



BANKETT MENÜS

November – Dezember

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 einen individuellen Vorschlag anbieten können.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen unter
welcome@sablier.ch oder +41 44 521 99 93

SABLIER
ROOFTOP RESTAURANT & BAR

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

MENÜ I

98

SELLERIEMOUSSE grüner Apfel · geröstete Haselnuss · Estragon

TOPINAMBURCRÈMESUPPE Tonkabohne

PERLHUHN SUPRÊME Trüffel-Mousseline · Champagnerrahmkraut · Thymianjus

BLUTORANGENCRÈME Buttercrumble · Vanilleespuma

MENÜ II

106

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE Chicorée · Marroni · Baumnuss

BIO STUNDEN EI Selleriepüree · Périgord Trüffel

ATLANTISCHER KABELJAU Kräuter-Couscous · Kürbis · Rosenkohl · Beurre Blanc

HASELNUSS PARFAIT Bourbon Vanille · Preiselbeere

MENÜ III

110

GELBFLOSSEN THUNFISCH Fenchelsalat · Orange · Zitronencreme

GETRÜFFELTE KARTOFFELSUPPE Crème Fraîche · Lauch-Asche

IRISCHES ANGUS ROASTBEEF

hausgemachte Tagliatelle · Spitzkabis · grüne Pfeffersauce

MARRONI-MOUSSE Gewürzorange · Dulce Schokolade

MENÜ IV

119

ENTENBRUST Blumenkohl · Haselnuss · Zitrone

PASTINAKENCRÈMESUPPE Birnenschutney · Kräuteröl

KALBSNIERSTÜCK & -BÄCKLI Butterspätzli · Romanesco · Barolojus

MANDARINEN MOUSSE Lebkuchen · Mandeln

MENÜ V

124

RANDENTATAR Frischkäsecrème · karamellisierte Walnuss · Sherry

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL Blumenkohl · Yuzu · Verjusschaum

BLACK ANGUS RINDSFILET Kräuterrisotto · Brokkoli · Rotweinjus

VALRHONA SCHOKOLADENVARIATION Mascarpone · lauwarmer Kirschen

MENÜ VI

129

GEBACKENER BRIE Nüsslisalat · Sonnenblumenkerne · Kräuterdressing

ALPENZANDERFILET Kartoffel-Crumble · Randenragout · Verjus-Schaum

SCHWEIZER PRIME KALBSFILET Nussbutterflan · zweierlei Karotten · Portweinjus

TARTE AU CITRON* Tonkabohnenglace · Meringue

VEGETARISCHES MENÜ

89

SELLERIE VARIATION grüner Apfel · Estragon · geröstete Haselnuss

TOPINAMBURCRÈMESUPPE Tonkabohne

GNOCCHI Waldpilzragout · Wirsing · Trüffelrahm

BLUTORANGENCRÈME Buttercrumble · Vanilleespuma

VEGANES MENÜ

89

BLUMENKOHL Zitronencrème · Baumnuss · Petersilie

PETERSILIENWURZELSUPPE Trüffel · Estragon

KRÄUTERSEITLING Camarque Reis · Sellerie · Federkohl · Trüffelgemüsejus

LEBKUCHENMOUSSE Mandarine · Muscovado

WEITERE GERICHTE

RINDSRAGOUT

46

Spätzli · Wirsing · Speck · Perlzwiebeln · Champignons · Balsamicojus

FRANZÖSISCHE ENTENBRUST

52

Schwarzwurzel · Mandel · Chicorée · Marsalajus

NIERSTÜCK VOM LUMA SCHWEIN

54

Semmelknödel · Pastinake · Zwiebel · Bierjus

SAUTIERTER STEINBUTT

59

Kartoffelmousseline · Blumenkohl · Haselnuss · Trüffelschaum

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

Wir tragen stolz das Label «Fait Maison»: Im Sablier wird alles frisch vor Ort aus regionalen und saisonalen Zutaten zubereitet. Ausnahmen sind mit einem Stern* gekennzeichnet.