



MITTAGSEMPFEHLUNGEN
von unserem Küchenchef Tino Zimmermann

*Wählen Sie aus unserer reichhaltigen Fisch-Vitrine
mit täglich wechselnden Süsswasser- und Meerfischen.
Ihren Lieblingsfisch bereiten wir nach Ihren Wünschen zu:
vom Grill, oder im Weissweinsud pochiert,
mit warmer Estragonbutter.*

Mittwoch, 10. März 2010

Löffel-Weise Genuss

Kohlrabicremesuppe
mit Croûtons
9.50

12 Minuten Menu

*Wir garantieren Ihnen dieses Menu innerhalb von
12 Min. zu servieren. Ansonsten ist es von uns offeriert*
Hausgemachte Lasagne „al forno“
mit Rindfleisch und Tomaten
19.50

Von der Wiese

Risotto „Acquarello“ verfeinert mit Bordeaux
gebratene Pilze
und Wyländer Rohschinken
24.50

Aus dem Wasser

Edelfisch-Variation
mit frischen Kräutern
dazu mediterrane Kartoffelgaletten
und glasierten Erbsen
32.50

Süsse Versuchung

Vanilleglace „Leonardo“
mit lauwarmer Waldbeeren
10.50

Dinerkonzert mit Pianoklängen im Restaurant à l'Opéra
Donnerstag, 11. März 2010, 18.00 bis 21.30 Uhr

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive Mehrwertsteuer

Geniessen in den schönsten Tönen.

Hotel Ambassador, Falkenstrasse 6, 8008 Zürich, Telefon 044 258 98 98, Fax 044 258 98 00

www.ambassadorhotel.ch