



FLYING DINNER MENÜS

April - Mai

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 – 59.0

GEBEIZTE LACHSFORELLE

Mini Lattich · Radieschen · Avocadocrème

SPARGELCRÈMESUPPE

gebackenes Wachtelei

GNOCCHI SARDI

Tomate

PERLHUHNBRUST RAGOUT

Waldpilze · Erbsen

TONKABOHNEN PANNA COTTA

marinierte Blaubeeren

MENÜ II – 69.0

RANDEN TATAR

Himbeere · Haselnuss · Sauerrahm

BRUNNENKRESSSESUPPE

BREMGGARTNER ZANDERFILET

Linsenragout · grüner Spargel · Curry-Schaum

BŒUF BOURGUIGNON À LA SABLIER

Thymianjus · Kartoffelpüree

ZITRONEN TARTE

Sauerrahmglace · eingelegter Rhabarber

MENÜ III – 82.0

GELBFLOSSEN THUNFISCH
grüner Spargel · Granatapfel

BÄRLAUCHCRÈMESUPPE
gerösteter Blumenkohl

WACHTELBRUST
Erbsen-Papayasalat

KABELJAU FILET
Tomaten-Vinaigrette · Perlgraupen

KALBSBACKEN RAGOUT
Polenta · Bärlauch · weisser Spargel

VARIATION VON DER FELCHLIN SCHOKOLADE
karamellierte Haselnuss

WEITERE GERICHTE

RINDSTATAR Nussbutter	14.0
ZWIEBEL TARTE	12.0
JAKOBSMUSCHEL TATAR Zitronen crème	16.0
GEBRATENE WILDWASSERKREVETTE Weissweinsrisotto	16.0
RATATOUILLE Basilikum	14.0
ENTENSCHENKEL RAGOUT À L'ORANGE	18.0
RINDSFILETWÜRFEL grüner Pfeffer · Spargel	19.0
KALBSCHULTERBRATEN Kartoffelflan · Frühlingslauch	18.0
MINI DESSERT	9.0
KÄSEAUSSWAHL	12.0

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