BANKETT MENÜS

Juni - August

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 91

SABLIER
ROOFTOP RESTAURANT & BAR

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

MENÜ I - 93.0

KOPFSALATHERZEN French Dressing · Speck · Ei · Croûtons

***

KAROTTEN-ESTRAGON KALTSCHALE Cantaloupe Melone

***

FRANZÖSISCHE MAISPOULARDENBRUST
Thymian-Jus · Polentaschnitte · Blattspinat · Perlzwiebeln
***

FELCHLIN-SCHOKOLADENSCHNITTE Himbeere · Fior di Latte Glace

MENÜ II - 99.0

TOMATEN VARIATION VOM ENIKERHOF Spinatsalat · Balsamico · Pinienkerne
***

LOUP DE MER FILET Tomaten Vinaigrette · geschmorte Artischocke · Basilikum Öl

***

SIMMENTALER KALBSHOHRÜCKEN
Kräuter-Jus · Pommes Macaire · Kefen

***

TARTE AU CITRON Meringue · Aprikosen

MENÜ III - 105.0

MARINIERTE BACHFORELLE konfierte Tomate · Gartenkräuter

***

MEERESFRÜCHTE RISOTTO Krustentierschaum · Wildwasser Crevette

***

ATLANTISCHES SEETEUFEL FILET
Dijon-Senfschaum · süss-saure-Linsen · Stangenselleriesalat

***

HEIDELBEER MILLE FEUILLE Lait de Terroir Schokolade · Kamille

MENÜ IV - 111.0

GELBFLOSSEN THUNFISCH CARPACCIO Fenchelsalat · Zitronencrème

***

VICHYSOISSE Kartoffel · Lauch · Kalbstatar

***

IRISCHES BLACK ANGUS ENTRECÔTE
Rosmarin-Jus · Kartoffelflan · Karottenvariation · Eierschwämmli

***

KOKOSNUSS MOUSSE Tomate · Quinoa Crumble · Limettenhonig

MENÜ V - 117.0

ZANDER CEVICHE Leche de Tigre · Limette · Koriander

***

WEISSE TOMATEN KALTSCHALE Focaccia

***

BLACKMORAN RINDSFILET
Portwein-Jus · Süsskartoffel · wilder Brokkoli · Salzzitrone

***

SAUERRAHM MOUSSE Wassermelone · Rosmarin Crumble

MENÜ VI - 123.0

TRISTAN ROCK LOBSTER Ziegenkäsecrème · grillierte Wassermelone · Basilikum

***

SAIBLINGSFILET Lardoschaum · Erbsen · Eierschwämmli

***

SWISS PRIME KALBSFILET
Schalotten-Jus · Kartoffel-Favabohnen-Ragout · Steinpilze

***

PASSIONSFRUCHT PARFAIT Joghurt Espuma · Mandeln

Personen mit Unverträglichkeiten sowie VegetarierInnen und VeganerInnen beraten wir gerne.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Gerne informieren wir Sie zu den Allergenen in unseren Gerichten und die Herkunft unserer Lebensmittel.