



WIDDER
ZÜRICH

MENU

Auf den folgenden Seiten zeigen wir Ihnen eine Auswahl an Vorschlägen für Ihr Menu, die unsere Küchenchef Tino Staub für Sie zusammengestellt hat.

Unser Event Team berät Sie gerne und freut sich, mit Ihnen gemeinsam Ihre Veranstaltung zu planen.

Ich wünsche Ihnen eine inspirierende Planungsphase und einen unvergesslichen Aufenthalt bei uns im Widder Hotel.

Herzliche Grüsse
Jörg Arnold, General Manager

HERZLICH WILLKOMMEN!

SCHÖN, DASS SIE IHREN ANLASS
BEI UNS IM WIDDER HOTEL PLANEN!

VOM BAUERNHOF DIREKT AUF DEN TISCH

THE LIVING  CIRCLE LUXURY HOTELS FED BY NATURE

Diverse Gerichte sind mit Produkten von unseren Bauernhöfen Schlattgut, Château de Raymontpierre und Terreni alla Maggia zubereitet, welche Teil des The Living Circle's sind.

Widder Hotel · Rennweg 7 · 8001 Zürich · Switzerland
T +41 44 224 28 08 · events@widderhotel.com · widderhotel.com

THE LIVING  CIRCLE LUXURY HOTELS FED BY NATURE



Stellen Sie sich Ihr gewünschtes Menü aus unserem Angebot zusammen.

Damit wir die hohe Qualität der Speisen garantieren können, bitten wir Sie ein einheitliches Menü für alle Gäste zu wählen.

Gerne stellen wir ein vegetarisches, veganes oder Allergiker Menü passend zu Ihrer Auswahl zusammen, falls nötig.

VORSPEISEN

- Gemischter Salat mit Bärlauch-Dressing, Spargel und Pinienkernen
—
Couscous «Orient» mit Feta, Granatapfel und Minz-Joghurt
—
Kalt geräucherter Schweizer Saibling
mit grünem Spargel und Zitronenmayonnaise
—
Tatar vom schottischem Lachs mit spicy Mayonnaise, Mango und Sesam
—
Carpaccio vom Schweizer Rind mit Stangensellerie, Parmesan und Zitrone

SUPPEN

- Spargelsuppe mit Morcheln und Schnittlauchschaum
—
Kokoscurrysuppe mit Krevetten, Shiitake und Koriander
—
Essenz vom Schweizer Poulet mit Fregola Sarda und Frühlingszwiebeln



ZWISCHENGERICHTE

Artischocken Ravioli mit Oliven, Tomaten und Basilikum

—

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Grüne Erbsen und Tomatenvinaigrette

—

Risotto vom eigenen Hof Terreni alla Maggia
Safran und gebratene Krevetten mediterrane Art



HAUPTGERICHTE

Gebratene französische Pouletbrust mit Schupfnudeln,
Grünem Spargel und Morcheln

—

Geschmorte Scheiben von der Kalbshaxe
Polenta vom eigenen Hof Terreni alla Maggia
Jungem Spinat und getrocknete Tomaten



—

Duo vom Schweizer Rind
Gebratenes Entrecote und geschmorte Bäckchen
Selleriepüree, grünem Spargel und Schalotten



DESSERTS

Erdbeer-Rhabarber-Tarte
Spanischer Meringue und Tonkabohnen Glace

—

Mousse von Valrhona Manjari Schokolade
Gefüllten Himbeeren und Olivenöl

—

Erdbeer-Basilikum-Parfait
Schokoladenganache und knusprigen Pistazien

—

Auswahl an Schweizer Käse mit hausgemachtem Früchtebrot

2-Gang Menu CHF 75 pro Person
3-Gang Menu CHF 95 pro Person
4-Gang Menu CHF 115 pro Person
5-Gang Menu CHF 135 pro Person

BUSINESS LUNCH

CHF 75 PRO PERSON

Alternativ stellt Ihnen unser Küchenchef gerne ein saisonales 3-Gang Menu zusammen. Der Business Lunch variiert täglich - lassen Sie sich überraschen von der Kreation unseres Küchenchefs!



DEKLARATION

Bei Fragen zur Herkunft von Fisch oder Fleisch sowie zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Widder Hotel · Rennweg 7 · 8001 Zürich · Switzerland
T +41 44 224 28 08 · events@widderhotel.com · widderhotel.com

THE LIVING  CIRCLE LUXURY HOTELS FED BY NATURE