

# Allergenkarte



Restaurant  
Opéra

Eier	<b>C</b>	Erdnüsse	<b>E</b>	Fisch	<b>D</b>	Glutenhaltiges Getreide	<b>A</b>	Krebstiere	<b>B</b>
Lupine	<b>P</b>	Sojabohnen	<b>F</b>	Milch	<b>G</b>	Schalenfrüchte	<b>H</b>	Sellerie	<b>L</b>
Senf	<b>M</b>	Sesamsamen	<b>N</b>	Nüsse	<b>Z</b>	Schwefeldioxid & Sulphite	<b>O</b>	Weichtiere	<b>R</b>

# VORSPEISE

## **Couscous, Grüner Spargel, Buchenpilze**

Couscous Taboulé mit gebratenem grünem Spargel,  
Buchenpilz Salat, Tomaten Gel,  
Avocadocreme und Mango Chutney

**A; L; O**

## **Roastbeef, Handkäse, Grüne Soße**

Rosa gebratenes Roastbeef  
mit Handkäs-Espuma und Grüne Soße

**C; A; G; L; M; O**

## **Fjordforelle, Glasnudel, Fermentierter Knoblauch**

Gebeiztes Fjordforellen Filet  
mit Glasnudel Gemüse Salat, schwarze Knoblauchcreme,  
Wasabi Mayonnaise und Soja Perlen

**D; G; L; M; N; F; O**

## **Feldsalat, Kürbis, Gänsebrust**

Knackiger Feldsalat in Himbeerdressing, mit gepickeltem Kürbis,  
Scheiben von der geräucherten Gänsebrust, Kürbiskerne und Öl

**A; G; O**

# SUPPE

## **Kürbis, Kokosmilch, Kerne & Öl**

Rahmsüppchen von Hokaidokürbis und Kokosmilch,  
mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl

**Sulfat (durch Weißwein)**

## **Gans, Flädle, Gemüse**

Essenz von der Gans mit Flädle,  
Gemüwestreifen und Schnittlauch

**C; A; G; L; O**

# OPÉRA'S KLASSIKER

## **Vitaminbombe**

Erfrischende Blattsalate mit Hausdressing,  
Schnittlauchschmand und Knoblauch-Croûtons

**E; A; G; H; L; M; O**

wahlweise mit gebratenen

Waldpilzen

**G; L; O**

Rinderfiletspitzen

**G; L**

Gambas (3 Stück)

**B; G; L**

## **Rind, Parmesan, Kaper**

Feine Scheiben vom Fassona Piemontese Rind  
mit Parmesan, Rucola und eingelegten Kapern

**C; A; G; L; M; N; F; O**

## **Steak-Tatar vom Fassona Piemontese Rind**

wahlweise mit Pommes Frites oder Toast

**C; D; A; G; L; M; O**

## **Wiener Schnitzel vom Milchkalb**

mit Preiselbeeren und kleinem Salat

wahlweise mit

Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat

**C; A; G; L; M; O**

Eier	<b>C</b>	Erdnüsse	<b>E</b>	Fisch	<b>D</b>	Glutenhaltiges Getreide	<b>A</b>	Krebstiere	<b>B</b>
Lupine	<b>P</b>	Sojabohnen	<b>F</b>	Milch	<b>G</b>	Schalenfrüchte	<b>H</b>	Sellerie	<b>L</b>
Senf	<b>M</b>	Sesamsamen	<b>N</b>	Nüsse	<b>Z</b>	Schwefeldioxid & Sulphite	<b>O</b>	Weichtiere	<b>R</b>

## VEGETARISCH / VEGAN

### **Kartoffel, Spinat, Hühner Ei**

Kartoffelwaffel mit getrüffeltem Babyspinat,  
Onsen-Ei und Kartoffelschaum

**C; A; G; L; M; O**

### **Gyoza, Gemüse, Tofu**

Gemüse Tofu Gyoza mit Wokgemüse,  
geräuchertem Tofu und Kokosschaum

**A; N; F**

## PASTA

### **Ente, Marone, Wirsing**

Agnolotti mit Ente und Marone gefüllt,  
dazu gebratene Entenstopfleber, Rahmwirsing,  
und glasierte Trauben

**C; A; G; L O**

## HAUPTGANG

### **Kabeljau, Blumenkohl, Ei**

Gebratenes Kabeljaufilet  
mit Blumenkohlcreme, gebackenem Blumenkohl,  
gehacktem Ei und Panko Brösel

**C; D; A; G; L; O**

### **Fjordlachs, Risotto, Kürbis**

Gebratenes Lachsfilet  
mit Kürbisrisotto, karamellisiertem Kürbis  
und Weißweinschaum

**D; G; O**

**Spanferkel, Spitzkohl, Teriyaki**

Mariniertes Rückensteak und Gyoza vom Spanferkel,  
mit glasiertem Spitzkohl, Sesam Sushi Reis und Teriyaki Jus

**C; A; G; L; N; F; O**

**Dry Aged Short Rib, Kraut, Krapfen**

Glasiertes Short Rib vom Urban Beef, 28 tage Dry Aged,  
mit Paprikakraut, BBQ-Jus und Kartoffelkrapfen

**C; A; G; O**

**Gänsebraten Opera**

Im Ofen gebratene Hafermast Gans mit Rotkohl,  
kleinem Bratapfel, glasierte Maronen, Kartoffelknödel  
und Preiselbeer Thymian Jus

**C; A; G; L; O**

**Rinderfilet Down Under**

200g Black Angus Filetsteak aus Australien  
mit Café de Paris Butter, Pfefferrahmsoße,  
buntem Gemüse und Pommes Frites

**G; L; O**

Eier	<b>C</b>	Erdnüsse	<b>E</b>	Fisch	<b>D</b>	Glutenhaltiges Getreide	<b>A</b>	Krebstiere	<b>B</b>
Lupine	<b>P</b>	Sojabohnen	<b>F</b>	Milch	<b>G</b>	Schalenfrüchte	<b>H</b>	Sellerie	<b>L</b>
Senf	<b>M</b>	Sesamsamen	<b>N</b>	Nüsse	<b>Z</b>	Schwefeldioxid & Sulphite	<b>O</b>	Weichtiere	<b>R</b>

# DESSERT

## **Vanille Creme Brûlée**

mit Birnenragout und Walnuss Eiscreme

**C; E; G**

## **Kürbistörtchen**

mit Yuzu-Schokoladeneis, gerösteten Marshmallows  
und Kürbiskernkrokant

**C; G**

## **Variation von der Valrhona Schokolade**

Mousse, Panna Cotta und Crumble von der Schokolade  
mit Vollmilch-Nuss Eiscreme

**C; A; G; F**

## **Auswahl von Käsesorten des Maître Affineur Waltmann**

mit blauen Trauben, Staudensellerie, Walnüssen,  
Grissini und Feigensenf

**E; A; G; O**