



Menuvorschläge Restaurant Opera

Sehr geehrte Damen und Herren

Vielen Dank für Ihr Interesse am Restaurant Opera.

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unser grosses Verpflegungsangebot. Gerne stellen wir Ihnen ein Menu nach Ihren eigenen Vorstellungen zusammen.

Bei der Auswahl unterstützen und beraten wir Sie jederzeit.

Wir freuen uns, Sie bald im Restaurant Opera begrüßen zu dürfen.

Freundliche Grüsse

PeLago – Pflegeheim der Region Rorschach

Aperitif

Kalte Häppchen

Verschiedene Canapés erhältlich als $\frac{1}{2}$ und $\frac{1}{4}$
wie z.B. Rohschinken, Bündnerfleisch, Rauchlachs,
Kräuterkäse, Thon, Ei etc. CHF 3.70 / Stück

Partybaguette, ca. 55 cm CHF 16.80 / Stück
wie z.B. Schinken, Salami, Fleischkäse

Warme Häppchen

Black Tiger Shrimps in Knusperpanade CHF 4.00 / Stück

Poulet Spiesschen mit Sojasauce gegart CHF 3.20 / Stück

Mini-Pizzette mit Champignon, Mozzarella,
Zucchetti, Peperoni CHF 1.90 / Stück

Mini-Schinkengipfeli CHF 1.90 / Stück

Kleine gemischte Küchlein (Käse, Spinat, Lauch) CHF 1.50 / Stück

Gefüllte Blätterteigrollen mit Zwiebeln und Speck CHF 1.90 / Stück

Menuvorschläge

Vegetarische Menus

Menu 1

CHF 23.80

Bunter Blattsalat oder Tagessuppe

Geschnetzeltes Quorn „Stroganoff“

Basmatireis

Frische Ananas mit Vanilleglace

Menu 2

CHF 24.80

Bunter Blattsalat oder Tagessuppe

Gemüse-Piccata „Mailänder Art“

Tomatenspaghetti

Tiramisu mit Früchtegarnitur

Menu 3

CHF 27.00

Bunter Blattsalat oder Tagessuppe

Gebackene Champignons
mit verschiedenen Saucen
Reichhaltige Gemüsegarnitur

Panna Cotta

Menuvorschläge

Menu mit Fleisch oder Fisch

Menu 4

CHF 30.30

Bunter Blattsalat
mit Mostbröckli-Käseroulade

Gebratene Pouletbrust im Kokosmantel
an Currysauce
mit Reis und Früchtegarnitur

Hausgemachter Aprikosenkuchen mit Rahm

Menu 5

CHF 36.30

Gemischter Salat mit gerösteten
Sonnenblumenkernen

Gefülltes Schweinsfilet mit Pesto im Rohschinkenmantel
an Rosmarinsauce
Butternudeln
Buntes Gemüsebouquet

Caramelköpfler mit Rahm

Menu 6

CHF 28.20

Maiscrèmesuppe

Schweinsgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce
Röstikroketten
Buntes Gemüsebouquet

Gebrannte Crème mit Honig

Menuvorschläge

Menu mit Fleisch oder Fisch

Menu 7

CHF 36.80

Nüsslisalat an Himbeeressig
Walnussdressing mit gehacktem Ei

Pangasius Fischknusperli
an Tartarsauce
Kräuterkartoffeln
Blattspinat à la Crème

Hausgemachtes Schokoladenmousse

Menu 8

CHF 35.70

Kleiner gemischter Salat mit Kürbiskernen

Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art“
Butterrösti
Buntes Gemüsebouquet

Marinierter Fruchtsalat mit Vanilleglacé

Menu 9

CHF 34.20

Kraftbrühe mit Flädli

Geschmorter Rindsbraten „Winzer Art“
an Rotweinsauce mit Trauben
Butterspätzli

Glasiertes Rotkraut mit Maroni

Karamellierte Birnen mit Honig und Krokant
mit Nussglacé

Menuvorschläge

Menu mit Fleisch oder Fisch

Menu 10

CHF 49.90

Avocadosalat mit Crevetten an
Himbeeressig-Haselnussdressing

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum

Kalbsschnitzel „Calvados“
Breitbandnudeln mit Butter
Buntes Gemüsebouquet

Amarettoparfait „gluschtig garniert“

Menu 11

CHF 34.80

Apfel-Fenchelsalat Carpaccio mit
Radieschen-Vinaigrette

Bodenseerundgang
Sautierte Felchen, Seeforellen und Eglifilets
an Kräutersauce
Salzkartoffeln

Buntes Gemüsebouquet

Gefüllter Windbeutel

Menu 12

CHF 55.70

Rauchlachstatar mit Crème Fraîche
Salatbouquet

Kraftbrühe mit Blätterteighaube

Kalbsskarreebraten niedertemperaturgegart
an Pilzrahm- und Rotweinsauce
Hausgemachte Nudeln mit Mohn
Buntes Gemüsebouquet

Rotweinzwetschgen mit Zimtglacé

Buffet-Vorschläge – kalt und warm

Salatbuffet

Tomaten-Mozzarella
Italienischer Bauernsalat
Maissalat
Bohnensalat
Diverse Blattsalate
Rüebli-salat
Randensalat
Gurkensalat
Diverse Garnituren

Kaltes Buffet

Crevetten-Cocktail
Fischplatte mit Lachs
Vitello Tonnato
Terrinen und Pasteten
Kalte Fleischplatte
Melone mit Rohschinken
Mozzarella-Sticks
Diverse Garnituren Antipasti

Warmes Buffet

Kalbskarreebraten niedertemperaturgegart
Ganzes Poulet mit Rosmarin
Lammrücken mit Kräuterkruste
Rosmarinjus
Kartoffelgratin
Breite Nudeln
Steinpilzrisotto
Bohnenbündel
Glasierte Karotten
Blumenkohl à la Crème

Dessert Buffet

Frischer Fruchtsalat
Verschiedene Glacé
Tiramisu
Panna Cotta
Schokoladenmousse
Gebrannte Crème
Verschiedene Torten
Beeren-Törtli
Käseplatte
Diverse Garnituren



CHF 71.80 bis 24 Personen
CHF 59.90 ab 25 Personen

Für Ihren kleinen Anlass und Appetit

Aufschnitt-Teller mit
Div. Sorten Fleisch und Käse CHF 15.50

Kalte Platte „PeLago“ / pro Person CHF 18.90
Mostbröckli, Rohschinken, Salami, Aufschnitt und Käse

St. Galler Bratwurst mit Zwiebelsauce CHF 13.90
dazu Rösti, Pommes frites oder Nudeln

Fitnesssteller mit diversen Salaten CHF 17.50
und paniertem Schweinsschnitzel

Schweinsrahmschnitzel CHF 19.60
mit Nudeln und buntem Gemüsebouquet

Menuangebot
Bunter Blattsalat oder Tagessuppe CHF 18.90

Teigtaschen gefüllt mit Ricotta-Spinat auf Kräuterschaum

Früchtequarkcrème

Fragen Sie nach unserem Dessertangebot!



Pausenvarianten

Morgenpause

Variante 1

Kaffee Crème / Tee / Ovi, Schoggi

Buttergipfel

Früchteschale

CHF 6.90

Variante 2

Kaffee Crème / Tee / Ovi, Schoggi

Orangensaft

Buttergipfel

Früchteschale

CHF 8.90

Variante 3

Kaffee Crème / Tee / Ovi, Schoggi

Orangensaft

Buttergipfel / Brot

Birchermüesli oder Joghurt

Butter, Konfitüre

Käse, Wurst

CHF 16.70

Kinder bis 14 Jahre:

CHF 12.70

Pausenvarianten

Nachmittagspause

Variante 1

CHF 8.80

Kaffee Crème / Tee / Ovi, Schoggi

Früchteschale

Hausgebäck

Variante 2

CHF 11.50

Kaffee Crème / Tee / Ovi, Schoggi

Mineralwasser

Früchteschale

Hausgebäck

Variante 3

CHF 12.50

Kaffee Crème / Tee / Ovi, Schoggi

Mineralwasser

Orangensaft

Früchteschale

Hausgebäck

**Gerne stellen wir Ihnen eine Pausenvariante nach
Ihren speziellen Wünschen zusammen.**

Weinkarte



Weisswein

St. Saphorin Dizerens	5 dl	CHF 18.90
	7 dl	CHF 29.80
Aigle, Vevey	5 dl	CHF 19.20
Chardonnay Villa Lanata, Italien	7.5 dl	CHF 35.50

Roséwein

Dôle Blanche, Rutishauser	5 dl	CHF 18.40
---------------------------	------	-----------

Rotwein

Opera-Wein Shiraz Cabernet, Australien	1 dl	CHF 4.20
	5 dl	CHF 18.50
Blauburgunder, Berneck	5 dl	CHF 18.40
Kalterersee, Südtirol	2.5 dl	CHF 4.90
PeLago-Wein Valpolicella DOC, Italien	7.5 dl	CHF 39.90
Negro Amaro, Italien	7.5 dl	CHF 35.50
Primitivo Salento, Italien	7.5 dl	CHF 27.50

Apfelschaumwein

Cuvée Jean Georges	7.5 dl	CHF 29.40
--------------------	--------	-----------