



MITTAGSEMPFEHLUNGEN
von unserem Küchenchef Giuseppe Storniolo

*Wählen Sie aus unserer reichhaltigen Fisch-Vitrine
mit täglich wechselnden Süsswasser- und Meerfischen.
Ihren Lieblingsfisch bereiten wir nach Ihren Wünschen zu:
aus dem Ofen oder gebraten, serviert mit warmer Kräuterbutter-Sauce.*

Freitag, 30. Juli 2010

Löffel-Weise Genuss
Krustentierschaumsuppe
9.50

Aus dem Wasser
Hausgemachte Gitarra-Spaghetti mit Miesmuscheln
verfeinert mit Schalotten, Kräutern und Chili
19.50

Dazu empfehlen wir Ihnen ein Glas
Rosé Zürich Steinkrug, (Zweifel Weine), 2009
pro dl 7.00

12-Minuten Menu
*Wir garantieren Ihnen dieses Menu innerhalb von
12 Min. zu servieren. Ansonsten ist es von uns offeriert*
Sautierte „SwissPrim“ Kalbsbratwurst
mit Zwiebelsauce und knuspriger Rösti
24.50

Dazu empfehlen wir Ihnen ein Glas
Stadt Zürich Blauburgunder, Zürich-Riesbach, 2008
pro dl 6.90

Von der Wiese
„SwissPrim“ Rindsvoressen
mit Balsamicosauce und Eierschwämmli
dazu Kartoffelstock mit Kräutern verfeinert
und geschmorte Peperonistreifen
32.50

Dazu empfehlen wir Ihnen ein Glas
Schiterberger Cabernet Dorsa (Landolt), 2009
pro dl 8.20

Süsse Versuchung
Hausgemachtes Holunderblütenparfait
mit Kirsch-Sorbet
12.50

„Restaurant-Schliessung“
*Wir schliessen unser Restaurant zwecks Renovationen vom 2. – 6. August 2010.
Ab dem 7. August abends ist unser Ensemble wieder täglich für Sie da!*

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