



# FLYING DINNER MENÜS

November - Dezember

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](http://www.sablier.ch)

## MENÜ I – 62.0

### RANDEN TATAR

Ziegenfrischkäse · karamellierte Baumnuss

### KÜRBISCRÈMESUPPE

Kürbiskerne

### STUNDENEI

getrüffeltes Selleriepüree · Polentaschaum

### KABELJAU RAGOUT

Miesmuschel · Beluga Linsen · Safranwolke

### PISTAZIEN FINANCIER

Milch-Honigglace

## MENÜ II – 72.0

### JAKOBSMUSCHEL TATAR

Zitronencreme · eingelegte Gurke · Amaranth

### GETRÜFFELTE SELLERIESUPPE

Selleriestroh

### ZANDERFILET

Verjus · Champagnerkraut

### RINDSFILETWÜRFEL

Rosmarinjus · Kartoffelpüree · geschmorter Kürbis

### CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohne · Blutorange

## MENÜ III – 86.0

### RINDSTATAR

gesalzenes Eigelb · Belper Knolle · Toast

### ENTENLEBER TERRINE

Zwetschge · Brioche

### ZWIEBELCRÈMESUPPE

Röstzwiebel

### SAIBLINGSFILET

Perlgraupen · Schnittlauch · Pommery Senfsauce

### SCHWEIZER KALBSFILET

Schalottenjus · Kartoffel-Mousseline · Rosenkohlblatt

### ZITRONEN TARTE

Sauerrahm Glace · Blaubeere

## WEITERE GERICHTE

RINDSTATAR Nussbutter	14.0
WACHTELBRUST Sellerie · Bohne	15.0
JAKOBSMUSCHEL TATAR Zitronen crème	14.0
GEBRATENE WILDWASSERCREVETTEN Zitronen-Risotto	16.0
ZWEIERLEI VON DER KAROTTE Buttercrumble	14.0
RINDSFILETSPITZEN Federkohl	19.0
ENTRECÔTE Senfspinat · Polenta	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.