

# 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](mailto:home@widderhotel.com) · [widderhotel.com](http://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](mailto:home@widderhotel.com) · [widderhotel.com](http://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](mailto:home@widderhotel.com) · [widderhotel.com](http://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](mailto:home@widderhotel.com) · [widderhotel.com](http://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](mailto:home@widderhotel.com) · [widderhotel.com](http://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](mailto:home@widderhotel.com) · [widderhotel.com](http://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](mailto:home@widderhotel.com) · [widderhotel.com](http://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](mailto:home@widderhotel.com) · [widderhotel.com](http://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](mailto:home@widderhotel.com) · [widderhotel.com](http://widderhotel.com)

THE LIVING CIRCLE LUXURY FED BY NATURE

