



Zurzeit auf unserer Bühne: „SOMMERTRÄUME“ von unseren Koch-Künstlern Giuseppe Storniolo und seinem Team

1^{TER} AKT: EINE LUKULLISCHE OUVERTÜRE

Degustation/Vorspeise

Temperiertes irisches Bio-Lachsfilet auf Gurkencarpaccio mit Sommerkräuter-Ricotta-Ravioli und Gartenkresse <i>Tempered Irish organic salmon fillet on carpaccio of cucumber with summer herb ricotta ravioli and garden cress</i>	18.00 / 24.50
Vitello Tonnato Zarte Tranchen vom Bassersdorfer Kalbfleisch mit Thunfisch-Sauerrahmsauce, Rucola-Kräutersalat parfümiert mit Limonenolivenöl <i>Vitello Tonnato Tender slices of Bassersdorfer veal with tuna sour cream sauce rocket herb salad perfumed with lime olive oil</i>	21.50 / 29.50
Beefsteak-Tatar nach Ihrem Wunsch gewürzt, Toast und Butter - mit Brandy, Sherry oder Whisky <i>Beef steak tartar spiced as desired, toast and butter - with Brandy, Sherry or Whisky</i>	19.50 / 29.50 24.50 / 34.50
Hausgemachte Gazpacho Andaluz mit sautierter Bio-Riesencrevette am Edelspiess <i>Home made Gazpacho Andaluz with sautéed organic king prawn</i>	15.00
Feine Langustinencrèmesuppe mit Cognac und Rahmhaube <i>Lobster cream soup with cognac and cream</i>	16.00
Hausgemachte Kraftbrühe mit Sherry verfeinert <i>Home made clear soup with Sherry</i>	12.50
 Salat von Bio-Freiland-Tomaten mit Bio Büffel-Mozzarella auf traditionelle, italienische Weise hergestellt, verfeinert mit Basilikum und „Extra Vergine“ Olivenöl <i>Der Bio-Mozzarella stammt von Fritz Schnyder aus Meierskappel (CH) und wird von Kuhmilchallergikern gutvertragen. Salad of organic field-grown tomatoes with organic mozzarella created in a traditional, Italian way, refined with basil and "extra vergine" olive oil</i>	13.50 / 16.50
Gemischte Salatkomposition À L'OPÉRA mit knusprigen Speckstreifen und Kräutercroûtons in Olivenöl gebraten dazu Schweizer Bio-Freilandeier von glücklichen Hühnern mit Blick auf die Berge <i>Mixed salad with crispy bacon, herb croutons and organic eggs from happy Swiss chicken</i>	11.50 / 14.50
Bunter Blattsalat mit gerösteten Bio-Sonnenblumen und Bio-Kürbiskernen <i>Colourful leaf salad with roasted organic sun flower- and pumpkin seeds</i>	9.80 / 12.50

2^{TER} AKT: EIN VEGETARISCHES INTERMEZZO

Degustation/Portion

Gemüse-Moussaka mit Auberginen und Kartoffeln dazu Tomatensugo von der Saporino-Tomate und gehobelter Parmesan <i>Vegetable moussaka with aubergine and potatoes served with tomato sauce and parmesan</i>	18.50 / 24.00
---	---------------

Komponieren Sie sich Ihr eigenes Gericht aus unseren Beilagen.
Lassen Sie sich von unserem Ensemble beraten.
Compose your own menu with our side dishes of your choice. Our Service team will be happy to help you.

Hotel Ambassador und Restaurant à l'Opéra – Gastlichkeit seit 1930

UNSER KÜCHENCHEF GIUSEPPE STORNILO UND SEIN TEAM LIEBEN ES, SIE MIT IHREN KREATIONEN ZU VERWÖHNEN, WELCHE MIT DEM 'GOLDENEN FISCH' AUSGEZEICHNET WURDEN. ZUDEM ARBEITEN SIE UNTER DEM LABEL 'GOÛT MIEUX', WELCHES FÜR BESTE HERKUNFT UND QUALITÄT DER ROHPRODUKTE STEHT. DIE SURREALISTISCHE BAROCKMALERIN TATJANA TIZIANA HAT IN NÄCHTELANGER ARBEIT FANTASTISCHE SZENEN AUS DEM OPERNHAUS AN UNSERE WÄNDE GEZAUBERT.

alle Preise in CHF inkl. 7,6% MwSt.



3TER AKT: EINE ARIE IN F-DUR – FLEISCHGERICHTE

Degustation/Portion



- Kurz sautierte Emmentaler Bio-Knospe Rindsfilet-Tranchen mit Pancetta und Balsamicojus, Rucola-Bratkartoffeln, und Peperonata-Gemüse 39.00 / 57.00
Unser Emmentaler Rindsfilet wird von der Bio-Metzgerei Stettler, Langental, geliefert.
Sautéed organic "Emmentaler" beef fillet slices with pancetta and balsamic vinegar jus, roasted potatoes with rocket and peperonata vegetables
- Im Ofen gebratene französische Maispoulardenbrust mit Spinat-Trüffelüllung auf einem Bramata-Polentasockel und glasiertem Sommergemüse 43.00
French poulard breast roasted in oven with spinach truffle filling on polenta and frosted summer vegetables
- Weltberühmt: Geschnetzeltes Kalbsfleisch nach Zürcher Art 29.80 / 39.80
Zartes, handgeschnittenes Kalbsfleisch an einer sämigen Rahmsauce mit frischen Champignons, serviert mit einer knusprigen Rösti
Unser Schweizer Kalbfleisch wird vom Dorf-Metzger Walter Steinmann aus Bassersdorf geliefert
World famous, sliced veal „Zurich style“. Tender veal in cream sauce with fresh mushrooms, served with „Rösti“
- Stadtbekannter Klassiker, unser Wienerschnitzel! Paniertes Kalbsschnitzel in Butter goldbraun gebraten, mit Preiselbeeren und Pommes frites 29.50 / 39.50
Unser Schweizer Kalbfleisch wird vom Dorf- Metzger Walter Steinmann aus Bassersdorf geliefert!
Veal escalope "Viennese style" sautéed in butter, mountain cranberries, French fries



Unsere Fisch-Kompositionen sind ausgezeichnet mit dem „GOLDENEN FISCH“



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 Kräuterbutter-Sauce.

Please have a look at our fish display with more sea fishes. We prepare your favourite fish according to your taste: from the grill, poached in white wine stock with warm tarragon butter.

„Save the Ocean“! Wir bieten keine gefährdeten Fischarten an. Unsere Fische kommen aus ausgesuchten Zuchten und zertifizierter nachhaltiger Fischerei.

Degustation / Portion

- „Carmen“, gebratenes Wolfsbarschfilet aus Griechischer Zucht, mit Limonenschaumsauce, rotem Camarquereis und sautiertem Fenchelgemüse 33.00 / 46.00
Fried sea bass fillet from Greek with lime spume sauce Camarque rice and sautéed fennel vegetables
- „Traviata“, pochiertes Forellenfilet vom Zürcher Oberland mit Forellen-Mangold-Wonton und Kefen, dazu marinierter Ingwer und Korianderschaumsauce 27.00 / 38.00
Poached trout fillet with trout-mangold Wonton and sugar peas, served with marinated ginger and coriander spume sauce
- „Salome“, im Blätterteigmantel gebackenes irisches Bio-Lachsfilet serviert auf dünn aufgeschnittenen, lauwarmen Zucchetti mit „fleur de sel“ und Sommersalat-Kräuterbouquet (die liebevolle Zubereitung dauert 25 Minuten) 28.00 / 32.00
Irish organic salmon fillet, baked in puff pastry and served on thin sliced, lukewarm courgettes with "fleur de sel" and summer salad herb bouquet (preparation takes 25 minutes)
- Gout Mieux
- „Rusalka“, mit schwarzem Pfeffergeist flambierte Bio-Riesencrevetten „Black Tiger“ mit Knoblauch, schwarzen Oliven, Cherry-Tomaten und Stangensellerie, dazu Stampfkartoffeln mit Olivenöl und Kräutern 34.00 / 46.00
Organic king prawns "Black Tiger", roasted in and flambéed with black pepper liqueur, with garlic, black olives, cherry tomatoes and celery, served with mashed potatoes, with olive oil and herbs
- Eglifilets aus den Baltischen Seen „Tosca“ im Oliven-Kräuterteig gebacken, mit Salzkartoffeln und Sauce Tatar 29.00 / 41.00
Filet of perch "Tosca" deep fried in olive-herb batter, boiled potatoes, sauce Tatar