



FLYING DINNER MENÜS

Januar - März

Beim Flying Dinner oder Lunch geniessen Ihre Gäste verschiedene kleine Köstlichkeiten und unterhalten sich in lockerer Atmosphäre.

Die liebevoll kreierten Gänge werden Ihnen von unserem professionellen Serviceteam nacheinander serviert.

Für Ihren Anlass hat unser Küchenchef verschiedene Menüs kreiert, aus welchen Sie sich selbst Ihr Menü zusammenstellen können.

Gerne gehen wir auch auf ihre Wünsche ein und unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot.

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

MENÜ I – 62.0

JAKOBSMUSCHEL TATAR

Zitronen crème · eingelegte Gurke · Amaranth

GETRÜFFELTE SELLERIESUPPE

Selleriestroh

BREMGARTNER ZANDERFILET

Verjus · Champagnerkraut

FRANZÖSISCHE MAISPOULARDENBRUST

Rosmarinjus · Süsskartoffelpüree · geschmorter Kürbis

CRÈME BRÛLÉE

Milch-Honigglace

MENÜ II – 72.0

RANDEN TATAR

Ziegenfrischkäse crème · karamellisierte Baumnuss

PASTINAKENSUPPE

Kerbel

STUNDENEI

getrüffeltes Selleriepüree · Polentaschaum

AUSTRALISCHE RINSFILETWÜRFEL

Kräutermousseline · Spitzkohl · Portweinjus

BABA AU RHUM

Tonkabohnen crème

MENÜ III – 84.0

RINDSTATAR

gesalzenes Eigelb · Belper Knolle · Toast

ENTENLEBER TERRINE

Zwetschge · Brioche

ZWIEBELCRÈMESUPPE

Röstzwiebel

KABELJAU FILET

Kartoffelmousseline · Meerbohne · Sepia-Schaum

SCHWEIZER KALBSFILET

Schalottenjus · Karottenpüree · Rosenkohlblatt

SCHOKOLADEN TARTE

Blutorangesorbet · Haselnuss

WEITERE GERICHTE

RINDSTATAR Nussbutter Brioche	12.0
SELLERIESCHAUMSUPPE Selleriestroh	9.0
JAKOBSMUSCHEL TATAR Zitronen crème	14.0
GEBRATENE WILDWASSERCREVETTEN Spinatrisotto · Zitronenschaum	16.0
RATATOUILLE Basilikum	14.0
PERLHUHNROULADE Süsskartoffelpüree · Federkohl	16.0
RENTIERRÜCKEN Rotkraut · Pommes Macaire	19.0
ENTRECÔTE Café de Paris · Pommes Frites	18.0
MINI DESSERT	9.0
KÄSEAUWAHL	12.0

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