RESTAURANT
WIDDER

GLI ANTIPASTI ~ VORSPEISEN ~ STARTERS

CHF

Antipasti come piatto principale ~ Vorspeisen als Hauptgang ~Appetizers served as main course +5

Carpaccio di manzo alle erbe, con dressing al Gorgonzola, nocciole e chips di pera 32
Rindercarpaccio mit Kräutern, Gorgonzola-Dressing, Haselnüssen und Birnenchips
Herb-crusted beef carpaccio with Gorgonzola dressing, hazelnuts and pear chips

Battuta di capesante, gel al lime, finocchio croccante e polvere di olive nere 33
Jakobsmuschel-Tatar mit Limetten-Gel, knusprigem Fenchel und schwarzen Oliven
Scallop tartare with lime gel, crispy fennel and black olive powder

Insalata di noci con uova, pancetta croccante e salsa francese alla senape 17
Walnusssalat mit Ei, knuspriger Pancetta und französischem Senf-Dressing
Walnut salad with egg, crispy pancetta and French mustard dressing

Burrata pugliese con radicchio brasato, acciughe e chips di pane tostato 26
Burrata aus Apulien mit geschmortem Radicchio, Sardellen und knusprigen Brotschips
Apulian burrata with braised radicchio, anchovies and toasted bread chips

Crema di zucca e curcuma, olio di zucca e mandorle tostate 16
Kürbiscremesuppe mit Kurkuma, Kürbiskernöl und gerösteten Mandeln
Pumpkin and turmeric cream soup with pumpkin seed oil and toasted almonds

LE PASTE FRESCHE / EIERNUDELN / HOMEMADE NOODLES

Le paste come antipasto ~ Unsere Pasta Gerichte als Vorspeise ~ Our pasta dishes as starter -5

Tortello Martino con brasato di manzo e salvia 30
Tortello Martino mit Rinderschmorbraten und Salbei
Tortello Martino filled with braised beef and sage

Cavatelli al ragù di cinghiale e polvere di rosmarino 32
Cavatelli mit Wildschweinragout und Rosmarinpulver
Cavatelli with wild boar ragù and rosemary powder

Tagliatelle alla Mozzato con pomodoro, panna, speck e spugnole 29
Tagliatelle alla Mozzato, Tomaten, Rahm, Speck und Morcheln
Tagliatelle Mozzato-Style, tomato, cream, speck and morels

RESTAURANT
WIDDER

RISOTTO – PASTA SECCA – RISOTTO – NUDELN – RISOTTO - NOODLES

CHF

Le paste come antipasto ~ Unsere Pasta Gerichte als Vorspeise ~ Our pasta dishes as starter - 5

Risotto alla zucca, Taleggio e dressing di castagne 32
Kürbisrisotto mit Taleggio und Kastaniendressing
Pumpkin risotto with Taleggio and chestnut dressing

Spaghetti aglio, olio e vongole con pane fritto al limone 34
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Venusmuscheln, dazu Zitronenbrot
Spaghetti with garlic, olive oil and clams, served with lemon-fried bread

IL PESCE E LE CARNI ~ FISCH UND FLEISCH ~ FISH AND MEATS

CHF

Tournedos alla Rossini, salsa al Madeira e sformatino di patate 65
Tournedos Rossini mit Madeira-Sauce und Kartoffelflan
Tournedos Rossini with Madeira sauce and potato flan

Calamaro ripieno di parmigiana di melanzane, vellutata di pomodorini e basilico 44
Gefüllter Tintenfisch mit Auberginen-Parmigiana, dazu eine samtige Sauce aus Kirschtomaten und Basilikum
Stuffed calamari with eggplant Parmigiana, cherry tomato and basil velouté

Ossobuco di vitello brasato con polenta bramata 48
Geschmortes Kalbs-Ossobuco mit Bramata-Polenta
Braised veal ossobuco with Bramata polenta

Entrecôte di agnello panato, Café de Paris, salsa al vino rosso e purè di patate 48
Paniertes Lamm-Entrecôte mit Café-de-Paris-Sauce, Rotweinsauce und Kartoffelpüree
Breaded lamb entrecôte with Café de Paris sauce, red wine sauce and mashed potatoes

Costoletta di vitello alla maître d'hôtel con risotto al Parmigiano 64
Kalbskotelett mit Maître-d'Hôtel-Butter und Parmesanrisotto
Veal chop with maître d'hôtel butter and Parmesan risotto

Chiedi ai nostri camerieri il pesce dell giorno
Fragen Sie unsere Kellner nach dem Fisch des Tages -All dishes come with seasonal vegetables

Tutti i piatti sono compresi di verdure stagionali
Alle Gerichte werden mit Gemüse der Saison serviert. - All dishes come with seasonal vegetables

Contorno supplementare ~ Zusätzliche Beilage ~ Additional side dish 6.50

Menu a sorpresa a partire da 2 persone ~ *Überraschungsmenu ab 2 Personen* ~
Surprise menu from 2 people

4 ~ Gang Menu 89

5 ~ Gang Menu 99

RESTAURANT
WIDDER

Dolci – Desserts – Desserts	CHF
Tiramisù Widder Tiramisù Widder Tiramisu Widder	14
Crème brûlée all'arancia rossa con gelato alla vaniglia Crème brûlée mit Blutorange und Vanilleglace Blood orange crème brûlée with vanilla ice cream	14
Brownie al cioccolato con frutti rossi, crumble alle noci e gelato ai lamponi Schokoladen-Brownie mit roten Beeren, Walnuss-Crumble und Himbeerglace Chocolate brownie with red berries, walnut crumble and raspberry ice cream	14
Tortino al cioccolato con crema inglese al mango Schokoladenküchlein mit Mango-Crème anglaise Chocolate fondant with mango crème anglaise	14
Panna cotta allo zenzero con coulis al mandarino Ingwer-Panna-cotta mit Mandarinencoulis Ginger panna cotta with mandarin coulis	14
Gelati Cioccolato, Vaniglia, Nocciola, Pistacchio, Lamponi, fragole 4.- pro Stück	

Alle Preise Inklusive 8.1% MwSt.