



# 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 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 – 93.00

### GEBEIZTE LACHSFORELLE

Mini Lattich · Radieschen · Avocadocrème

\*\*\*

### POCHIERTES LANDEI

Trüffelschaum · Sellerie

\*\*\*

### PERLHUHNBRUST

Waldpilze · Süsskartoffel · Erbsen-Spargelragout

\*\*\*

### HASELNUSS FINANCIER

Vanillecrème · Himbeersorbet

## MENÜ II – 113.00

### RANDENTATAR

Himbeere · Haselnuss · Sauerrahm

\*\*\*

### ZANDERFILET

Linsen Ragout · grüner Spargel · Curryschaum

\*\*\*

### SCHWEIZER KALBSHOHRÜCKEN

Kräuterpolenta · badischer Spargel · Eierschwämmli-Rahmsauce

\*\*\*

### ZITRONEN TARTE

Sauerrahmglace · eingelegte Rhabarber

## MENÜ III – 99.00

### GELBFLOSSEN THUNFISCH

grüner Spargel · Granatapfel

\*\*\*

### BÄRLAUCHSUPPE

gerösteter Blumenkohl

\*\*\*

### BLACK ANGUS ENTRECÔTE

Café de Paris · Kartoffel-Mousseline · Spitzkohl

\*\*\*

### FELCHLIN SCHOKOLADEN VARIATION

Haselnuss

## MENÜ IV - 105.0

KOPFSALAT HERZEN

Frühlingskräuter · Speck

\*\*\*

SPARGELSCHAUMSUPPE

gebackenes Wachtelei

\*\*\*

SIMMENTALER KALBSHOHRÜCKEN

Morchel Risotto · wilder Brokkoli

\*\*\*

HIMBEERPARFAIT

Sauerrahmcrème · Champagner-Gel

## MENÜ V - 109.0

JAKOBSMUSCHEL TATAR

Amaranth · Sauerrahm · Zweierlei von der Gurke

\*\*\*

SEPIA TAGLIATELLE

konfierte Tomate

\*\*\*

AUSTRALISCHES RINDSFILET

Ofenkartoffel · Mais · Zweierlei von der Karotte

\*\*\*

VANILLE MILLE-FEUILLE

Erdbeere

## MENÜ VI - 103.0

LACHS CARPACCIO

Bärlauch-Vinaigrette · Pinienkerne

\*\*\*

SPARGEL RISOTTO

konfiertes Eigelb

\*\*\*

LAMMNIERSTÜCK

Kräuterkrust · „La Ratte“ Kartoffel · Ratatouille

\*\*\*

RHABARBER CLAFOUTIS

Vanille Glace

## MENÜ VEGETARISCH - 83.0

### RANDENTATAR

Himbeere · Haselnuss · Frischkäse

\*\*\*

### SPARGELSCHAUMSUPPE

gebackenes Wachtelei

\*\*\*

### RATATOUILLE STRUDEL

geschmorte Aubergine

\*\*\*

### ZITRONEN TARTE

Sauerrahmglace · eingelegte Rhabarber

## MENÜ VEGAN - 81.0

### RANDENTATAR MIT HIMBEEREN

Himbeere · Haselnuss

\*\*\*

### GRILLIERTE AUBERGINEN TERRINE

Lauch-Vinaigrette · Frühlingskräuter

\*\*\*

### MEDITERRANER COUSCOUS

Ratatouille

\*\*\*

### SCHOKOLADEN-AVOCADO MOUSSE