



Menus



*Bitte beachten Sie, dass die nachfolgenden Menuvorschläge ab 15 Personen kalkuliert sind. Für kleinere Bankette bitten wir Sie sich etwas aus unserer aktuellen à la carte Karte zusammen zu stellen. Gerne wird Ihnen unser Küchenchef Herr Tino Zimmermann auch ein auf Ihre Wünsche zugeschnittenes, saisonales Menu komponieren. Bitte kontaktieren Sie uns unter: welcome@ambassadorhotel.ch oder Tel: 044 258 9898. Herr Shreif, Chef de Service und ich freuen uns Ihnen weitere Auskünfte zu geben und Sie zu beraten.

Martin Spycher
Stv. Direktor



„Goût Mieux“ Bio-Menu

Zweifarbige Gemüseterrine mit Kräutersalat und Sauerrahm-Schnittlauchsauce

Frische Tomatencremesuppe
mit Oberländer-Mozzarellawürfeln und Basilikum

Tranchierte Rindshuft an Thymianjus mit Rosmarin-Bratkartoffeln und glasiertem Gemüse

Panna Cotta mit marinierten Waldbeeren

CHF 78.50

Frühlings-Menu

Forellenfilets auf Spargelragout an Champagnersauce und Pommes Nature

Bärlauchcreme mit Kräutercroûtons

Rinds-Tournedo auf Frühlingsgemüse, Basmatireis und Balsamico-Jus

Zitronen-Joghurt-Mousse auf frischem Rhabarberkompott

CHF 86.00

Sommer-Menu

Sautierte Riesencrevetten „Silver Swan“ mit
Sommersalatbouquet und Sesam-Vinaigrette

Gazpacho aus Andalusien

Gebratenes Lammrückenfilet an Balsamicojus mit Senfkruste, Sommergemüsebeet und
Kartoffelgratin

Feines Beeren-Tiramisu mit frischem Früchtecoulis

CHF 82.00

Herbst-Menu

Schottischer Rauchlachs mit Kräutersalat und Dill-Senfsauce

Kürbis-Marronicremesuppe mit Kastanieneinlage

*Rose gebratene Rehrückenbraten an Apfel-Calvadosauce auf Waldpilzen mit
Serviettenknödel und hausgemachtem Rotkraut*

Vermicelles-Törtchen mit „Leonardo Gelati“ Vanilleglace und Portweifeigen

CHF 87.00

Winter-Menu

*Rauchforellen-Tatar im Crepé-Mantel mit Meerrettich-Kerbel-Sauerrahm auf gekochtem
Karotten-Orangensalat*

Kartoffel-Lauchcreme mit Kräuter-Speckcroutons

*Riesencrevettenspiess „Silver Swan“ mariniert mit Sesamöl und Sojasauce, dazu
Zitronengrassauce und Koriander-Basmatireis*

Kokoscreme brûlée mit exotischem Fruchtsalat

CHF 82.00



*zur Auswahl
& zum
Kombinieren*



Vorspeisen

*Schottischer Rauchlachs mit Kräutersalat und Dill-Senfsauce	24.50
* Würziges Taboule mit Liscio Petersilie, frischer Minze, Tomaten Olivenöl „extra vergine“, Zitrone und Landrauchschinken	19.50
* Marinierte Auberginenröllchen gefüllt mit Tomaten und Fetakäse auf lauwarmem Ratatouille mit Balsamico und Basilikumöl	18.50
* Panierte Mozzarellascheiben auf Rucolasalat mit sautierten Pilzen an Balsamico-Hausdressing	19.50
*Safran-Couscous mit "Silver Swan" Riesencrevetten an Limetten-Ingwersauce	23.50
*Rauchlachs-Tatar auf gepfeffertem Orangensalat und Grünerbsenschaum	21.50
* Parmesan-Mousse mit Landrauchschinken und kleinem Salatbouquet	19.50
Entenbrust-Carpaccio mariniert mit Thymian und Olivenöl	23.50
*Seeteufel-Medaillon am Zitronengrassstengel auf marinierten Kefen mit Apfel-Mangochutney	23.50

***ohne Fleisch auch für Vegetarier geeignet**

Suppen

* Zitronengrassuppe mit Kurkuma	12.50
* Tomatencremesuppe mit Büffelmozzarella und Basilikum	14.50
* Erbsensuppe mit Pfefferminzöl	10.50
* Karottencremesuppe mit Ingwer	10.50
Geflügelcremesuppe mit Curryschaum	12.50
* Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage	14.50
* Gazpacho Andalusien(Sommer)	12.50
* Zucchini-cremesuppe mit Pistazien	10.50
* Schwarzwurzelcreme mit roten Linsen	12.50
* Pilzcreme mit Croûtons und Gewürzrahm	12.50
* Kartoffel-Kressesuppe mit Trüffelöl	14.50
* Melonen-Mango-Kaltschale mit Zitronenmelisse	14.50
* Kürbis-Marronisuppe mit caramelisierten Kastanien	12.50
* Kalte Gurkensuppe mit Chilijoghurt	10.50
Kraftbrühe mit „Flädli“	14.50
Kraftbrühe „Royal“	14.50
Kraftbrühe mit Sherry und Gemüsestreifen	16.50

***ohne Fleisch auch für Vegetarier geeignet**

Süßwasserfische

<i>Pochiertes Regenbogen-Forellenfilet aus dem Zürcher- Oberland an Pernod-Kerbelschaumsauce, Kartoffelperlen und glasierten Karotten</i>	44.00
<i>Zander-Royal Piccata auf Zitronenrisotto mit Rucola</i>	42.50
<i>Eglifilet im Kräuter-Oliventeig gebacken mit Salzkartoffeln und Sauce Tatar</i>	41.00
<i>Temperiertes Frischlachsfilet mit Limonensauce auf Lauchgemüse und confierten Strachtomaten dazu Kartoffelgaletten</i>	43.00
<i>Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Zürcher Oberland mit Wasabischaumsauce, Mandelreis und glasierten Ingwer-Karotten</i>	43.00

Meerfische

<i>Red Snapperfilet (NZ) mit asiatischen Aromen im Ofen gebraten mit Basmati-Reis und buntem Gemüse</i>	44.00
<i>St. Pierrefilet in Olivenöl gebraten auf Prosecco-Risotto und glasiertem Gemüse</i>	46.00
<i>Wolfsbarsch (F) „au Paupiette“ mit Kartoffeln, Oliven, Tomaten, Zucchini und mediterranen Aromen im Backpapier schonend gegart</i>	43.00
<i>Doradenfilet aus Griechenland mit südländischen Kräutern gebraten auf Fenchelgemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	44.00
<i>Sautierte Jakobsmuscheln im Sesammantel mit Randenschaum und schwarzem Venere-Reis</i>	43.00

“Save the Ocean”!

Wir bieten keine gefährdeten Fischarten an.
Unsere Fische kommen aus ausgesuchten Zuchten und zertifizierter nachhaltiger Fischerei

Kalbfleisch

<i>Geschnetzeltes Kalbsfleisch nach Zürcher Art Zartes, handgeschnittenes Kalbfleisch an einer sämigen Rahmsauce mit frischen Champignons, serviert mit einer knusprigen Röstli</i>	39.50
<i>Kalbsfilet im Rohschinkenmantel am Stück gebraten mit hausgemachten Gorgonzola-Gnocchis und grillierten Zucchini</i>	54.00
<i>Kalbsfilet-Medaillons mit frischen Kräuterpilzen auf Maisgalletten mit Serrano-Rohschinken und Butterkefen</i>	54.00
<i>Kalbsrückensteak mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Eier-Tagliatelle und Blumenkohl „polnische Art“</i>	52.00
<i>Kalbskotelette vom Grill mit Zitronen-Kräuterbutter, Thymian-Bratkartoffeln und Speckbohnen</i>	52.00
<i>Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Gruyere dazu Kartoffelgratin und Blattspinat</i>	42.00
<i>Kalbshaxe am Stück im Ofen gebraten mit Kartoffelstock und frischem Gemüsebouquet</i>	41.50
<i>Wiener Kalbsrahm- Gulasch mit hausgemachten Spinat-Spätzli und Broccoliröschen</i>	36.50

Rindfleisch

<i>Emmentaler Bio-Knospe Rindsfilet mit Kräuterbutter überbacken, Kartoffelgratin und glasiertes Gemüse</i>	48.00
<i>Emmentaler Bio-Knospe Rindsfilet mit Trüffelöl-Jus, Bratkartoffeln und glasierten Karottenstäbchen</i>	54.00
<i>Emmentaler Bio-Knospe Rindsfilet mit Safranrisotto und glasierten Kefen</i>	52.00
<i>Emmentaler Bio-Knospe Rindsfilet im Kräuter-Knoblauch Baguette mit Waldpilzen und Balsamicojus</i>	51.00
<i>„SwissPrim“ Roastbeef mit Ofenkartoffeln an Sauerrahmsauce mit Schnittlauch und grünen Bohnenbündchen</i>	36.00
<i>Emmentaler Bio-Knospe Rindsfiletwürfel an rassisger Pommery-Senfsauce, dazu Tagliatelle und Broccoli</i>	46.50
<i>„Swiss Prim“ Châteaubriand mit Kartoffelgratin, frischer Gemüseauswahl und Sauce Bernaise</i>	56.00

Lammfleisch

<i>Lammrückenfilet mit Thymianjus, bunten Gemüsestreifen und Kartoffel-Lauch- Gemüse</i>	42.00
<i>Im Ofen gebratenes Lammkotelette mit Honig-Senfkruste und Portweinjus, dazu Mini-Ratatouille und gebratenen Kartoffelwürfelchen</i>	48.00
<i>Mit Salbei gebratenes „Swiss Prim“ Lammgigot mit Stampfkartoffeln und Romanesco</i>	42.00
<i>Lammfilet im Rohschinkenmantel an Oreganojus mit Polentanocken und Ofenpeperoni</i>	49.00

Geflügel

<i>Gebratenes Perlhuhnbrüstchen auf Champagnerrahmkraut und Kartoffelperlen</i>	38.00
<i>Rosa gebratene Entenbrust mit Orangensauce, auf Kräutercouscous und gedünsteten Kefen</i>	42.00
<i>Maispouardenbrust gefüllt mit Kräuterfrischkäse dazu Trockentomatenjus, Polentahalkugel und Auberginenröllchen</i>	39.00

Vegetarische Hauptgänge

<i>Orangen-Mascarpone- Risotto mit Silberspiess von Tempuragemüse und confierten Cherry Tomaten</i>	28.50
<i>Gemüselasagne à l`Opera mit grillierten Auberginen, Blattspinat und Tomatensugo</i>	24.50
<i>Linguine „alla panna“ mit gebratenen Steinpilzen und frischen Gartenkräutern</i>	26.50
<i>Tagliatelle mit buntem Wok-Gemüse, Sojasprossen, Shi-Take Pilzen, Soja-Chilli Sauce und geräucherter Tofu</i>	24.50

Desserts

<i>Leonardo`s Gelati (Vanille, Pistazien, Schokolade, Nuss) pro Kugel</i>	5.50
<i>Leonardos Sorbets (Waldbeere, Limonen, Erdbeer, Apfel) pro Kugel</i>	5.50
<i>Tiramisu à l`Opera</i>	14.50
<i>Schokoladen-Mousse von dunkler Felchlin Schokolade an Passionsfruchtsauce</i>	17.00
<i>Crème Caramel mit frischen Früchten</i>	12.50
<i>Frisch geschnittener Fruchtsalat</i> 11.50	
<i>Panna Cotta mit marinierten Waldbeeren</i> 14.50	
<i>Exotischer Fruchteteller mit Sorbet</i> 13.50	
<i>Apfelchüechli in Zimtzucker mit Vanilleglace</i>	16.50
<i>Caramelisierte Thai-Mango mit Joghurt Pfefferminz-Glace und Kokos-Himbeershot</i>	19.50
<i>Joghurt-Limonenmousse mit Mandelkracker auf Früchtecoulis</i>	12.50
<i>Grand-Manier „halbgefrorenes“ mit marinierten Orangenfilets und erfrischendem Minz-Sabayone</i>	14.50
<i>Verführerischer Eiskaffe</i>	12.50