



Das ikonische Widder Hotel bereitet sich auf einen romantischen Sommer 2022 vor

Eine Oase in Zürich's Altstadt: Bar und Grill im idyllischen Widder Garden

Zürich, 27. April 2022 - Im Herzen der Zürcher Altstadt gibt es ein grünes Hideaway, das alle Sinne bezaubert: den Widder Garden. Elegant gestaltet von der renommierten Schweizer Enea GmbH, ist es *der* einladende Treffpunkt – vom Champagner-Date bis zum Business Lunch.

Mit „Fifty for Fifty“ ist man im Widder Garden immer auf der sicheren Seite. Anstelle auf die Uhr zu schauen, ob der Lunch noch innerhalb der Mittagspause serviert wird, lehnt man sich zurück und genießt den Zwei-Gänger in lauschiger Atmosphäre. Einen Steinwurf entfernt vom Zürcher Finanzzentrum Paradeplatz, und diskret im Hof des Altstadt-Hotels Widder gelegen, gibt es kaum einen schöneren Ort, um mit Geschäftspartner*innen oder Kolleg*innen leger zu kommunizieren. „Fifty for Fifty“ ist ein köstliches Wochenmenu aus der Widder-Küche, in maximal 50 Minuten serviert, zum Preis von 50 Franken.

Ein Hide-Away, gestaltet von der Enea GmbH

Der Landschaftsarchitekt Enzo Enea ist international bekannt, mit Dependancen in Miami und New York. Seit seinem Durchbruch mit dem Newcomer-Preis 1998 der Londoner Chelsea Flower Show, ist Enea ein Garant für richtungsweisende Gartengestaltung. Auch etliche private Gärten hat das in Rapperswil-Jona ansässige Design-Team schon gestaltet. Da war der neue Widder Garden zwar eine weitere Herausforderung, landete aber souverän auf der hochkarätigen Referenzliste von Enea.

Was Enzo Enea über seinen Widder Garden sagt

„Wir führen Innen- und Aussenraum zusammen, indem wir die architektonischen Eigenheiten weiterspinnen“, sagt Enzo Enea dazu. „Beim Widder Hotel sind es die unverkennbaren Holzbalken, die das historische Haus strukturell tragen und die Architektur der Lobby prägen.“ Und er erklärt: „Zudem reflektiert jeder Garten, den wir entwerfen, den Genius Loci. Tilla Theus, die Architektin des modernen Widder, hat ihm den einzigartigen Geist der Zunfthäuser des herrschaftlichen Zürich eingehaucht.“

Vom sommerlichen Rosé bis zum Cocktail zum Essen

Nur bei guter Wetterlage, seit Mitte April bis voraussichtlich Mitte Oktober, begrüsst der Widder Garden Naturliebhaber und Stadtnomaden auf einen Drink. Widder-Barchef Wolfgang Mayer und sein mehrfach ausgezeichnetes Team steuern die passenden Cocktail-Rezepte bei; seine angesagten Getränke eignen sich sogar als Essensbegleiter. Aber auch ein breites Angebot an offenen Weinen,

insbesondere sommerliche Rosés, stehen auf der Karte. Die eigenen Weine vom Tessiner Landwirtschaftsgut Terreni alla Maggia ergänzen das Angebot perfekt.

Wenn der kleine Hunger kommt...

Da der Barbereich mit den Lounge- und Hochtischen sowie der Restaurantbereich harmonisch ineinander übergehen, können Gäste auch spontan etwas zu essen bestellen. Das Programm reicht von Bar Snacks wie Meat Platter und Ceasar Salat, bis zum Kalbshohrücken mit grünem Spargel oder dem „Catch of the Day“ vom Holzkohlegrill. Auch hier kann die Widder- Gastronomie auf hochwertiges Fleisch und Gemüse vom eigenen, regionalen Hof zurückgreifen. Natürlich steht die Barbecue-Zubereitung im Mittelpunkt – ganz wie es sich für ein Open-Air-Lokal gehört. Für das kulinarische Konzept zeichnet der bewährte Widder-Executive Chef Tino Staub verantwortlich.

Widder Garden, Rennweg 7, Zürich. www.widderhotel.com

Warme und kalte Küche Montag bis Samstag, von 12 bis 21.30 Uhr. Sonntags nur Bar Snacks.

Medienstelle The Living Circle

faulhaber Marketing GmbH

Frau Julia Faulhaber

Telefon +41 44 500 21 98

E-Mail jf@faulhaber-marketing.ch

Über das Widder Hotel

Das Fünf-Sterne-Superior-Hotel Widder inmitten der Zürcher Altstadt ist ein Unikat der Schweizer Luxushotellerie und zieht Gäste aus aller Welt in seinen Bann. In einer aufwendigen und zehnjährigen Restauration wurden neun mittelalterliche Gebäude unter der Leitung der Schweizer Architektin Tilla Theus in ein einzigartiges Boutiquehotel-Anwesen modifiziert. Das Ergebnis ist ein Gesamtkunstwerk aus Historie, Kunst und Design. Die insgesamt 35 Zimmer und 14 Suiten sind individuell gestaltet und machen die über 700-jährige Geschichte des Hauses mit überraschenden Details und modernen Designklassikern erlebbar. Mit insgesamt vier verschiedenen Gastronomiekonzepten sowie acht Eventräumen ist das Widder Hotel darüber hinaus beliebter Treffpunkt für die Zürcher Szene und Wirtschaft. Chefkoch Stefan Heilemann und sein Team sind mit dem Widder Restaurant derzeit mit 2 Michelin-Sternen und 18 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet. Die legendäre Widder Bar zählt zu den «50 Best Discovery-Bars» der Welt. Das Widder Hotel ist Mitglied der «Swiss Deluxe Hotels», der «Responsible Hotels of Switzerland» und der «Leading Hotels of the World».

Für mehr Informationen: www.widderhotel.com

Über The Living Circle Group

Die Gruppe setzt sich aus vier Hotels, drei landwirtschaftlichen Betrieben, einem Restaurant sowie einem Rustico zusammen. Dies sind das Castello del Sole in Ascona, das Widder Hotel und der Storchen in Zürich sowie das Alex Lake Zürich in Thalwil. Dazu kommen das Restaurant Buech in Herrliberg, das Rustico del Sole in Ascona und die Landwirtschaftsbetriebe Schlattgut in Herrliberg, die Terreni alla Maggia in Ascona und das Château de Raymontpierre in Vermes. Seit März 2022 ist die The Living Circle Group Partner der Caminada Group. The Living Circle Group befindet sich in Schweizer Familienbesitz. Alle Mitglieder des The Living Circle haben einen starken Bezug zur Natur. Erlebnisse für Gäste stehen im Fokus, begleitet von der «Farm-to-Table»-Philosophie.

Für mehr Informationen: www.thelivingcircle.ch