



# BANKETT MENÜS

April – 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 16.00.

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 44 521 99 99**

**SABLIER**  
ROOFTOP RESTAURANT & BAR

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

## MENÜ I – 93.0

### GEBEIZTE LACHSFORELLE

Avocadocrème · Mini Lattich · Radieschen

\*\*\*

### POCHIERTES FREILAND EI

Trüffelschaum · Sellerie

\*\*\*

### FRANZÖSISCHE PERLUHNBRUST

Waldpilze · Süsskartoffel · Erbsen-Spargelragout

\*\*\*

### HASELNUSS FINANCIER

Vanillecrème · Himbeersorbet

## MENÜ II – 99.0

### GELBFLOSSEN THUNFISCH

grüner Spargel · Granatapfel

\*\*\*

### BÄRLAUCHSUPPE

gerösteter Blumenkohl

\*\*\*

### IRISCHES BLACK ANGUS ENTRECÔTE

Café de Paris · Kartoffelmousseline · Spitzkohl

\*\*\*

### FELCHLIN SCHOKOLADEN VARIATION

Haselnuss

## MENÜ III - 103.0

### LACHS CARPACCIO

Bärlauch Vinaigrette · Pinienkerne

\*\*\*

### SPARGEL RISOTTO

konfiertes Eigelb

\*\*\*

### EISMEER KABELJAU

Champagner Beurre Blanc · „La Ratte“ Kartoffel · Erbsenragout

\*\*\*

### RHABARBER CLAFOUTIS

Vanilleglace

## MENÜ IV - 108.0

KOPFSALAT HERZEN

Frühlingskräuter · Speck

\*\*\*

SPARGELSCHAUMSUPPE

gebackenes Wachtelei

\*\*\*

SIMMENTALER KALBSHOHRÜCKEN

Morchel Risotto · wilder Brokkoli

\*\*\*

HIMBEER PARFAIT

Sauerrahmcrème · Champagnergelée

## MENÜ V - 114.0

JAKOBSMUSCHEL TATAR

Amaranth · Sauerrahm · Gurken Variation

\*\*\*

SEPIA TAGLIATELLE

konfierte Tomate

\*\*\*

AUSTRALISCHES CASSINO RINDSFILET

Ofenkartoffel · Mais · Zweierlei von der Karotte

\*\*\*

VANILLE MILLE-FEUILLE

ingelegte Rhabarber

## MENÜ VI - 118.0

RANDENTATAR

Himbeere · Haselnuss · Sauerrahm

\*\*\*

BREMGARTNER ZANDERFILET

Curryschaum · Linsen Ragout · Blattspinat

\*\*\*

HIESIGES KALBSFILET

Eierschwämmli-Rahmsauce · Kräuter Polenta · Badischer Spargel

\*\*\*

ZITRONEN TARTE

Sauerrahmglace · saisonale Beeren

## VEGETARISCHES MENÜ - 86.0

### RANDEN TATAR

Himbeere · Haselnuss · Frischkäse

\*\*\*

### SPARGELSCHAUMSUPPE

gebackenes Wachtelei

\*\*\*

### RATATOUILLE STRUDEL

geschmorte Aubergine

\*\*\*

### ZITRONEN TARTE

Sauerrahmglace · saisonale Beeren

## VEGANES MENÜ - 88.0

### RANDEN TATAR

Himbeere · Haselnuss

\*\*\*

### GRILLIERTE AUBERGINEN TERRINE

Lauch Vinaigrette · Frühlingskräuter

\*\*\*

### MEDITERRANER COUSCOUS

Ratatouille

\*\*\*

### SCHOKOLADEN-AVOCADO MOUSSE

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