



# 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 16.00.

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 44 521 99 99**

**SABLIER**  
ROOFTOP RESTAURANT & BAR

The Circle 23, 8058 Zürich-Flughafen · [www.sablier.ch](http://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 · Rotweinrisotto · 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

Ziegenkäsecrème · karamellisierte 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 · Pommés 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

Ziegenkäsecrème · karamellisierte 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.