

VERPFLEGUNGSVORSCHLÄGE

Auf den folgenden Seiten zeigen wir Ihnen eine Auswahl an Vorschlägen für Ihren Anlass, die unser Küchenteam 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
Daniel Weist, Hotel Manager

HERZLICH WILLKOMMEN

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

Widder Hotel · Rennweg 7 · 8001 Zürich · Switzerland
T +41 44 224 25 26 · home@widderhotel.com · widderhotel.com

THE LIVING CIRCLE LUXURY FED BY NATURE

INHALTSVERZEICHNIS

APERÖ	5
STEHLUNCH - & DINNER	8
MENÜ	12
KAFFEPAUSE & FRÜHSTÜCK	16

VOM BAUERNHOF DIREKT AUF DEN TISCH

THE LIVING CIRCLE LUXURY FED BY NATURE

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



Widder Hotel · Rennweg 7 · 8001 Zürich · Switzerland
T +41 44 224 25 26 · home@widderhotel.com · widderhotel.com

THE LIVING CIRCLE LUXURY FED BY NATURE

APERERO

APERERO I

CHF 16 PRO PERSON

-ideal als kleiner Snack-

Marinierte Oliven

Käsemöckli

Gemischte Grissini

APERERO II

CHF 32 PRO PERSON

-ideal für einen Aperero von 30 bis 45 Minuten

Spargelsuppe

Blinis mit hausgebeiztem Lachs und Zitronensauerrahm

Bresaola mit Olivenfocaccia und Rucola

Käseküchlein mit Schnittlauch-Crème fraîche

Gebackener Blätterteig gefüllt mit Spinat

Widder Hotel · Rennweg 7 · 8001 Zürich · Switzerland
T +41 44 224 25 26 · home@widderhotel.com · widderhotel.com

THE LIVING CIRCLE LUXURY FED BY NATURE

APERRO III

CHF 49 PRO PERSON

-ideal für einen Aperro von 45 bis 60 Minuten-

Marinierte Oliven

Käsemöckli

Gemischte Grissini

Crostini mit Rhabarber und Ziegenfrischkäse

Schinkengipfeli

Mini Beef Burger

Vegetarisch Option verfügbar

Spargelsuppe

Plättli mit Trockenfleisch und Rindswurst von unserem Hof Château de Raymontpierre

Käse von unserem Hof Schlattgut



APERRO «THE LIVING CIRCLE»

CHF 19 PRO PERSON

-unser Klassiker-

Trockenfleisch und Rindswurst von unserem Hof Château de Raymontpierre

Käse von unserem Hof Schlattgut

Eingelegtes Gemüse und Brot

WEITERE HÄPPCHEN ZUR INDIVIDUELLEN WAHL

Stellen Sie sich Ihren gewünschten Apero aus unserem Angebot zusammen.

Terrine von Ente und Entenleber
Rhabarberkompott | Hausgemachtes Brioche
PORTION CHF 12

Gebeizte Dorade
Passionsfrucht | Minze | Grüne Erbsen
PORTION CHF 12

Karottensuppe mit Curry und Kokos
SHOT CHF 6.50

Schinkengipfeli oder Blätterteig gefüllt mit Spinat
STÜCK CHF 4.50

Spicy Chicken Nuggets mit Zitronen Mayonnaise (2 Stk.)
PORTION CHF 6

Mini Beef Burger
STÜCK CHF 12

«AuGust» Fleischkäse mit Kartoffelsalat
PORTION CHF 10

«Widder Dog»
Wiedikerli Wurst
Aschebrötchen | Senfcreme | Apfel-Chutney | Röstzwiebeln
STÜCK CHF 10

Widder Hotel · Rennweg 7 · 8001 Zürich · Switzerland
T +41 44 224 25 26 · home@widderhotel.com · widderhotel.com

THE LIVING CIRCLE LUXURY FED BY NATURE

STEHLUNCH - & DINNER

WIDDER I

CHF 70 PRO PERSON

-ideal für einen Stehlunch | ein Stehdinner von circa 45 Minuten-

Spargelsuppe

Vegetarisch

—

Frühlingssalat

Marinierter Fenchel | Ei vom eigenen Hof Schlaffgut | Bärlauchvinaigrette

Vegetarisch

—

Mariniertes Carpaccio vom Schweizer Rind
Gepickelte Pfifferlinge | Fenchel | Frühlingskräuter

—

Spargelravioli

Erbsen | Straciatella di Burrata | Oliven Crumble

Vegetarisch

—

Gebratene Krevetten | Gelbes Curry
Wilder Broccoli | Erbsenpüree | Süsskartoffeln Gnocchi

—

Rindsragout «Primavera»

Tomaten | Kapern | Polenta vom eigenen Hof Terreni alla Maggia



Widder Hotel · Rennweg 7 · 8001 Zürich · Switzerland

T +41 44 224 25 26 · home@widderhotel.com · widderhotel.com

THE LIVING CIRCLE LUXURY FED BY NATURE

WIDDER II

CHF 85 PRO PERSON

-ideal für einen Stehlunch | ein Stehdinner von 60 bis 75 Minuten-

Burrata «affumicata»

Focaccia | Marinierte Tomaten | Auberginen

Vegetarisch

—

Gebeizte Dorade

Passionsfrucht | Minze | grüne Erbsen

—

Terrine von Ente und Entenleber

Rhabarberkompott | Butterbrioche | Pfeffer

—

Suppe von grünen Erbsen

Vegetarisch

—

Fregola Sarda

Mediterranes Gemüse | Stracciatella di Burrata | Basilikumpesto

Vegetarisch

—

Gebratene Schweizer Pouletbrust

Tessiner Rohschinken | Kartoffelpüree | Spargeln

—

«Sweet Life»

Bayrische Creme mit Joghurt | Vanilleglacé | Honig Gel

—

Friandise

Widder Hotel · Rennweg 7 · 8001 Zürich · Switzerland

T +41 44 224 25 26 · home@widderhotel.com · widderhotel.com

THE LIVING CIRCLE LUXURY FED BY NATURE

ZUSÄTZLICHE KLEINE GERICHTE

Ideal als Ergänzung zu Ihrem ausgesuchten Stehlunch | Stehdinner

Orientalisches Linsen Dal
Süsskartoffeln | Okraschoten | Cashewnüsse
Vegan

PORTION CHF 8

—

Tessiner Polenta vom eigenen Hof Terreni alla Maggia
Morcheln | Spargeln | Estragon
Vegetarisch

PORTION CHF 10

—

Risotto vom eigenen Hof Terreni alla Maggia
Safran | Gebratene Krevetten mediterraner Art

PORTION CHF 12

—

«Widder Curry»
Rindfleisch | Kartoffeln | Schalotten | Erdnuss

PORTION CHF 12

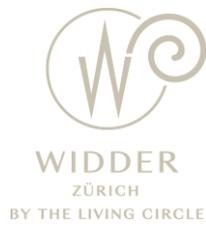
—

Friandise «Widder Style»
PORTION CHF 6

—

Beerenkuchen
Erdbeeren-Schokoladencremeux | Pistazien
PORTION CHF 8





SANDWICH LUNCH
CHF 36 PRO PERSON
- 3 Sandwiches und 1 Salat pro Person-

Bagel

Lachs | Lattich

—

Focaccia mit Oliven

Rohschinken | Rucola

—

Mehrkornbrot

Mozzarella di Buffala | Grilliertes Gemüse

—

Gemischter Blattsalat

Hausdressing

Widder Hotel · Rennweg 7 · 8001 Zürich · Switzerland
T +41 44 224 25 26 · home@widderhotel.com · widderhotel.com

THE LIVING CIRCLE LUXURY FED BY NATURE



MENÜ

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 ein Menü für Gäste mit einer Intoleranz passend zu Ihrer Auswahl zusammen.

VORSPEISEN

Frühlingssalat
Marinierter Fenchel | Ei vom eigenen Hof Schlattgut | Bärlauchvinaigrette
Vegetarisch



—
Burrata «affumicata»
Focaccia | Marinierte Tomaten | Auberginen
Vegetarisch

—
Gebeizte Dorade
Passionsfrucht | Minze | grüne Erbsen

—
Zweierlei Thunfisch
Frühlingsgemüse | Avocado | Ponzusauce

—
Mariniertes Carpaccio vom Schweizer Rind
Gepickelte Pfifferlinge | Fenchel | Frühlingskräuter

—
Lauwarmer grüner Spargel
Hollandaise | San Pietro Rohschinken aus dem Tessin | Kapern

Widder Hotel · Rennweg 7 · 8001 Zürich · Switzerland
T +41 44 224 25 26 · home@widderhotel.com · widderhotel.com

THE LIVING CIRCLE LUXURY FED BY NATURE

SUPPEN

Weissweinsuppe
Trockenfleischstreifen | Schnittlauch | Bauernbrot Croutons

—
Karottensuppe mit Kokos und Curry
Krevetten | Shiitake | Koriander

—
Spargelcremesuppe
Spargeln | Croutons | Morchel
Vegetarisch

—
Erbsensuppe
Chorizo | Mandeln | Frühlingszwiebeln

ZWISCHENGÄNGE

Risotto vom eigenen Bauernhof Terreni alla Maggia
Cima di Rappa | Trockenwurst | geräuchte Mandeln | Pecorino



—
Spargelravioli
Erbsen | Straciatella di Burrata | Oliven Crumble

HAUPTGÄNGE

Gebackenes Ei vom eigenen Hof Schlattgut 
Junger Spinat | Weisser Spargel | Sauce Hollandaise
Vegetarisch

—
Frühlingsgemüse im Teig
Kartoffelpüree mit Olivenöl | Spargeln | Gemüsejus
Vegan

—
Gebratene Krevetten und Jakobsmuscheln mit gelbem Curry
Wilder Broccoli | Erbsenpüree | Süsskartoffel Gnocchi

—
Seeteufelfilet
Fregola Sarda | Mediterranes Gemüse | Chorizo

—
Rindsbrust «Slow cooked»
Süsskartoffel | Frühlingsgemüse | Valle Maggia Pfeffer

—
Gebratene Schweizer Pouletbrust
Spinatrisotto | Tessiner Rohschinken | Mandeln

—
Entrecôte vom Schweizer Rind
Zweierlei Spargel | Kartoffelgratin | Cognacrahmsauce mit Morcheln

DESSERTS

«The Citrus»

Bergamottemousse | Zitrus Baba | Limetten Gel

«Green Apple»

Pandanmousse | Granny Smith | Pistazienkrokant

«Sweet Life»

Bayrische Creme mit Joghurt | Vanilleglacé | Honig Gel

Auswahl an Schweizer Käse

Hausgemachtes Fruchtbrot

2-Gang Menü CHF 78 pro Person

3-Gang Menü CHF 98 pro Person

4-Gang Menü CHF 118 pro Person

5-Gang Menü CHF 138 pro Person

jeder zusätzlicher Gang CHF 22 pro Person

BUSINESS LUNCH

CHF 85 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

Widder Hotel · Rennweg 7 · 8001 Zürich · Switzerland
T +41 44 224 25 26 · home@widderhotel.com · widderhotel.com

THE LIVING CIRCLE LUXURY FED BY NATURE

KAFFEPAUSE & FRÜHSTÜCK

Das gewünschte Kaffeepausenangebot wird direkt im Veranstaltungsraum zur Selbstbedienung vorbereitet.

KAFFEPAUSE VORMITTAG

CHF 19 PRO PERSON

- Kaffee | Espresso
- Auswahl an erstklassigen Teesorten von Länggass Tee (2 Heissgetränke pro Person inklusive)
- Hausgemachtes Birchermüesli im Glas
- Croissant
- Kleine Früchteauswahl

«Die einzig wahre FEE,
die tatsächlich existiert,
ist KAFFEE!»

KAFFEPAUSE NACHMITTAG

CHF 19 PRO PERSON

- Kaffee | Espresso
- Auswahl an erstklassigen Teesorten von Länggass Tee (2 Heissgetränke pro Person inklusive)
- Süsse Patisserie
- Schinkengipfeli

Widder Hotel · Rennweg 7 · 8001 Zürich · Switzerland
T +41 44 224 25 26 · home@widderhotel.com · widderhotel.com

THE LIVING CIRCLE LUXURY FED BY NATURE

WEITERE SNACKS ZUR INDIVIDUELLEN WAHL

Stellen Sie sich Ihre gewünschte Kaffeepause aus unserem Angebot zusammen.

Croissant

STÜCK CHF 3.50

Croissant au Chocolat

STÜCK CHF 4.50

Cranberry-Joghurtbrötchen

STÜCK CHF 4.50

Gemischte Mini Brötchen

STÜCK CHF 3

Mini Sandwich

STÜCK CHF 6

Hausgemachtes Birchermüesli im Glas

PORTION CHF 6.50

Geschnittene Früchte im Glas

PORTION CHF 5.50

Schokoladen Muffin mit Felchlin Schokolade

STÜCK CHF 3

Aprikosenträumli mit Vanillecreme

STÜCK CHF 3.50

Hausgemachtes Tartelette mit frischen Früchten

STÜCK CHF 4

Energieball «Widder»

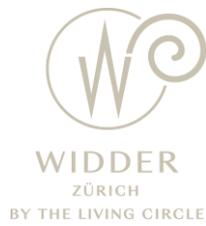
STÜCK CHF 2.50

Früchtekorb

KLEIN CHF 25 / GROSS CHF 45

Widder Hotel · Rennweg 7 · 8001 Zürich · Switzerland
T +41 44 224 25 26 · home@widderhotel.com · widderhotel.com

THE LIVING CIRCLE LUXURY FED BY NATURE



FRÜHSTÜCK

CONTINENTAL FRÜHSTÜCK CHF 25 PRO PERSON

Espresso | Kaffee

Auswahl an erstklassigen Teesorten von Länggass Tee

Frisch gepresster Tagessaft

Croissant und gemischte Brötchen

Butter und Konfitüre

ERWEITERN SIE IHR FRÜHSTÜCK MIT FOLGENDEN SPEISEN CHF 18 PRO PERSON

Hausgemachtes Birchermüesli

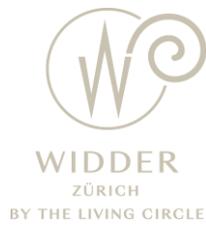
Geschnittene Früchte im Glas

Kalte Fleisch- und Käseplatte

Widder Hotel · Rennweg 7 · 8001 Zürich · Switzerland
T +41 44 224 25 26 · home@widderhotel.com · widderhotel.com

THE LIVING CIRCLE LUXURY FED BY NATURE





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 25 26 · home@widderhotel.com · widderhotel.com

THE LIVING CIRCLE LUXURY FED BY NATURE

