



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 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 - 95.0

WURZELGEMÜSE VARIATION

Sellerie Essenz · geröstete Haselnuss

ZWIEBELCRÈMESUPPE

Käse Croûtons

ROULADE VON DER PERLUHNBRUST

Thymian-Jus · cremige Polenta · Zweierlei Federkohl

BLUTORANGENCRÈME

Buttercrumble · Rosmarin Espuma

MENÜ II - 113.0

NÜSSLISALAT

Ei · Speck

KARTOFFELCRÈMESUPPE

Trüffel · Lauchasche

REHRÜCKEN MIT PREISELBEERJUS

Preiselbeer-Jus · Pommés Macaire · Rosenkohl · eingelegte Birne

TARTE AU CITRON

Tonkabohnen-Glace · Sauerklee

MENÜ III - 108.0

GELBFLOSSEN THUNFISCH

Zitronen crème · Fenchelsalat · Orange

ZANDERFILET

Verjus · Kartoffelcrumble · Champangerkraut

RINDSFILET

Kräuter-Jus · Kartoffelflan · Fingerkarotten · Eierschämmli

HIMBEERMOUSSE

karamellierte weisse Schokolade · Passionsfruchtsorbet

MENÜ IV - 109.0

RANDEN TATAR

Ziegenkäsecrème · karamellierte Wallnuss · Himbeere

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL

Safranschaum · Weissweinisotto · Spinat

HIRSCHENTRECÔTE

Kaffee-Jus · Spätzli · Rotkraut · glasierte Maroni

SCHOKOLADENSCHNITTE

Mascarponecrème

MENÜ V - 116.0

HUMMER TATAR

Estragon-Mayonnaise · Mandarine

RINDSCONSOMMÉ

Gemüsestreifen · Markbein

KALBSNIERSTÜCK & -BÄGGLI

Kartoffel-Mousseline · Hokkaido Kürbis

ZWEIERLEI VON DER FELCHLIN SCHOKOLADE

Passionsfrucht

MENÜ VI - 105.0

ZWEIERLEI VOM KÜRBIS

Maroni · gratinierter Ziegenkäse · Baumnuss

BIO STUNDENEI

Selleriepüree · Trüffel

BOEUF BOURGIGNON À LA SABLIER

Rosmarin Polenta · Waldpilze

APRIKOSEN PARFAIT

Rosmarin-Crumble

MENÜ VEGETARISCH - 87.0

RANDEN TATAR

Ziegenkäsecrème · karamellierte Walnuss · Himbeere

BIO STUNDENEI

Selleriepüree · Trüffel

GESCHMORTER KÜRBIS

Kräuter Crumble · grüner Pfeffer · „La Ratte“ Kartoffel

ZWEIERLEI VON DER FELCHLIN SCHOKOLADE

Passionsfruchtsorbet

MENÜ VEGAN - 82.0

GRILLIERTE AUBERGINENTERRINE

Lauch

WURZELVARIATION

Sellerie-Essenz

ZWEIERLEI VON DER SANDKAROTTE

„La Ratte“ Kartoffeln · Estragon

VARIATION VON DER ERDBEERE

geröstete Mandeln · Brombeersorbet

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