FESTLICH *geniessen*

Pastinaken-Apfel-Suppe
Meerrettichrahm, Speck-Crumble | 14.50

•••

Festlicher Nüsslisalat
Ziegenkäse aus Meierskählen, Orangenfilets,
Granatapfel, Gewürz-Dressing | 18.50

•••

Hausgebeizter Lachs
bunter Rettich, Hüttenkäse, rosa Pfeffer,
Birnen-Chutney, Pitabrot | 21.50

dazu Trüffel-Frites +9.–

•••

Belugalinsenragout
Ofenkürbis, Ziegenkäse, Babyspinat | 26.50

•••

Kalbs-Flank-Steak
Kalbsjus, Pastinaken, Kräuterseitlinge,
Karottencrème, Federkohlpesto | 44.50

•••

Duo von gebratenen Jakobsmuscheln und Zander
Kürbis-Thymian-Risotto,
geröstete Kürbiskerne | 42.50

•••

Maispoulardenbrust
gefüllt mit Lauch und Pilzen,
Morchelrahmsauce, knusprige Kartoffelterrine
mit Käse überbacken | 36.50

•••

Gebratenes Rindsfilet
Kalbsjus, gebratener Rosenkohl, Kürbiswürfel,
Kartoffelstock, Federkohlchip | 54.50

OPUS
RESTAURANT·BAR·VINOTHEK

Über die Herkunft unserer Produkte sowie Zutaten, die Allergien und Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

glutenfrei vegetarisch | alle Preise in CHF inkl. MwSt. | 26.11.