



Zurzeit auf unserer Bühne:

„WINTERZAUBER À L'OPÉRA“
VON UNSEREN KOCH-KÜNSTLERN
TINO ZIMMERMANN UND GIUSEPPE STORNILO

1^{TER} AKT: EINE LUKULLISCHE OUVERTÜRE

	<i>Degustation / Vorspeise</i>
<i>Thunfisch- Sashimi (friend of the sea) mit Soja-Honigsauce, Wasabi und mariniertem Ingwer</i> <i>Tuna sashimi (friend of the sea) with soya-honey sauce, wasabi and marinated ginger</i>	19.50 / 26.50
<i>Dünn aufgeschnittener Pancetta-Speck aus Poschiavo auf mariniertem Winter-Lauch mit gebratenem Kartoffel-Blini</i> <i>“Pancetta“-Bacon from Swiss mountains on marinated leek with potatoe blini</i>	19.50 / 28.50
<i>Fiori di Capra - kleiner, milder Ziegenfrischkäse aus Valtaleggio, Norditalien mit „Aceto Balsamico Traditionale“, Feigen-Chutney und Feigenbrot</i> <i>Italian cheese with “Aceto Balsamico Traditionale”, fig chutney and fig bread</i>	14.50 / 18.50
<i>Beefsteak-Tatar nach Ihrem Wunsch gewürzt, Toast und Butter</i> <i>- mit Brandy, Sherry oder Whisky</i> <i>Beef steak tartar spiced as desired, toast and butter</i> <i>- with Brandy, Sherry or Whisky</i>	19.50 / 29.50 24.50 / 34.50
<i>Godt Mieux</i> <i>Parmesanschaumsuppe mit Parmesan-Lollipop</i> <i>Parmesan soup with Parmesan-Lollipop</i>	14.50
<i>Feine Langustinencremesuppe mit Cognac und Rahmhaube</i> <i>Lobster cream soup with cognac</i>	16.00
<i>Hausgemachte Kraftbrühe mit Sherry</i> <i>Homemade clear soup with Sherry</i>	12.50
<i>Gemischte Salatkomposition à l'Opéra</i> <i>mit knusprigen Speckstreifen und Kräutercroûtons in Olivenöl gebraten</i> <i>dazu Schweizer Bio-Freilandeier von glücklichen Hühnern mit Blick auf die Berge</i> <i>Mixed salad à l'Opéra with crispy bacon and eggs from happy Swiss chicken</i>	11.50 / 14.50
<i>Bunter Blattsalat mit gerösteten Bio-Sonnenblumen- und Bio-Kürbiskernen</i> <i>Colourful leaf salad with roasted pumpkin seeds</i>	9.80 / 12.50

2^{TER} AKT: EIN VEGETARISCHES INTERMEZZO

	<i>Degustation / Vorspeise</i>
<i>Fettuccini „alla panna“ mit gebratenen Waldpilzen, frischen Kräutern und geriebenem Parmeggiano Reggiano</i> <i>„Fettuccini alla panna“ with fried mushrooms, fresh herbs and grinded “Parmeggiano Reggiano”</i>	22.50 / 26.50

Komponieren Sie sich Ihr eigenes Gericht aus unseren Beilagen.
Lassen Sie sich von unserem Ensemble beraten.
Compose your own menu with our side dishes of your choice.
Our team will be happy to help you.

Hotel Ambassador und Restaurant à l'Opéra – Gastlichkeit seit 1930

Unser Küchenchef TINO ZIMMERMANN und sein Team lieben es, Sie mit ihren Kreationen zu verwöhnen, welche mit dem 'GOLDENEN FISCH' ausgezeichnet wurden. Zudem arbeiten sie unter dem Label 'GOÛT MIEUX', welches für beste Herkunft und Qualität der Rohprodukte steht. Die surrealistische Barockmalerin TATJANA TIZIANA hat in nächtelanger Arbeit fantastische Szenen aus dem Opernhaus an unsere Wände gezaubert.



3^{TER} AKT: EINE ARIE IN F-DUR – FLEISCHGERICHTE

	<i>Degustation / Portion</i>
<p>Gebratene französische Entenbrust mit Rosmarin-Honigjus Thymian-Bratkartoffeln und glasiertem Wintergemüse Fried French duck breast with rosemary-honey jus</p>	35.00 / 49.50
<p><i>Good Mieux</i></p> <p>Emmentaler Bio-Knospen Rindsfilet mit Olivenjus auf Kartoffel-Speck-Terrine Swiss mountain beef fillet with olive jus served with potato-bacon-vegetable terrine</p>	39.00 / 57.00
<p>Traditionell: Geschnetzeltes Kalbsfleisch nach „Zürcher Art“ Zartes, handgeschnittenes Kalbsfleisch an einer sämigen Rahmsauce mit frischen Champignons, serviert mit einer knusprigen Rösti Sliced veal „Zurich-style“. Tender veal in cream sauce with fresh mushrooms, served with „Rösti“</p>	29.50 / 39.50
<p>Klassisch, unser Wienerschnitzel! Paniertes Kalbsschnitzel in Butter goldbraun gebraten mit Preiselbeeren und Pommes Frites Veal escalope „Viennese-style“ sautéed in butter, mountain cranberries, French fries</p>	29.50 / 39.50
<p>Fleisch-Deklaration: Unser Kalbfleisch stammt vom Dorf-Metzger „Walter Steinmann“ aus Bassersdorf und das Knospe Rindsfilet von der Bio-Metzgerei Stettler in Langental</p>	



4^{TER} AKT: GOLDENE FISCH-KOMPOSITIONEN Unsere Fisch-Kompositionen sind ausgezeichnet mit dem „GOLDENEN FISCH“

Wählen Sie aus unserer reichhaltigen Fisch-Vitrine mit täglich wechselnden Süsswasser- und Meerfischen, wie Steinbutt, Dorade und Loup de Mer. Ihren Lieblingsfisch bereiten wir nach Ihren Wünschen zu: vom Grill, oder im Weissweinsud pochiert, mit warmer Estragonbutter.
Please have a look at our fish display with more sea fishes. We prepare your favourite fish according to your taste: from the grill, poached in white wine stock with warm tarragon butter.

“Save the Ocean”! Wir bieten keine gefährdeten Fischarten an. Unsere Fische kommen aus ausgesuchten Zuchten und zertifizierter nachhaltiger Fischerei.

	<i>Degustation / Portion</i>
<p>Fischfondue à l'Opéra “a discretion” mit Wasabi-Mayonnaise, Safran-Sauerrahmsauce und Kräuter-Pfeffersauce dazu Bio-Basmatireis oder Salzkartoffeln und bunte Gemüsestreifen Die liebevolle Zubereitung dauert ca. 30 Minuten „Fish fondue“ à l'Opéra à discretion with wasabi mayonnaise, saffron-sourcream sauce and herb-pepper sauce with basmati rice or , boiled potatoes and vegetable strips</p>	<p>ab 2 Personen je 65.00</p>
<p>Gebratenes Wolfsbarschfilet “Raymonda” aus Frankreich mit Meerrettich-Weissweinsauce auf lauwarmen Randenscheiben und Kerbelkartoffeln Fried sea bass (F) with horseradish-white wine sauce served with lukewarm beetroot slices and chervil potatoes</p>	31.00 / 42.00
<p>40 Jahre „Goldener Fisch“ Jubiläumsteller Gebratenes Saiblingsfilet vom Zürcher Oberland mit Limonen-Fumet auf Lauch-Speckgemüse mit Thymian-Bratkartoffeln Mit jedem Jubiläumsteller unterstützen Sie die Stiftung „Sternschnuppe“, welche Wünsche von schwerkranken Kindern erfüllt 40 Years „Golden Fish“ anniversary, fried filet of fingerling from Zürich region with lemon fumet on leek-bacon vegetable and fried potatoes with Thyme</p>	40.00
<p>Gebratene Black Tiger-Riesencrevetten (V) „Silver Swan“ mit Estragon-Schaumsauce, Bio-Basmati-Reistürmchen und frischem Bio-Blattspinat Fried black tiger shrimps „Silver Swan“ with tarragon sauce basmati rice and leaf spinach</p>	34.00 / 46.00
<p>Eglifilets aus den Baltischen Seen „Tosca“ im Oliven-Kräuterteig gebacken, mit Salzkartoffeln und Sauce Tartar Fillet of perch “Tosca” deep fried in olive-herb crust, boiled potatoes and sauce tartar</p>	29.00 / 41.00