



BANKETT MENÜS

Januar - März

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 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 93

SABLIER
ROOFTOP RESTAURANT & BAR

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

MENÜ I

89

NÜSSLISALAT Ei · Radieschen · Speck

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE Comté Käse · Croûtons

COQ AU VIN

Alpsteinpoularde · hausgemachte Tagliatelle · Romanesco · Champignons

BLUTORANGENCRÈME Buttercrumble · Rosmarinsorbet

MENÜ II

94

GELBFLOSSEN THUNFISCH Zitronencreme · Fenchelsalat · Orange

GETRÜFFELTE KARTOFFELSUPPE Lauchstroh · Kräuteröl

BŒUF BOURGUIGNON À LA SABLIER

Spätzli · Speck · Karotten · Waldpilze · Perlzwiebeln

ZWETSCHGEN MOUSSE karamellierte weisse Schokolade · Haselnuss

MENÜ III

102

CREVETTEN COCKTAIL Zweierlei Blumenkohl · Zitrone

BIO STUNDEN EI Selleriepüree · Blattspinat · Trüffelschaum

ENTRECÔTE VOM IRISCHEN ANGUS RIND

Rosmarin-Bratkartoffeln · Rahm-Wirsing · Pfefferjus

HASELNUSS PARFAIT Bourbon Vanille · Buttercrumble

MENÜ IV

108

GEBEIZTER LOSTALLO LACHS

Buchweizen · Stangensellerie · Granny Smith Apfel

TOPINAMBURCRÈMESUPPE Rieslingreduktion · Périgord Trüffel

SCHWEIZER KALBSNIERSTÜCK & BÄCKLI

Polentaschnitte · Pastinake · Romanesco · Rosmarinjus

ZWEIERLEI VON DER VALRHONA SCHOKOLADE Passionsfruchtsorbet

MENÜ V

112

KALBSTATAR Wachtelei · Trüffel · Focaccia · Kräutersalat

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE Artischocke · getrocknete Tomate · Lardo-Schaum

SEETEUFEL FILET Safranrisotto · Pak Choi · Miesmuschelnage

TARTE AU CITRON Tonkabohnen-Glace · Sauerklee

MENÜ VI

116

RANDENTATAR Ziegenkäsecrème · karamellierte Walnuss · Wintersalat

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL Linsenragout · Fenchel · Zitronenschaum

IRISCHES BLACKMORAN RINDSFILET

Nussbutter-Kartoffelflan · Karottenvariation · Portweinjus

VALRHONA SCHOKOLADEN MILLE FEUILLE Mandarinenkompott

VEGETARISCHES MENÜ

89

NÜSSLISALAT Ei · Radieschen · Croûtons

GETRÜFFELTE KARTOFFELSUPPE Lauchstroh · Kräuteröl

KRÄUTERSEITLING Topinambur · Blattspinat · Cantadou-Sauce

BRATAPFEL MOUSSE gebrannte Mandeln · Limette

VEGANES MENÜ

89

SELLERIE VARIATION Walnuss · Sanddorn · Kräuter

PASTINAKENCRÈMESUPPE Hafermilch · Chili

RANDEN STEAK Kichererbsen · Federkohl · Shiitake Pilze · Gemüsejus

BIRNEN Weisswein · Schokolade

WEITERE GERICHTE

KALBSRAGOUT

48

Spätzli · Federkohl · Zwiebeln · Waldpilze · Kräuterrahm

SCHWEIZER KALBSFILET

58

hausgemachte Tagliatelle · Wirsing · Zwiebel · Jus

FRANZÖSISCHE PERLUHNBRUST

51

Sellerie · konfierte Kartoffel · Trüffel · Brokkoli · Portweinjus

WOLFSBARSCH

55

Weissweinsrisotto · Flower Sprouts · Miso-Butter · Zitronenschaum

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