



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

SABLIER
ROOFTOP RESTAURANT & BAR

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

MENÜ I - 93.0

MARINIERTER BACHSAIBLING
konfierte Kartoffel · Gartenkräuter

KAROTTEN-ESTRAGON KALTSCHALE
Cantaloupe Melone

MAISPOULARDENBRUST MIT THYMIANJUS
Thymianjus · cremige Polenta · Basilikumspinat

WALDERDBEEREN
geröstete Mandeln · Vanilleglace

MENÜ II - 113.0

GRILLIERTE WASSERMELONE
Ziegenkäsecreme · konfierte Tomate · Basilikum

KABELJAUFILET
Sepia-Schaum · Lardo · Erbsen-Granatapfel-Ragout

SCHWEIZER KALBSFILET M
Schalotten-Jus · Kräuter-Mousseline · grüne Bohnen

LIMETTEN PARFAIT
geschmorter Pfirsich

MENÜ III - 99.0

SOMMERLICHER BLATTSALAT
Margarite · geröstete Pinienkernen

LOUP DE MER
Tomaten Vinaigrette · geschmorte Artischocke · Basilikum Öl

BLACK ANGUS ENTRECÔTE
Kräuter-Jus · Kartoffelflan · Bundkarotten · Eierschwämmli

HIMBEERMOUSSE
karamellierte weiße Schokolade · Passionsfruchtsorbet

MENÜ IV - 105.0

GELBFLOSSEN THUNFISCH CARPACCIO

Fenchelsalat · Walnuss · Zitronencrème

GURKENKALTSCHALE

Sauerrahmperlen

SIMMENTALER KALBSHOHRÜCKEN

Kräuter-Jus · Pommes Macaire · Zweierlei Zucchini

APRIKOSEN PARFAIT

Rosmarin Crumble

MENÜ V - 109.0

JAKOBSMUSCHEL CEVICHE

Mangold · Kerbel · Gurken-Safranfond

WEISSE TOMATEN KALTSCHALE

Focaccia

AUSTRALISCHES RINDSFILET

Kräuter-Jus · Polenta Schnitte · Karottenpüree · wilder Brokkoli

MILCHSCHOKOLADENTÖRTCHEN

Mascarpone

MENÜ VI - 103.0

TOMATEN TARTE

Spinatsalat · Balsamico · Haselnuss

SARDISCHE GNOCCHI

Wildwasser Crevette · Krustentiersud

SEETEUFELFILET

Curry-Linsen · Fenchelsalat

JOGHURT ESPUMA

Zweierlei von der Blaubeere · Buttercrumble

MENÜ VEGETARISCH - 83.0

GRILLIERTE WASSERMELONE

Ziegenkäsecrème · Kräuter · konfierte Tomate

AUBERGINENTERRINE

Lauch

SARDISCHE GNOCCHI

Baby Zucchini · Tomatensud

JOGHURT ESPUMA

Zweierlei von der Blaubeere · Buttercrumble

MENÜ VEGAN - 81.0

GRILLIERTE WASSERMELONE

Kräutercrème · konfierte Tomate

AUBERGINENTERRINE

Lauch

VARIATION VON DER KAROTTE

„La Ratte“ Kartoffel · Estragon

WALDERDBEEREN

geröstete Mandeln · Brombeersorbet