



Opernserenade

*Geniessen in den schönsten Tönen in unserem Restaurant À L'OPÉRA
Reservieren Sie sich gleich Ihren Logenplatz und kreieren Sie Ihr Lieblingsmenu
von 17.30 – 21.30 Uhr*

**Im Ofen geschmorte Peperoni mit Wyländer-Rauchschinken
und gehobeltem Parmesan** 24.50

Braised peperoni with „Wyländer“ smoked ham and Parmesan cheese

Dazu empfehlen wir Ihnen ein Glas Grüner Veltliner Kittmannsberg, 2006 pro dl 8.40

Geflügelcremesuppe mit Curry und kleinem Poulet-Spiesschen 14.50

Poultry cream soup with curry and small chicken spit

**Im Rotwein-Kräutersud pochiertes Zanderfilet vom Luganersee
mit Blattspinat und Salzkartoffeln** 45.50

In red wine and herbage fond poached pike filet
with leaf spinach and boiled potatoes

Dazu empfehlen wir Ihnen ein Glas Chardonnay La Cravette „Languedoc“, 2008 pro dl 7.80

**Saltimbocca vom „SwissPrim“ Kalb mit Marsala-Jus
und Safranrisotto „Acquerello“** 39.50

Saltimbocca from „SwissPrim“ veal with Marsala jus
saffron risotto „Acquerello“

Dazu empfehlen wir Ihnen ein Glas Ripasso, Valpolicella Classico Superiore DOC, 2007 pro dl 9.70

**Mit drei verschiedenen Sorbets gefüllte Windbeutel
und Mango-Coulis** 14.50

Puff pastry with three different sorbets filled and mango-coulis

Dazu empfehlen wir Ihnen ein Glas Moscato pro dl 9.00

3 – Gang Menu CHF 68.00

Degustation CHF 58.00

5 – Gang Menu CHF 96.00

Stellen Sie das Menu nach Ihren Wünschen und Ihrem Hunger zusammen
oder wählen Sie nur einzelne Gerichte!

8.03. – 14.03.10