

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

	CHF
Crema asparagi · Pastasfoglia salmone affumicato	16.–
Spargelcremesuppe · Blätterteig mit Lachs Asparagus crème soup · Puff pastry with smoked salmon	
Insalata invernale · Salsa Balsamico · Arance · Tomino capra fritto · Noci	17.–
Wintersalat · Balsamicosauce · Orangen · Frittierter Ziegentomme · Walnüsse Winter salad · Balsamico sauce · Orange · Fried goat cheese · Nuts	
Burrata pugliese · Spinaci · Aglio leggermente piccante	21.–
Apulien Burrata · Blattspinat · Knoblauch (leicht scharf) Burrata from Apulia · Spinach · Garlic (a little bit spicy)	
Tentacolo di polpo · Purea ceci neri Murge (Puglia) · Brunoise verdure	28.–
Oktopus Tentakel · Schwarzes Kichererbsenpüree (aus Apulien) · Gemüse Brunoise Octopus tentacle · Murge (Apulia) black chickpea puree · Brunoise vegetables	
Carpaccio filetto manzo · Parmigiano vacche rosse 36 mesi · Salsa Cipriani	29.–
Rindsfiletcarpaccio · Parmigiano aus rote Kuhmilch Apulien 36 Monate · Ciprianisauce Beef filet carpaccio · Parmesan from red cows Apulia 36 months · Cipriani sauce	
Coda aragosta Sud Africa · Parmantière · Insalata quinoa mediterranea	32.–
Südafrikanische Langusten Schwanz · Parmantière · Mediterraner Quinoa Salat Lobster tail South Africa · Parmantière · Mediterran Quinoa salad	
Antipasto «Widder» · A partire da 2 persone	32.–
Gemischte Vorspeise «Widder» · ab 2 Personen Mixed Starters «Widder» · From 2 persons	a persona pro Person per person

Le Paste fresche · Eiernudeln · Homemade Noodles

Cappellacci verdi ricotta limone · Burro al timo · Asparagi · Perle balsamico	29.–
Grüne Cappellacci Ricotta Zitronen Füllung · Thimyanbutter · Spargeln · Balsamico Perlen Green Cappellacci ricotta and lemon · Thyme butter · Asparagus · Balsamic vinegar pearls	
Tortelli fatti in casa ripieni con carne · Salsa burro e salvia	30.–
Hausgemachte Tortelli mit Fleischfüllung · Hausgemachte Salbeibutter Homemade Tortelli stuffed with meat · Homemade Sage butter sauce	
Pappardelle alle spugnole · Salsa al pomodoro · Prosciutto di Parma 24 mesi	32.–
Pappardelle mit Morcheln · Tomatensauce · Parmaschinken 24 Monate Pappardelle with morels · Tomatoes sauce · Parma ham 24 months	

Paste secche - Risotto · Nudeln - Risotto · Noodle - Risotto

	CHF
Paccheri di Gragnano · Pesto genovese · Coda aragosta Sud Africa	35.–
Paccheri Gragnano · Basilikumpesto · Südafrikanische Langustenschwanz Pacchero from Gragnano · Basil pesto · Lobster tail South Africa	
Risotto zafferano dell' Aquila · Midollo vitello · Balsamico invecchiato 30 anni	32.–
Carnaroli Risotto · Saffran aus Aquila · Kalbsmarkbein · Balsamicoessig 30 Jahre Risotto Carnaroli · Saffron from Aquila · Calf marrow · Balsamic vinegar aged 30 years	

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

Merluzzo Skrei · Salsa peperoni arrostiti rossi · Lenticchie Beluga	48.–
Kabeljau Skrei · Coulis aus gebratenen Peperoni · Gedünstete Belugalinsen Cod fish Skrei · Red peppers (braised) sauce · Beluga lentils	
Ossobuco di vitello milanese · Salsa ala vino rosso · Risotto zafferano	49.–
Kalbshaxe geschmort · Rotweinsauce · Safranrisotto Veal ossobucco · Red wine sauce · Saffron risotto	
Bistecca di vitello · Salsa spugnole · Asparagi	59.–
Kalbssteak · Morchelsauce · Spargeln Veal steak · Morel's sauce · Asparagus	
Filetto manzo Rossini · Tartufo · Fegato oca Salsa Madeira · Purè patate	64.–
Rindsfilet Rossini · Gänseleber · Madeirasauce · Kartoffelpüree Fillet of beef · Goose liver · Madeira sauce · Mashed potatoes	
Contorno supplementare	6.50
Zusätzliche Beilage Additional side dish	
Menu a sorpresa a partire da 2 persone	
Überraschungsmenü ab 2 Personen Surprise menu from 2 persons	
4-Gang Menu	89.–
5-Gang Menu	98.–

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 D.O.P., Stagionatura almeno 18 mesi

Prosciutto di Parma oder San Daniele D.O.P., 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.