



FLYING DINNER MENÜS

September - Oktober

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

GEBEIZTE FORELLE

Senf-Dilldip · zweierlei Gurke · Radieschen

KÜRBISSUPPE

geröstete Kürbiskerne

GESCHMORTE RANDE

Ziegenkäsecrème · Haselnüsse · Zwetschge

PERLHUHN ROULADE

Portwein-Sauce · Waldpilze · Wurzelpüree

NUSSBUTTER FINANCIER

Pistazie · marinierte Erdbeere

MENÜ II – 72.0

RINDSCARPACCIO

Comté · Perlzwiebel · Kerbel

SAFFRANSCHAUMSUPPE

Peperoni

WACHTELBRUST

Schalotte · Federkohl · Erdnuss

BOEUF BOURGUIGNON À LA SABLIER

Thymianjus · Kartoffelmousseline · Pastinake

ZITRONEN TARTE

Sauerrahmglace · Blaubeere

MENÜ III – 84.0

KALBSTATAR

Eigelbcrème · Brioche

ZWIEBELSUPPE

Käsecroûtons

POCHIERTES FREILANDEI

Waldpilze à la crème · Buttercrumble

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL

Weissweinsrisotto · Meerbohne · Sepia-Schaum

CHALLANS ENTENSCHENKEL PRALINE

Selleriepüree · Orangen-Gel

FELCHLIN SCHOKOLADENMOUSSE

Passionsfrucht

WEITERE GERICHTE

RINDSTATAR Nussbutter	12.0
HUMMER Pistazien · Chicorée	21.0
JAKOBSMUSCHEL TATAR	14.0
GEBRATENE WILDWASSERCREVETTEN Perlgraupen · Zitronenschaum	16.0
RATATOUILLE Basilikum	14.0
RINDSFILETWÜRFEL grüner Pfeffer · zweierlei Karotte	19.0
ENTRECÔTE Café de Paris · Pommes Frites	18.0
MINI DESSERT	9.0
KÄSEAUSWAHL	12.0

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