Roses Infused Schwarztee | Rosé Wein Cantina alla Maggia | Gosscake | Holunderblüte | Mirabelle

SEQUOIA 22
vollmundig | aromatisch | intensiv

Michters Bourbon | Mastika | Ahornsirup | Zitrone



SIGNATURE MOCKTAILS

0 % BRIDGETOWN <i>fruchtig frisch leicht aber intensiv</i> Ginuine Gurken Gin Kurkuma-Milchsirup Jsotta Rosso Senza Limette Swiss Mountain Spring Ginger Beer	18
BUSTED SMUGGLER <i>bitter fruchtig scharf</i> BAP Cordial Swiss Mountain Spring Bitter Lemon	18
BUSH BABY <i>fruchtig blumig frisch</i> Orange-Baobab-Sirup Limette Swiss Mountain Spring Ginger Ale	18
PEASANT UNICORN <i>sauer zitrusartig frisch fruchtig</i> Jsotta Bianco Senza Pflaumen Cordial Swiss Mountain Spring Soda Water	18
D'ARTAGNAN <i>kräuterig blumig frisch</i> Ginuine Gurken Gin Lavendel-Honig Cordial	18

BIER

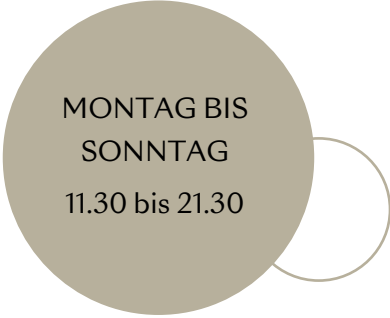
Eichhof Braugold, TAP	30cl	8
Eichhof alkoholfrei	33cl	7
Erdinger Weissbier	33cl	9
Brewdog IPA	33cl	10
Noam	34cl	10

SOFTGETRÄNKE

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

SNACKS

OLIVEN UND SBRINZ	19
BRUSCHETTA Tomaten, Schalotten, Basilikum	18
GUACAMOLE Nachos	18
CROSTINI Räucherlachs, Avocadocrème, Zitrone	22
JAHRGANGSSARDINE Aioli, grilliertes Brot	22
ANTIPASTI MISTI «WIDDER STYLE» Oliven, Charcuterie, Käse	42
FRITTO ALL'ITALIANA Arancini, Safran, Erbsen	18
CRISPY CALAMARES Ponzu Sauce	19
NUGGETS, THE SPICY ONES Schweizer Poulet, Chili, Limetten-Mayonnaise	24
SATAY SPIESSLI Schweizer Poulet, Erdnusssauce	21
PORTION POMMES FRITES	10



MONTAG BIS
SONNTAG
11.30 bis 21.30

S N A C K S

CAESAR SALAT	26
Mit Schweizer Poulet und Speck	+10
BEEF TATAR (100 gr. od. 200 gr.)	28/42
Toast & Butter, mild, medium oder scharf	
<i>Oder</i>	
Vegetarisches Tatar	
GARDEN PASTA	36
Casereccia, Spargeln, Burrata, Morcheln	
WIDDER GARDEN BURGER	39
Schweizer Rinds- oder hausgemachtes Grünerbsenpatty, Lattich, Tomaten, Pommes Frites	
PHILADELPHIA STEAK SANDWICH	45
Schweizer Rinds Entrecôte, Rucola, Parmesan, Pommes Frites	
FOCCACIA	22
Grilliertes Gemüse, Burrata, Rucola, Salatbouquet	
CURRYWURST	24
Das Original aus Berlin, Pommes Frites	

SAMSTAG SPECIAL

9 Austern Gillardeau mit einer Flasche
Perrier-Jouët Grand Brut Champagner
197

3 Austern Gillardeau
27

VORSPESIEN

MONTAG BIS
SAMSTAG
11.30 bis 14.00
18.00 bis 21.30

FRÜHLINGSSALAT Blattsalat, Frühlingsgemüse, Zitronen-Kräuter-Dressing	16
MINISTRONE Cannellini Bohnen, Tomaten, Orzo Pasta	18
GEBRATENER GRÜNER SPARGEL San Pietro Rohschinken aus dem Tessin, Tomatenvinaigrette, Pinienkerne	28
LACHSTATAR Jalapeñofond, Salatgurke, Thaibasilikum-Sorbet	24
MARINIERTES CARPACCIO VOM RIND Gepickelte Pfifferlinge, Kräuter, Pecorino	24

HAUPTGERICHTE

GARDEN PASTA Casereccia, Spargeln, Burrata, Morcheln	36
LINGUINE FRUTTI DI MARE Krevetten, Muscheln, Tomaten, Petersilie	36
SAIBLINGFILET Frühlingsgemüse, Kartoffelgnocchi, Kerbelvinaigrette	48
SCHWEIZER KALBSSTEAK Weisser Spargel, Morchelsauce, Spinat	52
BEEF RIBS «48 STUNDEN GEGART» Karottenpüree, Pfeffersauce	54

SAISON

WEISSER SPARGEL

Mit Sauce Hollandaise
Vorspeise 35

Mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln
Hauptgang 48

Zusätzlich

Bauernschinken 10

Graved Lachs 15

Tessiner Rohschinken 15

DESSERT

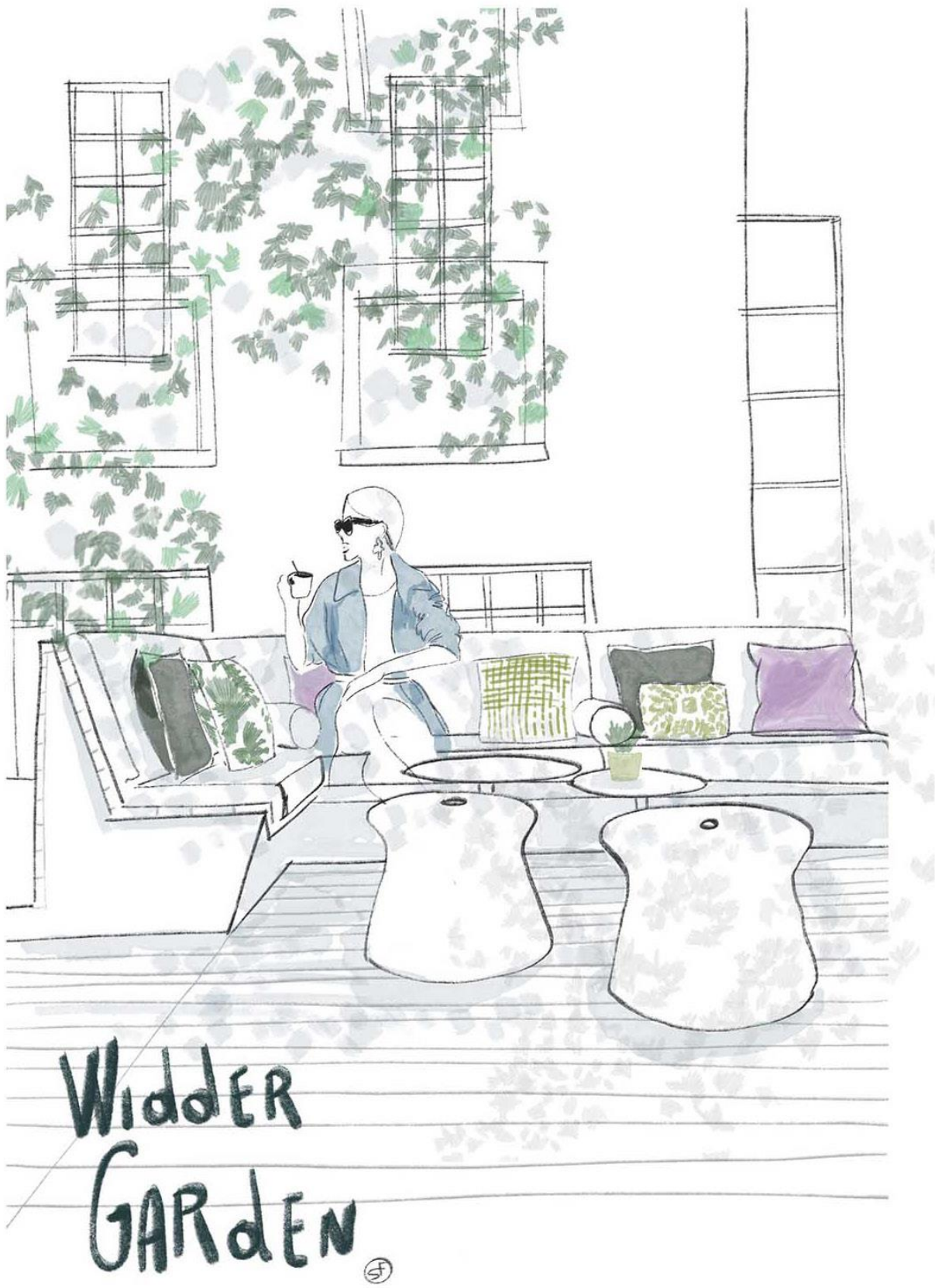
EIS MIT STI(E)L	9
Gianduiaglace mit Himbeeren Aprikosensorbet mit weisser Schokolade (Vegan)	
COUPE «WIDDER GARDEN»	16
Gianduiacreme, Kirschenkompott, Vanilleglace, Rahm	
ICE COFFEE «IRENE»	16
Vanilleglace, Mokka- <i>glace</i> , Kirsch und Kaffee	
LA VIE EN ROSE	22
Erdbeer-Parfait, marinerte Rhabarber, Meringue, Champagner	
CHEESCAKE « EXOTIC »	16
New York Cheesecake, Mango-Confit, Kokos-Malibu Crème	
 BAUERNHOFGLACE VOM EIGENEN HOF	pro Kugel 5.5
Glacé <i>Vanille, Erdbeer-loghurt, Schokolade, Haselnuss, Kokosnuss</i>	
Sorbet <i>Waldbeeren, Aprikose, Passionsfrucht</i>	

DEKLARATION

Preise in CHF inklusive MwSt.

Für Informationen zu Allergenen und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Herkunft: Rind, Schwein, Poulet: Schweiz, Currywurst: Deutschland, Rauchlachs: Schweiz



Entdecken Sie die Highlights @Widderhotel

