



BANKETT MENÜS

Winters

Die sorgfältig zusammengestellten Menüempfehlungen vom Küchenchef bieten Ihnen eine breite kulinarische Vielfalt.

Bei Änderungen zu einem Dreigangmenü ohne Vorspeise oder ohne Zwischengang, reduzieren wir den Preis um CHF 17.0, bei vegetarischen oder veganen Menüs um CHF 15.0.

Natürlich können Sie sich aus den Empfehlungen ein Menü selbst zusammenstellen oder uns Ihre Vorstellungen mitteilen, damit wir Ihnen ein individuelles Menü anbieten können.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen unter **welcome@sablier.ch** oder **+41 44 521 99 99**

SABLIER
ROOFTOP RESTAURANT & BAR

The Circle 23, 8058 Zürich-Flughafen | www.sablier.ch

MENÜ I - 96.0

WURZELGEMÜSE VARIATION Sellerie-Essenz

BIRNEN-FRISCHKÄSE-RAVIOLI Roquefort · Baumnuss

GEFÜLLTE PERLUHNBRUST Zweierlei Federkohl · Rahmpolenta

HIMBEER-BASILIKUM-PARFAIT Aprikosen-Champagnerlikör

MENÜ II - 93.0

GRILLIERTER LATTICH gebackenes Wachtelei · Wildkräuter

KÜRBISCRÈMESUPPE Kerbel

SCHOTTISCHES LACHSFILET Beurre Blanc · Pommery Senf-Spinat

BABA AU RHUM FACON „SABLIER“

MENÜ III - 103.0

GELBFLOSSEN THUNFISCH

Rettichwolke · Granatapfel · Tomaten Vinaigrette

BIO STUNDENEI Selleriepüree · Perigord Trüffel

BŒUF BOURGIGNON À LA SABLIER Waldpilze · Kartoffelgratin

TARTE AU CITRON Sauerrahmglace

MENÜ IV - 105.0

DREIERLEI VOM KÜRBIS Marroni · gratinierter Ziegenkäse

TOPINAMBOURSUPPE karamellierte Haselnüsse

KALBSNIERSTÜCK Wildkräuter · Kartoffelmousseline · Rotkohl

NUSSBUTTER-FINANCIER Vanillecrème · Sauerrahmglace

MENÜ V - 109.0

JAKOBSMUSCHEL-TATAR Amaranth · Zitronencrème

KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE Crème Fraîche

RINDSFILET Kräuterkruste · Berglinsen · gebackener Blumenkohl

MOUSSE AU CHOCOLAT Himbeeren

MENÜ VI - 113.0

RANDENTATAR

Ziegenkäsecrème · karamellisierte Walnuss · Himbeeren

ZANDERFILET Verjus · Champagnerkraut

ZWEIERLEI VOM SIMMENTALER KALB

Waldpilz Risotto · Rosenkohlblätter

SCHOKOLADEN TARTE Passionsfruchtsorbet

MENÜ VEGETARISCH - 83.0

ZWEIERLEI VON DER RANDE karamellisierte Walnüsse

KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE Crème Fraîche

BIO STUNDENEI Nussbitterschaum · Selleriepüree · Perigord Trüffel

SCHOKOLADENTARTE Passionsfruchtsorbet

MENÜ VEGAN - 81.0

NÜSSLISALAT Tomaten Vinaigrette · Croûtons

WURZELGEMÜSE VARIATION Sellerie-Essenz

COUS-COUS · Ras el Hanout · Rataouille

HIMBEERSORBET Champagnerlikör

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Gerne informieren wir Sie zu den Allergenen in unseren Gerichten und die Herkunft unserer Lebensmittel.