



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.*

Donnerstag, 11. März 2010

Löffel-Weise Genuss
Bündner Gerstensuppe
9.50

12 Minuten Menu
*Wir garantieren Ihnen dieses Menu innerhalb von
12 Min. zu servieren. Ansonsten ist es von uns offeriert*
Kartoffel Gnocchi
mit Basilikumpesto,
Parmesanspänen
und geschmorten Saporino-Tomaten
19.50

Von der Wiese
„SwissPrim“ Schweinskotelette
mit Portweinjus
Bavette mit Butter Brösel
Rosenkohl
24.50

Aus dem Wasser
Gebratenes Zanderfilet vom Luganersee
mit Rotweinschaumsauce
Blattspinat und Stampfkartoffeln
34.50

Süsse Versuchung
Luftiges Quarkmousse
mit frischem Fruchtsalat
10.50

Heute: 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