



BANKETT MENÜS

Juni - August

Die sorgfältig zusammengestellten Menüempfehlungen vom Küchenchef bieten Ihnen eine breite kulinarische Vielfalt.

Bei Änderungen zu einem Dreigangmenü ohne Vorspeise oder ohne Zwischengang, reduzieren wir den Preis um CHF 15.

Natürlich können Sie sich aus den Empfehlungen ein Menü selbst zusammenstellen oder uns Ihre Vorstellungen mitteilen, damit wir Ihnen ein individuelles Menü anbieten können.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen unter
welcome@sablier.ch oder +41 44 521 99 91

SABLIER
ROOFTOP RESTAURANT & BAR

The Circle 23, 8058 Zürich-Flughafen · www.sablier.ch

MENÜ I - 89.0

SALADE NICOISE Thunfisch · Bio Ei · Kartoffel · Gurke · Olive

KAROTTEN-ESTRAGON KALTSCHALE Cantaloupe Melone

FRANZÖSISCHE MAISPOULARDENBRUST

Thymianjus · Polenta · Blattspinat · Perlzwiebel

SCHOKOLADEN BISQUIT Himbeere · Fior di Latte Glace

MENÜ II - 98.0

ZIEGENFRISCHKÄSE CRÉME BRÛLÉE

Gartenkresse · Spinatsalat · Sonnenblumenkerne

WOLFSBARSCHFILET Basilikum Vinaigrette · geschmorte Artischocke

SCHWEIZER KALBSHOHRÜCKEN

Kräuterjus · Pommes Macaire · Kefen · Peperoni

TARTE AU CITRON Meringue · Aprikose

MENÜ III - 105.0

TOMATEN VARIATION Rucola · Balsamico · Pinienkerne

KRÄUTER RISOTTO Blaubeere · Ricotta · Pistazie

SEETEUFELFILET

Dijon-Senf · Balsamico-Linsen · Stangensellerie

MILLE FEUILLE Weisse Schokolade · Pfirsich · Kamilleblätter

MENÜ IV - 108.0

GELBFLOSSEN THUNFISCH CARPACCIO Fenchelsalat · Zitrone

WEISSE TOMATENKALTSCHALE Focaccia · Tomatenconfit

IRISCHES BLACK ANGUS ENTRECÔTE

Rosmarinjus · Kartoffelflan · Karottenvariation · Eierschwämmli

KOKOSNUSS MOUSSE Passionsfrucht · Kakao Crumble · Limette

MENÜ V - 111.0

CREVETTENCOCKTAIL Avocado · Zitrone

VICHYSOISSE Kartoffel · Lauch · Crème Fraîche

FILET VOM IRISCHEN WEIDERIND

Portweinjus · Weissweinrisotto · wilder Brokkoli · Salzsellerie

LAVENDEL CRÈME BRÛLÉE Johannisbeere · Sauerrahmglacé

MENÜ VI - 119.0

ZUCCHETTI Burratina · Tomate · Basilikum

SAIBLINGSFILET Lardoschaum · Erbsen · Eierschwämmli

SCHWEIZER KALBSFILET

Schalottenjus · Tagliatelle · Steinpilz · Bohne

KIRSCH PARFAIT Joghurt Espuma · Mandel

MENÜ Vegetarisch - 89

ZUCCHETTI Burratina · Tomate · Basilikum

TAGLIATELLE Eierschwämmli · Rahm · Estragon

RATATOUILLE TARTE

Rosmarin · Kartoffel · Gemüsejus

HIMBEER PARFAIT Vacherin · Merengue · Doppelrahm

MENÜ Vegan - 89

TOMATEN VARIATION Rucola · Balsamico · Pinienkerne

MELONENKALTSCHALE Gurkenrelish · Limette · Amaranth

GRILLIERTE ZUCCHETTI

Kartoffel · Olive · Peperoni · Thymianschaum

ERDBEERMOUSSE Hafer · Vanille · Minzsorbet

WEITERE GERICHTE

GRILLIERTER PULPO Romescu Crème · Brokkoli · Safranschaum	51
ALPSTEINPOULET Süskartoffel · Frühlingszwiebel · Romanesco · Kräuterrahm	48
IRISCHES LAMMRACK Aubergine · schwarzer Knoblauch · Krokette · Rosmarinjus	56
SCHWEIZER KALBSSTEAK Tagliatelle · Dijon Senfsauce · Erbsen · Zwiebel	59

Personen mit Unverträglichkeiten sowie VegetarierInnen und VeganerInnen beraten wir gerne.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Gerne informieren wir Sie zu den Allergenen in unseren Gerichten
und die Herkunft unserer Lebensmittel