

Herzlich willkommen im Restaurant Widder Zuchwil



Herzlich willkommen im Restaurant Widder Derendingen



Preise gültig Montag bis Freitag, mittags von 11.30 bis 14.00 Uhr

Tagespizza 3 Gang CHF 18.90

inkl.: Salat des Tagesmenü und Dessert

inkl: Dessert und Salat des Tagesmenü

Prosciutto

Tomaten, Sauce, und Hinterschinken

Prosciutto Funghi

Tomaten, Sauce, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons

Funghi

Tomaten, Sauce, Mozzarella und Champignons

Quattro Stagioni

Tomaten, Sauce, Mozzarella, Artischocken, Hinterschinken
frische Champignons und Peperoni

Piccante

Tomaten, Sauce, Mozzarella und scharfe Salami

Ätna

Tomaten, Sauce, Mozzarella, Speck, scharfe Salami, Zwiebeln und Knoblauch

Vegetariana

Tomaten, Sauce, Mozzarella und verschiedene Gemüse

Raffaello

Tomaten, Sauce, Mozzarella, Speck, Salami, Champignons und Kapern

Milano

Tomaten, Sauce, Mozzarella, Mailänder Salami, Champignons
und Oliven

Tonno

Tomaten, Sauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebelringe

Alle anderen Pizzen werden à la Carte verrechnet

Preise gültig Montag bis Freitag, mittags von 11.30 bis 14.00 Uhr

	Tagesmenü CHF 19.90	Vegetarisches Menü CHF 18.90	WOCHEN-MENU CHF 23.90
Montag 12.10.2026	Inkl. Menüsalat/ Dessert *** Leberwurst an feiner Zwiebelsauce, serviert mit cremigem Kartoffelstock und herzhaftem Sauerkraut	Inkl. Menüsalat/ Dessert *** Knusprig paniierter Camembert mit fruchtiger Preiselbeersauce, dazu cremiger Kartoffelstock und zart gedünstete Rüebli	Inkl. Menüsalat/ Dessert *** Feines Pouletbrüstli an fruchtig-aromatischer Orangensauce, dazu duftender Reis und Broccoli mit gerösteten Mandeln
Dienstag 13.10.2026	Inkl. Menüsalat/ Dessert *** Zart geschmortes Beefvoessen in kräftiger Bratensauce, serviert mit Butternudeln und fein glasierten Rüebli	Inkl. Menüsalat/ Dessert *** Pesto-Gnocchi an cremiger Basilikumsauce, dazu geschmorte Zucchini und saftige Cherrytomaten	Inkl. Menüsalat/ Dessert *** Feines Pouletbrüstli an fruchtig-aromatischer Orangensauce, dazu duftender Reis und Broccoli mit gerösteten Mandeln
Mittwoch 14.10.2026	Inkl. Menüsalat/ Dessert *** Feines Entenfleisch an fruchtig-aromatischer Orangensauce, serviert mit Kartoffelgratin und feinem Rotkraut	Inkl. Menüsalat/ Dessert *** Knusprige Arancini mit feiner Mozzarella- Gemüsefüllung, dazu würzige Tomatensauce und gedünsteter Broccoli	Inkl. Menüsalat/ Dessert *** Feines Pouletbrüstli an fruchtig-aromatischer Orangensauce, dazu duftender Reis und Broccoli mit gerösteten Mandeln
Donnerstag 15.10.2026	Inkl. Menüsalat/ Dessert *** Zartes Rindsgeschnetzeltes an feiner Pfefferrahmsauce, dazu aromatischer Butterreis und knackige grüne Bohnen	Inkl. Menüsalat/ Dessert *** Cremiges Gemüse-Risotto mit Parmesan, dazu gebratene Zucchini und aromatische Peperoni	Inkl. Menüsalat/ Dessert *** Feines Pouletbrüstli an fruchtig-aromatischer Orangensauce, dazu duftender Reis und Broccoli mit gerösteten Mandeln
Freitag 16.10.2026	Inkl. Menüsalat/ Dessert *** Feines St. Petersfischilet an Kurkumasauce begleitet von duftendem Reis und saisonalem Gemüse Jeden Freitag offerieren wir Ihnen einen Kaffee/Espresso	Inkl. Menüsalat/ Dessert *** Cremige Polenta an aromatischer Pilzrahmsauce serviert mit glasierten Rüebli und feinem Blattspinat Jeden Freitag offerieren wir Ihnen einen Kaffee/Espresso	Inkl. Menüsalat/ Dessert *** Feines Pouletbrüstli an fruchtig-aromatischer Orangensauce, dazu duftender Reis und Broccoli mit gerösteten Mandeln Jeden Freitag offerieren wir Ihnen einen Kaffee/Espresso

Chef Empfehlung 3 Gang Menü

inkl.: Salat des Tagesmenü und Dessert

Cordon Bleu Raclette	Fr. 27.90
paniertes Fleisch, gefüllt mit würzigem Raclette-Käse und saftigem Schinken Serviert mit Pommes frites und frischem Tagesgemüse	
Cordon Bleu Appenzeller	Fr. 27.90
paniertes Fleisch, gefüllt mit herzhaftem Schinken knusprigem Speck und würzigem Appenzeller-Käse Serviert mit Pommes frites und Tagesgemüse.	
Cordon Bleu Moitié	Fr. 27.90
paniertes Fleisch, gefüllt mit würzigem Speck, zartem Schinken aromatischem Greyerzer- und Appenzeller-Käse. Serviert mit Pommes frites und Tagesgemüse.	
Poulet-Brust Schnitzel	Fr. 26.90
mit frischer Champignon-Rahmsauce Butternudeln und Tagesgemüse	
Immer gerne Hamburger (Rindfleisch)	Fr. 19.90
mit Zwiebeln, knackigen Essiggurken cremiger Cocktailsauce und Pommes frites	



WIDDER

DERENDINGEN • ZUCHWIL

WILD-SAISONKARTE

VORSPEISEN

 **Kürbiscrèmesuppe**
mit Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen CHF 9.50

 **Blattsalat mit gebratenen Waldpilzen**
mit Kräutern & Parmesan CHF 12.50

VEGETARISCH

 **Kürbis-Risotto**
mit Steinpilzen, Parmesan & gerösteten Kürbiskernen CHF 24.90

 **Nudeln mit Steinpilzen**
an Rahmsauce & Parmesan CHF 24.50

 **Kürbis-Ravioli**
mit Salbeibutter, Parmesan & gerösteten Kernen CHF 24.50

 **Pilzragout**
dazu Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rotweinbirne & Preiselbeeren CHF 28.90

DESSERT

 **Coupe Nesselrode**
mit Vanilleglace, Meringue & Rahm CHF 10.50

 **Warmes Schokoladenküchlein**
mit Vanilleglace CHF 11.50

WILD-SPEZIALITÄTEN

 **Rehpfeffer**
mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rotweinbirne & Preiselbeeren CHF 32.50

 **Rehschnitzel an Wildrahmsauce**
mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rotweinbirne & Preiselbeeren CHF 37.50

 **Wildsaupfeffer**
mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rotweinbirne & Preiselbeeren CHF 29.50

 **Hirschgeschnetzeltes an Piizrahmsauce**
mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rotweinbirne & Preiselbeeren CHF 34.50

KLASSISCHE WILDBEILAGEN







Spätzli • Rotkraut • Marroni • Rotweinbirne • Preiselbeeren



Aus der REGION für Genießer

Wild genießen – Natürlich. Regional. Mit Herz. ♥