

«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 Vico Leisdorf zurückgreifen:

Käseauswahl aus unserer Vitrine wählen Sie selbst aus unserem Angebot an gut gereiften Käsen	150 g	CHF 27.–	*
Formaggini Aus der Region: Ziegenkäse von der «Geissäheimet Meierskählen», mariniert mit kaltgepresstem Olivenöl, Knoblauch und Kräutern	100 g	CHF 12.50	*
Salami Nostrano eine Portion italienische Salami	150 g	CHF 21.–	*
Prosciutto di Culatello Der exklusive Schinken aus Zibello in der Poebene	50 g	CHF 21.–	*
Prosciutto Tipo di Parma Rohschinken «Tipo di Parma»	100 g	CHF 29.–	*
Bresaola Trockenfleisch aus dem Veltlin	100 g	CHF 29.–	*
Inszenierung in drei Akten Komposition mit Rohschinken «Tipo di Parma», Salami und gut gereiften Käsen	150 g	CHF 29.70	*
Giro d'Italia Komposition mit Rohschinken «Tipo di Parma», Bresaola und gut gereiften Käsen	150 g	CHF 32.40	*

Wählen Sie Ihre Lieblings-Brotsorten, bedienen Sie sich selbst an der Brotstation.
Alle Inszenierungen sind auch als kleine Portion (50 g) erhältlich.

Gebratene Black Tiger Crevetten «Indonesia» CHF 18.50
mariniert mit der Gewürzmischung Mah-Meh, Knoblauch,
dazu Zitronengras und Chili
Ganz nach Ihrem Wunsch pikant bis feurig scharf gewürzt

Frische Austern auf Eis  
mit Schalotten, Rotweinessig und Zitronenschnitz

1 Stück zum Probieren	CHF	4.50
3 Stück	CHF	13.50
6 Stück	CHF	24.50
12 Stück	CHF	44.50

Champagner-Empfehlung passend zu den Austern:

1 dl	CHF	14.50
37.5 cl	CHF	52.—

Laurent Perrier Brût

Marinierte Oliven CHF 7.50 *
Grosse grüne Gordal Oliven
gemischt mit schwarzen Oliven, Knoblauch und Peperoncini

Degu-Plättli CHF 19.50 *
mit Hummus, Süsskartoffel frites, Brotchips, Harissa-Jogurt-Dip und Falafel

Falafel CHF 15.50 *
Knusprige Falafel-Bällchen,
serviert mit einer leicht pikanten Harissa-Jogurt-Dipsauce

Süsskartoffel frites CHF 8.50 *
Harissa-Jogurt-Dip

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

Aus dem Suppentopf

Französische Bouillabaisse

mit Fischfiletstreifen, Riesencrevetten, Muscheln und Gemüse,
dazu geröstete Brotscheiben und Sauce Rouille

Vorspeise CHF 18.50

Tomaten-Tandoori-Suppe

mit gebratener Riesencrevette

CHF 14.50 *

Antipasti-Buffer

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

Kleiner Teller

Vorspeise CHF 14.80

Hauptgang CHF 19.80

Mittlerer Teller

Vorspeise CHF 17.80

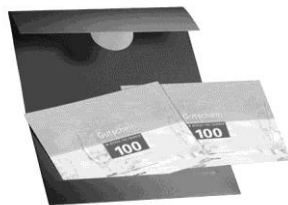
Hauptgang CHF 22.80

Grosser Teller

Hauptgang CHF 26.80

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

CHF 3.50



Schlemmer Gutscheine — die besondere Geschenkidee!

Unsere Gutscheine sind im Betrag von CHF 20.—, 30.—, 50.—
und 100.— erhältlich und werden in einem exklusiven, gold-
farbenen Geschenkcouvert überreicht. **So macht schenken Freude!**

Für den kleinen Hunger oder als Vorspeise

Knuspriges Tomaten-Mozzarella-Knoblauchbrot CHF 9.90 *
mit Basilikum

Rindstatar Vorspeise CHF 19.50 *
mit Cognac verfeinert, Gluschtportion CHF 29.50 *
mild bis feurig gewürzt, ganz nach Ihrem Wunsch, Hauptgang CHF 36.50 *
dazu Toast und Butter

dazu Pommes frites + CHF 5.50
oder Süsskartoffel frites + CHF 7.50

Balik[®] Rauchlachstatar Vorspeise CHF 17.50
mit Sauerrahm und Schnittlauch Hauptgang CHF 28.50
an kleinem mariniertem Salatsträusschen,
dazu Toast und Butter

Entlebucherstumpen Vorspeise CHF 16.50
Knusprig frittierte Rolle, gefüllt mit Lauch, Rohschinken, Hauptgang CHF 25.50
Mozzarella und Kartoffeln,
serviert mit Sauerrahm-Dip und kleinem Salatbouquet

«Caesar» Salat CHF 29.80 *
Knackiger Eisbergsalat an pikantem Dressing
mit Croûtons, Speckstreifen, Ei und gebratener Maispouardenbrust

Opus-Selektion CHF 32.50 *
Wenn Sie sich nicht entscheiden wollen, dann bestellen Sie doch
unsere Opus-Selektion mit marinierten Crevetten,
Pulpo mit Rauchpaprika und Bratkartoffeln, Rindstatar und Falafel Bällchen

Pasta / Vegetarisch

«Cannelloni Alfredo»

Teigwarenrollen mit Ricotta-Spinatfüllung,
gratinert mit Tomaten-Käse-Rahmsauce

Gluschtportion CHF 22.50 *

Hauptgang CHF 26.50 *

Spagheggi aglio olio

mit Pulpo, Tomatenwürfel und frischer Petersilie

CHF 26.50 *

Falafel-Burger

Kichererbsen-Burger im Pita Brot serviert
mit Karotten, knackigen Salatgurken, roten Zwiebeln und Petersilie,
dazu Tomatensalat

CHF 28.50

Aus dem Wok

Linguine mit Mini-Mais, Pak Choi, Karotten, grüne Bohnen,
Shiitakepilzen und Cashewnüssen in pikanter grüner Thai-Currysauce

CHF 27.80*



**Parmesanraffel exklusiv bei uns
erhältlich!** CHF 59.–

Das FSC-zertifizierte Holz wird von der Blindenwerkstätte Horw
verarbeitet. Erhältlich in Ahorn-, Kirschen- oder Buchenholz.

Fischgerichte

Gebratenes Lachsfilet  CHF 34.50
auf Erbsenguacamole mit Randen-Falafel

Aus dem Wok  CHF 39.50 *
Linguine mit gebratenen Riesencrevetten, Mini-Mais, Pak Choi, Karotten, grüne Bohnen, Shiitakepilzen und Cashew-Nüssen in pikanter grüner Thai-Currysauce

Französische Bouillabaisse CHF 36.50
mit Fischfiletstreifen, Riesencrevetten, Muscheln und Gemüse, dazu geröstete Brotscheiben und Sauce Rouille

Fleischgerichte

Pasta, Pesto und Kalbfleisch CHF 32.50
Penne an grünem Pesto, mit Tomatenwürfeln, und pikant marinierten Kalbfleischstreifen

«Opus Burger» CHF 29.80
Saftig gebratenes SwissPrimGourmet Rindshackfleisch, mit knusprigem Speck, Bergkäse, Blattsalat, Tomaten, roten Zwiebeln und Kräutersauce, im getoasteten Weizen-Maisbrötli, dazu Pommes frites

«Chicken-Pie» CHF 34.50 *
Saftige Pouletstücke mit Champignons, Gemüse, Kartoffeln und Speckwürfeln, unter einer Blätterteighaube

Entrecôte «Opus»  CHF 46.– *
Gebratenes Schweizer Rindsentrecôte mit «Café de Paris»-Butter, Gemüsebouquet und Bratkartoffeln

Gerne servieren wir Ihnen anstelle der erwähnten Beilagen auch unsere Süsskartoffel frites (Zuschlag CHF 2.50)

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 – 24.00

Dienstag 08.00 – 24.00

Am Wochenende ist das Opus länger offen:

Freitag 09.00 – 01.30

Samstag 08.00 – 01.30

Sonntag 10.00 – 24.00

Deklaration

Wir sind Mitglied der IG Zöliakie der Deutschen Schweiz und bereiten Ihr Wunschgericht nach Möglichkeit gerne glutenfrei zu.



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan

Über weitere Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Einwandfreie Produkte

Eier Wir verwenden nur Schweizer Eier aus der Region Luzern.

Das Restaurant Opus serviert Fleisch- und Fischprodukte aus folgenden Herkunftsländern:

Fleisch

Rind	Schweiz, Australien
Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Poulet	Schweiz, Mägenwil 
Lamm	Schweiz, Schottland
Rohschinken	Schweiz, Italien
Salami	Schweiz, Italien
Rohschinken «Parma»	Italien
Maispoularde	Frankreich

Fisch

Felchen	Schweiz
Forelle	Römerswil, Italien
Dorade	Griechenland, Türkei
Lachs	Norwegen
Wolfsbarsch	Italien, Türkei
Zander	Estland, Russland

Black Tiger

Unsere Crevetten kommen aus der Bianchi-Zucht in den Mangrovenwäldern von Ca Mau im Südwesten Vietnams. In dieser Zucht werden nur 250-500 Crevetten pro m³ gehalten, gegenüber den normalen Verhältnissen sind es bis zu 10'000 Stück/m³. Die Crevetten werden ohne Medikamente oder Zusatzstoffe aufgezogen, was zu Unterschieden in der Farbe, der Schale und des Fleisches führen kann. Dies ist jedoch keine Qualitätseinbusse, sondern ein Naturprodukt.

Urchiger Bergkäse

Nur das Beste ist uns wichtig für Sie. Darum verwenden wir für unsere Gerichte den urchigen Bergkäse, den Goldmedaillen Gewinner von der Bergkäse Olympiade. Die Qualität des Käses ist ausserordentlich hoch und wird ohne Hormone, Farb- und Konservierungsstoffe hergestellt.

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.

Restaurant Opus

Jan Schinhauer, Geschäftsführer

Vico Leisdorf, Küchenchef