

Allergenkarte



Restaurant
Opéra

VORSPEISE

Panzanella

Geröstete Focaccia mit Paprika, Gurke, Tomate,
Pesto, Basilikum und Grana Padano
(Vegan ohne Grana Padano)

Aa, G, J, L

Verrano Rote Bete | Seesaibling | Apfel

Gebeiztes Seesaibling Filet mit Mousse und Tatar von der Rote Bete,
Rote Bete Apfel-Sud, Rote Bete Gel, Apfelperlen und Meerrettich

D, G, L

Pulpo | Aprikose | schwarzer Knoblauch

Gebratener Pulpo mit Aprikosen-Gel und Röster,
schwarze Knoblauch-Mayonnaise und Meeres Alge

G, J, L, N

SUPPE

Tafelspitz | Maultasche

Essenz vom Rindertafelspitz mit kleinen Maultaschen
und Gemüsestreifen

Aa, C, I

Melone | Paprika | Gurke

Gazpacho mit Wassermelone, roter Paprika, Gartengurke,
Limettensaft, Olivenöl, und Paprika Sorbet
(Vegan)

OPÉRA'S KLASSIKER

Vitaminbombe

Erfrischende Blattsalate mit Hausdressing,
Schnittlauch Schmand und Knoblauch-Croûtons

Aa, G, Hc, J, L

wahlweise mit gebratenen

Waldpilzen

G

Rinderfiletspitzen

G

Gambas (3 Stück)

B, G

Rind I Grana Padano I Kapern

Feine Scheiben vom Fassona Piemontese Rind
mit Grana Padano, Wildkräutersalat,
konfierten Tomaten und eingelegten Kapern

Aa, G, Hc, J, L

Steak-Tatar vom Fassona Piemontese Rind

wahlweise mit Pommes Frites oder Toast

C, D, J, L, 6

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

mit Preiselbeeren und kleinem Salat

wahlweise mit

Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat

Aa, C, G, J, L, 1, 4

VEGETARISCH / VEGAN

Verrano Sellerie | Pfifferlinge | vegane Hollandaise

Sellerie-Tortelloni, Creme, angebraten und gereift
mit Pfifferlingen, Veganer Hollandaise
und Schnittlauch Öl
(Vegan)

Aa, I,

Ravioli | Trüffel | Spinat

Eigelb Ravioli, Schnittlauchbutter, gehobelter Sommertrüffel,
Trüffelschaum und Rahmspinat

Aa, C, G, L

HAUPTGANG

Kabeljau I Carbonara I Liebstöckel

Gebratenes Kabeljaufilet mit Speck Pecorino Schaum,
Tagliolini, Eigelbcreme, Liebstöckel Öl
und Guanciale vom Bio Hof Mai

Aa, C, D, G, L

Saibling I Pfifferlinge I Bimi

Eismeer Saiblingfilet vom Grill mit gebratenen Pfifferlingen
glasierter Bimi und Kartoffel Espuma

C, D, G, L

Dorade I Ratatouille I Arancini

Gebratenes Doradenfilet mit Ratatouille,
gebackene Risottobällchen und Gremolata

Aa, C, D, G, L

Kalbsfilet „Züricher Art“

Kalbsfilet Medaillons mit Champignon Rahm,
Kartoffelreibekuchen und glasierten bunten Karotten

Aa, C, G, L

Rinderfilet aus Deutschland

200 g deutsches Färsen Rinderfilet Steak,
mit Cafè de Paris Butter, Pfefferrahmsoße,
buntem Wurzelgemüse und Pommes Frites

G, L, 1, 6, D, I

Rib Eye aus Uruguay

300 g Rib Eye Steak,
mit Cafè de Paris Butter, Pfefferrahmsoße,
buntem Sommergemüse und Kartoffelpüree mit Ahornsirup

G, L, 1, 6, D, I

DESSERT

Kirsche | Schokolade | Joghurt

Kirsch Panna Cotta mit Kirsch Gel, Vanille Chantilly,
geeistes Schokoladen Gelee,
und Joghurt Rahmeis

Aa, C, G

Mango | Aprikose | Orange

Mango-Orangen Kaltschale mit Aprikosen Parfait,
und Aprikosen-Cranberry Granola
(vegan)

Ad

Vanille | Pfirsich

Gebrannte Vanillecrème
mit Pfirsichkompott und Vanille-Rahmeis

C, G

Affogato

Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso

G,11

Auswahl von Käsesorten des Maître Affineur Waltmann

mit blauen Trauben, Staudensellerie, Walnüssen,
Grissini und Feigensenf

Aa, Hc, G, J, L

Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Süßungsmittel(n)
- 7 enthält Phenylalaninquelle
- 8 geschwefelt
- 9 geschwärzt
- 10 gewachst
- 11 koffeinhaltig
- 12 chininhaltig

Deklarationspflichtige Allergene

- Aa Weizen
- Ab Roggen
- Ac Gerste
- Ad Hafer
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fische
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch (einschließlich Laktose)
- Ha Mandeln
- Hb Haselnüsse
- Hc Walnüsse
- Hd Cashewnüsse
- He Pekanüsse
- Hf Paranüsse
- Hg Pistazien
- Hh Macadmianüsse
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulphite
- M Lupinen
- N Weichtiere