



BANKETT MENÜS

September - Oktober

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

KANINCHEN TERRINE

Feldsalat · Preiselbeere

POCHIERTES LANDEI

Selleriepüree · Herbst Trüffel

PERLHUHNBRUST

Thymian-Jus · Polenta · Zweierlei Kürbis · Rotkraut

HIMBEERSORBET

Sauerrahmcrème · Basilikum · weisse Schokolade

MENÜ II – 113.0

RANDEN TATAR

Himbeere · Haselnuss · Sauerrahm

SEETEUFELFILET

Nussbutter-Schaum · gebratener Blumenkohl · Spinatcrème

REHRÜCKEN

Preiselbeer-Jus · hausgemachte Spätzli · Rotkraut · Maroni

ZITRONEN TARTE

Blaubeersorbet · marinierte Blaubeeren

MENÜ III – 99.0

KRABBENSALAT

Fenchel · konfierte Tomate · Zitronencrème

KÜRBISCRÈMESUPPE

geröstete Kürbiskerne

ENTRECÔTE VOM HIRSCH

Portwein-Jus · Polenta Schnitte · Rosenkohlblätter

FELCHLIN SCHOKOLADEN VARIATION

karamellierte Haselnuss

MENÜ IV – 105.0

KOPFSALAT HERZEN

Bauernspeck · eingelegter Kürbis · Ei

KARTOFFEL-LAUCHSUPPE

Wachtel Ei

SIMMENTALER KALBSHOHRÜCKEN

Bäggli · Eierschwämmli Risotto · eingelegte Karotte

PASSIONSFRUCHT TARTE

Bananen Ragout · dunkle Schokolade

MENÜ V – 109.0

JAKOBSMUSCHEL TATAR

eingelegte Gurke · Amaranth · Sauerrahm

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE

Steinpilz-Rahmsauce · frittierte Petersilie

AUSTRALISCHES RINDSFILET MIT KRÄUTERJUS

Kräuter-Jus · Pommes Macaire · geschmorter Spitzkohl

VANILLE MILLE-FEUILLE

Brombeere

MENÜ VI – 103.0

ZWEIERLEI VOM HOKKAIDO KÜRBIS

Ziegenkäsecrème · glasierte Maroni · Baumnuss

PASTINAKENCRÈMESUPPE

Kerbelwurzel

ENTRECÔTE VOM BLACK ANGUS

Estragon-Jus · Kartoffel-Mousseline · gebackener Blumenkohl

KOKOSSORBET

eingelete Sauerkirsche

MENÜ VEGETARISCH - 83.0

ZWEIERLEI VOM HOKKAIDO KÜRBIS

Ziegenkäsecrème · glasierte Maroni · Baumnuss

PASTINAKENCRÈMESUPPE

Kerbelwurzel

KARTOFFEL TERRINE

Steinpilz Variation · Kräutersalat · Brokkoli

ZITRONEN TARTE

Sauerrahmglace · Blaubeere

MENÜ VEGAN - 81.0

ZWEIERLEI VOM HOKKAIDO KÜRBIS

glasierte Maroni · Baumnuss

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE

gebratene Eierschwämmli

GESCHMORTE SELLERIE

Karotten-Jus · eingelegte Karotte · geröstete Haselnuss

SCHOKOLADEN-AVOCADO MOUSSE

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