RESTAURANT
WIDDER

## VORSPEISEN / STARTERS

**Unsere Vorspeisen als Hauptgang / our appetizers as main course + CHF 5.-**

**Antipasto «Widder» ab 2 Personen** pro Person 29
Mixed Italian appetizer up 2 people

**Gebratene Tintenfisch** auf Schwarze-Kicherbsen-Hummus 27
Roast Oktopus with black chickpea hummus

**Burrata mit Spargel & Perigord Trüffel** 24
Burrata with asparagus & black truffel

**Rinds-Carpaccio** mit Parmesan & sautiertem Spargel 28
Beef-Carpaccio with Parmesan and stir-fried asparagus

**Seeteufel-Carpaccio** mit Grapefruit, Randen-Zitronen-Sorbet 25
Monkfisch-Carpaccio with grapefruit, lemon and beetroot sorbet

**Fenchel-Orangen Salat mit Balsamico** 15
Fennel-Orange salad with balsamic

**Spargelcremesuppe** 15
Asparagus soup

## HAUSGEMACHTE PASTA / HOMEMADE PASTA

**Unsere Pasta Gerichte als Vorspeise / our pasta dishes as starter – CHF 5.-**

**Pappardelle alle Spugnole** 29
Large noodles, Parma ham (IT), morels, tomato cream sauce

**Tortelli mit Fleischfüllung** (CH) **"Butter & Salbei"** 29
Ravioli stuffed with meat, butter & sage

**Grüne-Raviolo Spargel & frische Käse geffüllt** an Gelbe-Tomaten-Creme 28
Green ravioli stuffed with cheese & asparagus, yellow tomato sauce

**Spaghetti Chitarra "7 Pepi"**, Guanciale & Pecorino-Käse 28
Spaghetti 7 Pepi pork cheek & pecorino cheese

## PASTE SECCHE

**Paccheri "alla Norma"**, (Auberginen,Tomatensauce) mit Burrata & Pistazien 26
Paccheri, burrata, pistazie, eggplant & tomato sauce

**Risotto Scampi** (SUD-AFRIKA) mit Lakritzpulver & geröstete Zwiebeln 29
Risotto with scampi licorice & roast onion

INKLUSIVE 7, 7% MWST

RESTAURANT
WIDDER

## FLEISCH & FISCH / MEAT & FISH

**Kalbskotelette** (Prime Suisse) vom Grill (Ca.400), Bratkartoffeln & Gemüse 59
Grilled veal cutlet (ca. 400), baked potatoes & vegetables

**Rindsfilet** (IRL) Valle Maggia Pfeffer-Kruste, Cognacsauce,Rueblicreme & Kartoffel 56
Beef tenderloin pepper crust, cognac sauce,carrots-crème & potatoe

**Lammkoteletten "Mediterranea"** (IRL) schwarze-Knoblauch-Creme, Caponata 48
Breaded lamb chop with mayonnaise & curry sauce, risotto with parmesan

**Rinds-Tagliata vom Grill,** Parmesan, Toamaten, Bratkartoffeln 44
Beef-Tagliata with parmesan, tomato, baked poteatos

**Seeteufelmedaillons (MED)& Scampi (SUD-AFRIKA) Safransauce & Baby-Gemüse** 49
Monkfisch & Scampi & saffronsauce & baby-vegetables

**Atlantischer Wolfsbarsch für 2 Personen in Salzkruste,** Zitronen-Risotto 100
(Wartezeit 30 min)
Atlantic Seabass for 2 people in the oven, lemon-risotto

Zusätzliche Beilage / additional suplement 4.50

Fragen Sie nach unserem Tagesfisch

### MENU KREATIONEN VOM CHEF AB 2 PERSONEN / MENU CREATION FROM THE CHEF UP 2 PEOPLE

4 - Gang Menu 85

5 - Gang Menu 95

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeitenden,sollten Sie Allergien oder Intoleranzen über einzelne Zutaten in unserem Gerichten haben.

Please inform our staff should any ingredients in our dishes cause allergies or intolerances.

Fleisch- und Fischdeklaration / meat & fish declaration:

Kalb = CH / Speck = CH/ Poulet = CH, Holland & Ungarn/ Lamm = Neuseeland;/ Iberico = Spanien/ San Daniele, Salami = Italien; Rind= USA, CH, Irland, Brasilien, Uruguay & Australien
(Fleischerzeugnisse aus den USA, Brasilien & Australien können mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)

Tintenfisch= Mittelmeer/ Thunfisch, Hummer, Wolfsbarsch= Atlantik/ Vongole, Cozze, Seeigel= Italien/ Gambero= Vietnam /Lachs= Norwegen

Unsere Lieferanten:

Fisch: Bianchi, Zumikon
Fleisch: Metzgerei Forster, Zug
Gemüse: Negro, Zürich

INKLUSIVE 7,7% MWST