

# 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, Terreni 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   Seegras</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

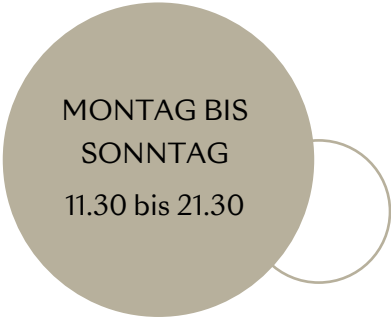
Eichhof Braugold, TAP	30cl	8
Eichhof alkoholfrei	33cl	7
Erdinger Weissbier	33cl	9
Brewdog IPA	33cl	10
Noam	34cl	10

## 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

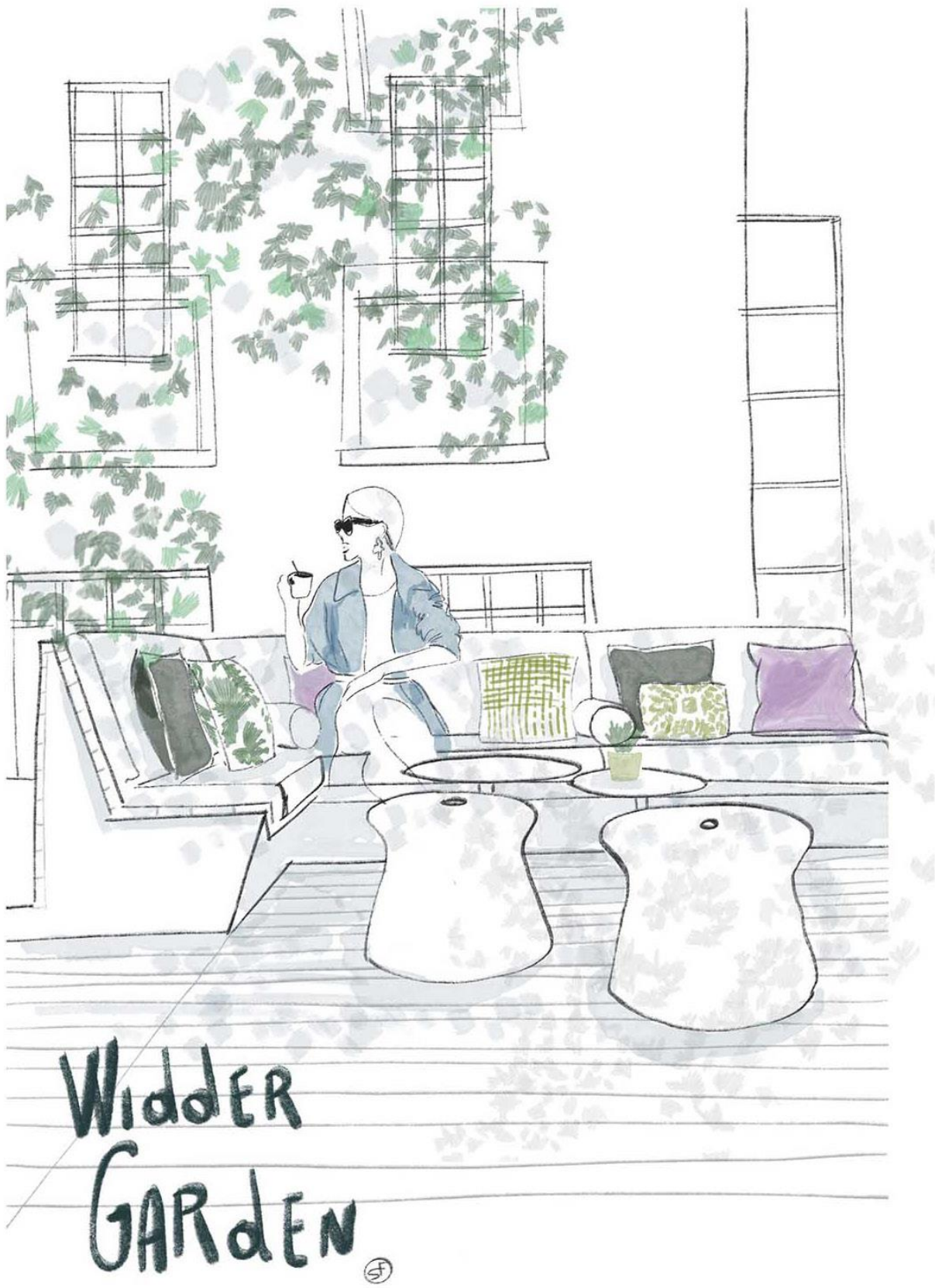
EIS MIT STI(E)L	9
Gianduiaglace mit Himbeeren Aprikosensorbet mit weisser Schokolade (Vegan)	
COUPE «WIDDER GARDEN»	16
Gianduiacreme, Kirschenkompott, Vanilleglace, Rahm	
ICE COFFEE «IRENE»	16
Vanilleglace, Mokka- <i>glace</i> , Kirsch und Kaffee	
LA VIE EN ROSE	22
Erdbeer-Parfait, marinerte Rhabarber,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

