



FLYING DINNER MENÜS

April - Mai

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

Die liebevoll kreierte 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 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

79

KAROTTEN TATAR grüner Spargel · Granatapfelvinaigrette

BIO STUNDENEI Erbsen · Eierschwämmli · Verjusschaum

KARTOFFELGNOCCHI Spinat · Kirschtomate · Belper Knolle · Rucola

FRANZÖSISCHE MAISPOULARDENBRUST Süsskartoffel · wilder Brokkoli

SCHOKOLADEN TARTE weisse Schokolade · Hafercrumble

MENÜ II

84

GEBEIZTE LACHSFORELLE Avocadocrème · Mini-Lattich

HAUSGEMACHTE PASTA Morchel · Kerbelrahm

POULET FRIKASSE Erbsen · Camarque Reis · Kräuter

RINDSFILETWÜRFEL Barolo-Jus · Kartoffel-Bärlauch-Mousseline · Bohnencassoulet

LEMON CURD Rhabarber

MENÜ III

89

JAKOBSMUSCHEL TATAR Oscietra Kaviar · Sauerrahm · Amaranth

ALPENZANDER FILET Champagner Beurre-Blanc · Venere Reis · Erbsen

ENTENBRUST Spargelragout · Honig-Balsamicojus

KALBSNIERSTÜCK Eierschwämmli · Kohlrabi · Spätzli · Portweinjus

PANNA COTTA Zitrone · Karamell · Erdbeere

WEITERE GERICHTE

SPARGELSALAT Frühlingskräuter · Couscous	12
LACHS CARPACCIO Bärlauch-Vinaigrette · Gartengurke	14
BÄRLAUCHCRÈMESUPPE Rohschinken · Quarkschaum	10
SHORT RIB VOM ANGUS RIND Schalottenjus · Karottenvariation · Kartoffelpüree	15
GLASIERTE KALBSHAXE Gremolata · grüner Spargel · La Ratte Kartoffel	15
MINI DESSERT	9
KÄSE AUSWAHL	12

Alle Preise in CHF inklusive MwSt. Gerne informieren wir Sie über die Allergen in unseren Gerichten und die Herkunft unserer Lebensmittel.