

## «Inszenierungen» (Käse und Trockenfleisch aus der Vitrine)

---

Was passt besser zu einem Glas Wein, als knuspriges Brot, reifer Käse und Trockenfleisch?

Bei unseren «Inszenierungen» führen Sie Regie. Als Darsteller sind Trockenfleisch-Spezialitäten und ausgesuchte Käse auf der Bühne. Lassen Sie sich an der Vitrine Ihre persönliche Inszenierung zusammenstellen (Preis nach Gewicht, in Einheiten von 50 g).

Wer lieber am Platz wählt, kann auf die klassischen Inszenierungen unseres Küchenchefs Christian Weisskopf zurückgreifen:

<b>Salami Nostrano</b> eine Portion italienische Salami	150 g	CHF 21.—
<b>Prosciutto di Culatello</b> der exklusive Schinken aus Zibello in der Poebene	50 g	CHF 21.—
<b>Prosciutto di Parma</b> Rohschinken «Parma»	100 g	CHF 29.—
<b>Bresaola</b> Trockenfleisch aus dem Veltlin	100 g	CHF 29.—
<b>Inszenierung in drei Akten</b> Komposition mit Rohschinken «Parma», Salami und gutgereiften Käsen	150 g	CHF 28.50
<b>Giro d'Italia</b> Komposition mit Rohschinken «Parma», Bresaola und gutgereiften Käsen	150 g	CHF 31.50
<b>Käseauswahl aus unserer Vitrine</b> wählen Sie selbst aus unserem Angebot an gutgereiften Käsen	150 g	CHF 24.—
<b>Formaggini</b> aus der Region Ziegenkäse von der Geissä Heimät Meierskählen, mariniert mit kaltgepresstem Olivenöl, Knoblauch und Kräutern	100 g	CHF 12.—

Wählen Sie Ihre Lieblings-Brotarten, bedienen Sie sich selbst an der Brotstation.

## Für den kleinen Hunger oder als Vorspeise

---

### **Ammann's Nüsslisalat**

mit gehacktem Ei, Brotcroûtons, Speck  
und hausgemachtem Frenchdressing

Vorspeise CHF 13.50 \*  
Hauptgang CHF 19.50 \*

### **Rindstatar**

mit Cognac verfeinert  
mild bis feurig gewürzt, ganz nach Ihrem Wunsch  
Toast und Butter

Vorspeise 70g CHF 18.50 \*  
Gluschtportion 110g CHF 27.50 \*  
Hauptgang 140g CHF 35.50 \*

### **Thunfisch-Carpaccio**

mit knackigem Gemüsesalat und Fleur de Sel  
an Sesam-Soja-Vinaigrette

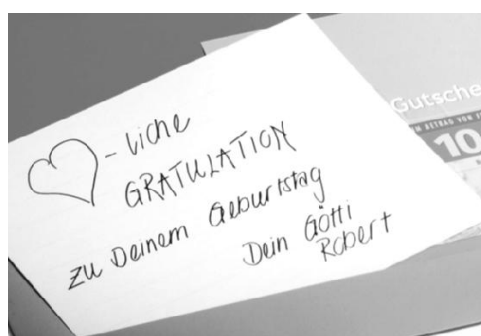
Vorspeise CHF 18.50 \*  
Hauptgang CHF 32.— \*

### **Caesar Salat**

Eisbergsalat mit Croutons, Pouletbruststreifen,  
Riesencrevetten, Ei und knusprigem Speck  
an pikantem Dressing

CHF 28.50

..... die Geschenkidee.....



### **Edle Hülle mit genüsslicher Fülle!**

Die Gutscheine sind im Betrag von CHF 20.—, CHF 30.—, CHF 50.— und CHF 100.— erhältlich und werden im goldfarbenen Geschenkcouvert geliefert.

## Aus dem Suppentopf

---

### **Französische Bouillabaisse**

mit Fischfiletstreifen, Muscheln, Kartoffeln, Gemüse,  
dazu Croûtons, Rouille und Käse

Vorspeise CHF 15.50

### **Tomatencrèmesuppe**

mit Rahmhaube und frischem Basilikum

Vorspeise CHF 10.— \*

Gluschtportion CHF 13.50 \*

### **Knuspriges Knoblibrot**

CHF 7.90 \*

## Antipasti-Buffer

---

Mediterranes Antipasti- und Salatbuffet durchgehend bis 23.30 Uhr, bedienen Sie sich selbst!

### **kleiner Teller**

Vorspeise CHF 14.50

Hauptgang CHF 18.50

### **mittlerer Teller**

Vorspeise CHF 16.50

Hauptgang CHF 21.50

### **grosser Teller**

Hauptgang CHF 26.50

Die Preise verstehen sich pro Teller und Person, für weitere Gedecke

CHF 3.50

## Pasta / Vegetarisch

---

### «Cannelloni Alfredo»

Gratinierte Teigwarenrollen  
mit Ricotta-Spinatfüllung und Tomatensauce

Gluschtportion CHF 21.50 \*

Hauptgang CHF 24.50 \*

### Penne all'amatriciana

mit Tomatensauce, pikanter Paprikasalami,  
Peperonistreifen und gerösteten Pinienkernen

Gluschtportion CHF 22.50 \*

Hauptgang CHF 25.50 \*

### Spargel-Kartoffelgratin

mit Sonnenblumenkernen und Ziegenkäse  
im Blütenmantel

CHF 25.50



**Die Parmesanraffel ist exklusiv bei uns erhältlich.**

Das Holz wird in der Blindenwerkstätte in Horw verarbeitet.

Ahorn-, Kirschen- oder Buchenholz

CHF 59.—

## Fleischgerichte

---

<b>«Chicken-Pie»</b> Saffige Pouletstücke mit Champignons, Gemüse, Kartoffeln und Speckwürfel, unter einer Blätterteighaube	CHF 34.50
<b>Entrecôte «Opus»</b> Rosa gebratenes Entrecôte mit «Café de Paris»-Butter, Gemüsebouquet und Bratkartoffeln im Pfännli serviert	CHF 44.— *
<b>Schweinssteak</b> an Morchelrahmsauce mit Linguine und Gemüsebouquet	CHF 36.— *
<b>Kalbsgeschnetzeltes «Stroganoff»</b> an pikanter Paprika-Champignonrahmsauce mit Wodka verfeinert, serviert mit Duftreis	CHF 38.—

## Fischgerichte

---

<b>Französische Bouillabaisse</b> mit Fischfiletstreifen, Riesencrevetten, Muscheln, Kartoffeln, Gemüse, dazu Croûtons, Sauce Rouille und Käse	CHF 35.50
<b>Aus dem Wok</b> Asiatische Nudelpfanne mit Riesencrevetten, Gemüse, frischen Shitake-Pilzen an Red-Currysauce und Cashew Nüssen	CHF 36.50 *
<b>Fisch-Symphonie</b> aus Saibling, Rotbarsch und Heilbutt auf Safransauce, Duftreis und Gemüse	CHF 41.—

# Vinothek

---



Unsere Vinothek ist an jedem Wochentag bis zur Polizeistunde geöffnet. Auf unser Angebot von über 600 Spitzenweinen sind wir stolz. Mit Ausnahme von Raritäten wird das ganze Sortiment zu vorteilhaften Preisen über die Gasse verkauft. Gerne beraten wir Sie. Es freut uns, wenn wir Ihnen ein Exemplar unserer Weinkarte nach Hause mitgeben dürfen.

## Öffnungszeiten:

Mo – Do	09:00 - 0:00 Uhr
Di	08:00 - 0:00 Uhr

Am Wochenende ist das Opus länger offen:

Freitag:	09:00 - 1:30 Uhr
Samstag:	08:00 - 1:30 Uhr
Sonntag:	10:00 - 0:00 Uhr

## Einwandfreie Produkte

Das Restaurant Opus serviert Fleisch und Fischprodukte aus artgerechter Haltung von folgenden Herkunftsländern:

Rindfleisch	Schweiz, Brasilien, USA, Paraguay
Schweinefleisch	Schweiz, Deutschland
Kalbfleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz, Brasilien*
Entenfleisch	Frankreich*, Ungarn*
Lammfleisch	Schweiz, Australien, Neuseeland, Grossbritannien
Perlhuhnfleisch	Frankreich, England

\* Kann mit Antibiotika als Leistungsförderer produziert worden sein.

Zander	Schweiz, Holland, Österreich
Lachs	Norwegen, Irland
Saibling	Island
Rotbarsch	Island
Seeteufel	USA, Holland, Dänemark
Goldbrass	Griechenland
Wels	Holland
Heilbutt	Holland, Frankreich, Dänemark
Merlans	Holland, Frankreich, Dänemark, Schottland
Thunfisch	Ecuador, Thailand, Philippinen
Riesencrevetten	Vietnam, Thailand, Bangladesh
Miesmuscheln	Italien, Spanien, Frankreich, Neuseeland
Vongole	Italien
Eier	Schweiz, Holland, Deutschland

Wir verwenden nur Eier aus artgerechter Haltung (keine Käfighaltung).

Unser Engagement für nachhaltigen Genuss.

Die G. Bianchi AG ist Mitglied der WWF Seafood Group und übernimmt gemeinsam mit uns die Interessen im Sinne eines nachhaltigen Fischangebotes wahr. Wir unterstützen und berücksichtigen dieses Engagement bei der Kartengestaltung.

Alle Produkte werden in einwandfreiem Zustand angeliefert. Wir beachten die Grundsätze der GHP = Gute Herstellungspraxis. Diese beginnt bereits beim Rohprodukt. Jeder Lieferant bestätigt, dass die Produkte einem hohen hygienischen Anforderungsprofil entsprechen: Einhalten der Kühlkette und der Temperaturvorschriften, Einwandfreie Verpackung. Anlieferung der Waren nur in sauberen Gebinden. Für genauere Auskünfte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

Restaurant Opus



Gunther Pirker, Geschäftsführer



Christian Weisskopf, Küchenchef