



# BANKETT MENÜS

März – Mai

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 Anfrage unter  
**welcome@sablier.ch** oder **+41 44 227 19 15**

**SABLIER**  
ROOFTOP RESTAURANT & BAR

The Circle 23, 8058 Zürich-Flughafen · [www.sablier.ch](http://www.sablier.ch)

## MENÜ I - 93.0

### WURZELGEMÜSE VARIATION

Sellerie Essenz · geröstete Haselnuss

\*\*\*

### ZWIEBELCRÈMESUPPE

Käse-Croûtons

\*\*\*

### ROULADE VON DER PERLUHNBRUST

Thymian-Jus · cremige Polenta · Zweierlei Federkohl

\*\*\*

### BLUTORANGENCRÈME

Buttercrumble · Rosmarin-Espuma

## MENÜ II - 113.0

### NÜSSLISALAT

Ei · Speck

\*\*\*

### KARTOFFELCRÈMESUPPE

Trüffel · Lauchasche

\*\*\*

### REHRÜCKEN

Preiselbeer-Jus · Pommes Macaire · Rosenkohl · eingelegte Birne

\*\*\*

### TARTE AU CITRON

Tonkabohnenglace · Sauerklee

## MENÜ III - 105.0

### GELBFLOSSEN THUNFISCH

Zitronen crème · Fenchelsalat · Orange

\*\*\*

### ZANDER FILET

Verjus · Kartoffelcrumble · Champangerkraut

\*\*\*

### RINDSFILET

Kräuter-Jus · Kartoffelflan · Fingerkarotten · Pfifferlinge

\*\*\*

### HIMBEER MOUSSE

karamellierte weiße Schokolade · Passionsfruchtsorbet

## MENÜ IV - 105.0

### ZWEIERLEI VOM KÜRBIS

Maroni · gratinierter Ziegenkäse · Baumnuss

\*\*\*

### BIO STUNDEN EI

Selleriepüree · Trüffel

\*\*\*

### BŒUF BOURGIGNON À LA SABLIER

Rosmarinpolenta · Waldpilze

\*\*\*

### BABA AU RHUM FACON SABLIER

## MENÜ V - 109.0

### RANDEN TATAR

Ziegenkäsecrème · karamellierte Walnuss · Himbeere

\*\*\*

### PASTINAKENSCHAUMSUPPE

Maroni

\*\*\*

### SIMMENTALER KALBSSCHULTERBRATEN

Waldpilzrisotto · Rosenkohlblätter

\*\*\*

### SCHOKOLADENSCHNITTE

Mascarponecrème

## MENÜ VI - 116.0

### HUMMER TATAR

Estragon-Mayonnaise · Manderine

\*\*\*

### RINDSCONSOMMÉ

Gemüsestreifen · Markbein

\*\*\*

### KALBSNIERSTÜCK- & BÄGGLI

Kartoffelmoussline · Hokkaido Kürbis

\*\*\*

### ZWEIERLEI VON DER FELCHIN SCHOKOLADE

Passionsfruchtsorbet

## MENÜ VEGETARISCH - 87.0

### RANDEN TATAR

Ziegenkäsecreme · karamellierte Walnuss · Himbeere

\*\*\*

### BIO STUNDEN EI

Selleriepüree · Trüffel

\*\*\*

### GESCHMORTER KÜRBIS

Kräuter Crumble · grüner Pfeffer · „La Ratte“ Kartoffel

\*\*\*

### ZWEIERLEI VON DER FELCHIN SCHOKOLADE

Passionsfruchtsorbet

## MENÜ VEGAN - 82.0

### GRILLIERTE AUBERGINEN TERRINE

Lauch

\*\*\*

### WURZEL VARIATION

Sellerie Essenz

\*\*\*

### ZWEIERLEI VON DER SANDKAROTTE

„La Ratte“ Kartoffel · Estragon

\*\*\*

### VARIATION VON DER ERDBEERE

geröstete Mandeln · Brombeersorbet