



# Opernserenade DAS Gourmet-Menu

von 17.30 – 21.30 Uhr

**Melonensalat von der Wasser- und der Cavaillon-Melone  
mit weissem Portwein mariniert, dazu eine Tranche Bio-Parmaschinken** 18.50  
Salad of water melon and Cavaillon melon marinated with white port wine  
served with a slice of organic parma raw ham

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

\*\*\*

**Kalte Paprikasuppe mit sautierter Jakobsmuschel und Chilifäden** 14.50  
Cold bell pepper soup with sautéed scallop and chilli stripes

\*\*\*

**Sautiertes „MSC“ Seeteufelmedaillon verfeinert mit Sesam-Ingwersauce  
angerichtet auf einem Beet von Gemüsepapaya und Sesam-Basmatireis** 37.50  
Sautéed "MSC" anglerfish medallion with sesame ginger sauce  
served with vegetable papaya and sesame basmati rice

*Dazu empfehlen wir Ihnen ein Glas Schiterberger Chardonnay Barrique, Kanton Zürich, 2007* dl 8.30

\*\*\*

**Im Ofen gebratenes „SwissPrim“ Kalbsfilet im Kräutermantel mit Thymianjus  
dazu glasiertes Sommergemüse und hausgemachte Gitarra-Nudeln** 48.50  
"SwissPrim" veal fillet, roasted in oven, in a herb coat with thyme sauce  
served with glazed summer vegetables and homemade "Gitarra" noodles

*Dazu empfehlen wir Ihnen ein Glas Schiterberger Cabernet Dorsa, 2009* dl 8.20

\*\*\*

**Waldbeeren im Champagnergelee mit Minzpesto und Limonensorbet** 14.50  
Berries in champagne jelly served with mint pesto and lime sorbet

*Dazu empfehlen wir Ihnen ein Glas Strohwein Vidal, Riesling x Silvaner / Johaniter aus Zürich, 2005* dl 15.00

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!

26.7. – 1.8.10