



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 ein individuelles Menü anbieten können.

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

SABLIER
ROOFTOP RESTAURANT & BAR

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

MENÜ I - 96.0

WURZELGEMÜSE VARIATION Sellerie Essenz · geröstete Haselnuss

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE Käse-Croûtons

ROULADE VON DER PERLUHNBRUST Thymian-Jus · Polenta · Zweierlei Federkohl

BLUTORANGENCRÈME Buttercrumble · Rosmarin-Espuma

MENÜ II - 102.0

GELBFLOSSEN THUNFISCH Zitronencreme · Fenchelsalat · Orange

GETRÜFFELTE KARTOFFELSUPPE Lauch-Asche

AUSTRALISCHES CASSINO RINDSFILET

Kräuter-Jus · Rotweinisotto · Fingerkarotten · Muskatkürbis

ZWETSCHGENMOUSSE karamellierte weiße Schokolade · Haselnüsse

MENÜ III - 108.0

EINGELEGTER CHICORÉE Maroni · gratinierter Ziegenkäse · Baumnuss

BIO STUNDEN EI Selleriepüree · Trüffel

BŒUF BOURGUIGNON À LA SABLIER Kartoffelflan · Waldpilze

HASELNUSSPARFAIT Bourbon-Vanille · Buttercrumble

MENÜ IV - 118.0

RANDEN TATAR Ziegenkäsecreme · karamellierte Walnuss · Himbeere

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL Safranschaum · Weissweinsrisotto · Spinat

IRISCHES BLACK ANGUS ENTRECÔTE

grüner Pfeffersauce · Schnittlauch · Kartoffelstampf · Rotkraut

MILCHSCHOKOLADENSCHNITTE Mascarpone

MENÜ V - 121.0

NÜSSLISALAT Ei · Radieschen · Speck

BREMGARTNER ZANDERFILET

Verjus · Champagnerkraut · Kartoffelcrumble

SEETALER KALBSFILET

Portwein-Jus · Pommes Macaire · geschmorte Sandkarotte · eingelegte Birne

TARTE AU CITRON Tonkabohnenglace · Sauerklee

MENÜ VI - 121.0

HUMMER TATAR Estragon · Mayonnaise · Mandarine

RINDSCONSOMMÉ Gemüsestreifen · Markbein

KALBSNIERSTÜCK & BÄCKLI Kartoffelmoussline · Hokkaido Kürbis

ZWEIERLEI VON DER FELCHLIN SCHOKOLADE Passionsfruchtsorbet

VEGETARISCHES MENÜ - 87.0

RANDEN TATAR Ziegenkäsecreme · karamellierte Walnuss · Himbeere

BIO STUNDEN EI Selleriepüree · Trüffel

GESCHMORTER KÜRBIS Kräuter Crumble · grüner Pfeffer · „La Ratte“ Kartoffel

ZWEIERLEI VON DER FELCHLIN SCHOKOLADE Passionsfruchtsorbet

VEGANES MENÜ - 87.0

GRILLIERTE AUBERGINEN TERRINE Lauch

WURZELGEMÜSE Sellerie Essenz

VARIATION VON DER SANDKAROTTE „La Ratte“ Kartoffel · Estragon

ZWEIERLEI VON DER FELCHLIN SCHOKOLADE Passionsfruchtsorbet

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