

Italia in Cucina

Cari Clienti

È con molto piacere che vi annunciamo di essere fieri di far parte del team «Ristorante Widder, Zugo». Noi con tutta la nostra équipe, cercheremo di trasmettervi sensazioni intense attraverso l'attenta ed elegante preparazione di alcune specialità italiane e stagionali.

Lasciatevi trasportare con i vostri pensieri nei posti più incantevoli del nostro Paese, affinché, voi stessi, vi renderete conto, che viaggiando con la mente, si possono provare delle emozioni non indifferenti.

Attraverso la nostra esperienza cercheremo di portare una piccola parte d'Italia a tavola, dandovi la sensazione di essere nel nostro Paese dove ci si dimentica della realtà.

Lavoreremo con prodotti freschi e stagionali, mettendo in risalto tutte le proprietà gustative al vostro palato.

Salvatore Dolce & Martino Mercutello

vi augurano...

Liebe Gäste

Es ist uns eine Freude, Ihnen mitteilen zu können, dass wir mit Stolz zum Team «Restaurant Widder, Zug» gehören. Ich und meine ganze Brigade werden mit Genauigkeit und einer eleganten Vorbereitung, verschiedene Spezialitäten für Sie zubereiten.

Lassen Sie sich mit Ihren Gedanken an die bezauberndsten Orte Italiens versetzen, damit Sie erkennen, dass Sie mit Ihrem Geiste reisen und einige nicht gleichgültige Emotionen hervorrufen können.

Durch unsere Erfahrung werden wir einen kleinen Teil Italiens an Ihren Tisch bringen und Ihnen das Gefühl geben, in unserem Land zu sein, wo wir die Realität vergessen.

Wir arbeiten mit frischen und saisonalen Produkten, die alle Geschmackseigenschaften Ihres Gaumens aktivieren werden.

Salvatore Dolce & Martino Mercutello

wünschen Ihnen

Buon Appetito!

Antipasti · Vorspeisen · Starters

Unsere Vorspeisen als Hauptgang · our appetizers as main course	+ 5.–	CHF
Crema di zucca · Balsamico invecchiato · Cialda al sesamo nero		14.–
Kürbiscremesuppe · Alter Balsamico · Waffel an schwarzem Sesam Pumpkin creme soup · Old Balsamico · Black sesame waffle		
Insalata valeriana · Pancetta affumicata · Uova · Salsa francese		17.–
Nüsslisalat · Speck · Ei · Französische Salatsauce Lamb's lettuce salad · Bacon · Egg · French dressing		
Burrata pugliese · Chutney cipolla di Tropea e zucca · Crostino di pane		21.–
Apulien Burrata · Tropea Zwiebeln und Kürbis Chutney · Brot Croûtons Burrata from Apulia · Onions and pumpkin chutney · Bred croutons		
Insalata di carciofi · Cialda al Parmigiano · Prosciutto di Parma 24 mesi		22.–
Artischockensalat · Parmesankörbchen · Parmaschinken 24 Monate Artichoke salad · Parmesan basket · Parma ham 24 months		
Capasante bardate al guanciale · Crema di pane saraceno · Gelatina al ribes		27.–
Jakobsmuscheln in «Guanciale» eingewickelt · Roggenbrotcreme · Preiselbeer Gelee Scallops in cheek lard · Buck bread cream · Cranberries gelee		
Tartar di manzo · Uovo di quaglia · Spuma al parmigiano		28.–
Rindstatar · Wachtelei · Parmesanschaum Tatar of beef · Quail egg · Parmesan mousse		
Antipasto «Widder» · A partire da 2 persone	a persona	29.–
Gemischte Vorspeise «Widder» · ab 2 Personen	pro Person	
Mixed Starters «Widder» · start 2 persons	per person	

Le Paste fresche · Eiernudeln · Homemade Noodles

Unsere Pasta Gerichte als Vorspeise · our pasta dishes as starter	- 5.–	
Ravioli alla zucca · Produzione propria · Salsa Castelmagno · Coulis di spinaci		28.–
Hausgemachte Ravioli mit Kürbisfüllung · Castelmagnosauce · Spinat Coulis Homemade Pumpkin Ravioli · Castelmagno Sauce · Coulis of spinach		
Tortelli ripieni con carne (CH) · Salsa burro e salvia		29.–
Tortelli mit Fleischfüllung (CH) · Hausgemachten Salbeibutter Tortelli stuffed with meat (CH) · Homemade Sage butter sauce		
Pappardelle alle spugnole · Salsa al pomodoro · Prosciutto di Parma 24 mesi		29.–
Pappardelle mit Morcheln · Tomatensauce · Parmaschinken 24 Monate Pappardelle with morels · Tomatoes sauce · Parma ham 24 months		

Le Paste secche e Risotto · Nudeln und Risotto · Noodle and Risotto

Paccheri di Gragnano · Ragù di Cinghiale · Pomodorino giallo campano	CHF 29.–
Rohrteigwaren aus Gragnano · Wildschweinsauce · Gelbe Cherrytomaten aus Kampanien Pacchero from Gragnano · Wild boar sauce · Yellow cherry tomatoes from Campania region	
Risotto Carnaroli · Crema di bufala · Gambero rosso Mazzara · Polvere di capperi	32.–
Risotto Carnaroli · Büffelcreme · Rote Crevetten aus Mazzara · Kapern Pulver Risotto Carnaroli · Buffalo mozzarella cream · Mazzara red shrimps · Powder of capers	

Il Pesce e le Carni · Fisch und Fleisch · Fish and meats

Calamaro 65° (CBT) · Dadolata di verdure · Pane alle erbe	49.–
Tintenfisch 65° (Niedrig Temperatur gegart) · Ratatouille · Kräuterbrot Squid 65° (cooked low temperature) · Ratatouille · Herbs bread	
Guance di vitello brasate · Salsa al Barolo · Polenta bianca bramata	48.–
Kalbskopfbäggli geschmort · Barolosauce · Weisse Bramata Polenta Calf cheeks braised · Barolo sauce · White polenta "Bramata"	
Filetto di manzo (AUS) · Salsa funghi porcini · Verdurine · Purea di patate	58.–
Rindsfilet (AUS) · Steinpilzsauce · Baby Gemüse · Kartoffelpüree Fillet of beef · Porcini mushrooms sauce · Baby vegetables · Mashed potatoes	
Costoletta di vitello (CH 400 gr.) · Burro e salvia · Patate rosolate	62.–
Kalbskotelett (CH 400 gr.) · Salbeibuttersauce · Frühlingsbratkartoffeln Veal cutlet (CH 400 gr.) · Sage and butter sauce · Roast potatoes	
Contorno supplementare	6.–
Zusätzliche Beilage Additional side dish	
Menu a Sorpresa da 2 Persone	
Überraschungsmenü ab 2 Personen Surprise Menu up 2 People	
4-Gang Menu	85.–
5-Gang Menu	95.–

Chieda al nostro personale il pesce del giorno
Fragen Sie unser Personal nach dem Tagesfisch
Ask our waiters for the fish of the day

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt.

Fleischherkunft

Schweinefleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz, Niederlande, Ungarn
Kalb	Schweiz
Iberico	Spanien
San Daniele und Salami	Italien
Rind	Schweiz, USA*, Irland, Brasilien, Uruguay, Australien
Lamm	Neuseeland, Irland*
Tintenfisch	Mittelmeer
Thunfisch, Hummer, Wolfsbarsch	Atlantik
Mies- und Venusmuscheln, Seeigel	Italien
Crevetten	Vietnam
Lachs	Norwegen

* kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen leistungsfördernden Stoffen und mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Hinweis zu den verwendeten Produkten

Olio extra vergine d'oliva DOP, Apulien

Riso Carnaroli oder Arborio

Parmigiano reggiano DOP, Stagionatura almeno 18 mesi

Prosciutto di Parma oder San Daniele DOP, stagionatura almeno 18 mesi

alle Preise inklusive 7.7% MwSt.

Unsere Lieferanten

Fleisch	Metzgerei Forster, Zug
Fisch	Bianchi, Zumikon
Gemüse	Negro, Zürich
Ravioli	hausgemacht
Eier-Teigwaren	hausgemacht

Se avete un'allergia o un'intolleranza alimentare, contattate il nostro personale di servizio. Sono felici di aiutarvi a scegliere.

Bei Lebensmittel-Allergie oder Intoleranz wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Sie unterstützen sie gerne bei der Auswahl sicherer und schmackhafter Speisen von unserer Speisekarte.

Please talk to your waiter if you have food allergies or intolerances - they can help you to chose a safe and delicious meal from our menu.