

BANKETT MENÜS

Januar – März

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 16.00.

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 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 - 96.0

WURZELGEMÜSE VARIATION
Sellerie Essenz · geröstete Haselnuss
***
FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE
Käse Croûtons
***
ROULADE VON DER PERLHUHNBRUST
Thymian-Jus · Polenta · zweierlei Federkohl
***
BLUTORANGENCRÈME
Buttercrumble · Rosmarin Espuma

MENÜ II - 104.0

GELBFLOSSEN THUNFISCH
Zitronencrème · Fenchelsalat · Orange
***
GETRÜFFELTE KARTOFFELSUPPE
Lauch Asche
***
AUSTRALISCHES CASSINO RINDSFILET
Kräuter-Jus · Rotweinrisotto · Fingerkarotten · Muskatkürbis
***
ZWETSCHGENMOUSSE
karamellisierte weisse Schokolade · Haselnuss

MENÜ III - 108.0

EINGELEGTER CHICORÉE
Maroni · gratinierter Ziegenkäse · Baumnuss
***
BIO STUNDEN EI
Selleriepüree · Trüffel
***
BŒUF BOURGUIGNON À LA SABLIER
Kartoffelflan · Waldpilze
***
HASELNUSS PARFAIT
Bourbon Vanille · Buttercrumble

MENÜ IV - 113.0

RANDEN TATAR
Ziegenkäsecrème · karamellisierte Walnuss · Himbeere
***
GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL
Safranschaum · Weisswein Risotto · Spinat
***
SCHWEIZER BLACK ANGUS ENTRECÔTE
grüne Pfeffersauce · Schnittlauch-Kartoffelstampf · Rotkraut
***
MILCHSCHOKOLADEN SCHNITTE
Mascarpone

MENÜ V - 118.0

NÜSSLISALAT
Freiland Ei · Radieschen · Speck
***
BREMGARTNER ZANDERFILET
Verjus · Champagnerkraut · Kartoffelcrumble
***
SEETALER KALBSFILET am Stück gebraten
Portwein-Jus · Pommes Macaire · geschmorte Sandkarotte · eingelegte Birne
***
TARTE AU CITRON
Tonkabohnenglace · Sauerklee

MENÜ VI - 123.0

HUMMER TATAR
Estragon-Mayonnaise · Mandarine
***
RINDSCONSOMMÉ
Gemüsestreifen · Markbein
***
SCHWEIZER KALBSNIERSTÜCK & BÄCKLI
Kartoffelmousseline · Hokkaido Kürbis
***
ZWEIERLEI VON DER FELCHLIN SCHOKOLADE
Passionsfruchtsorbet

VEGETARISCHES MENÜ - 87.0

RANDEN TATAR
Ziegenkäsecrème · karamellisierte Walnuss · Himbeere
***
BIO STUNDEN EI
Selleriepüree · Trüffel
***
GESCHMORTER KÜRBIS
Kräuter Crumble · grüner Pfeffer · „La Ratte" Kartoffel
***
ZWEIERLEI VON DER FELCHLIN SCHOKOLADE
Passionsfruchtsorbet

VEGANES MENÜ - 87.0

GRILLIERTE AUBERGINEN TERRINE
Lauch
***
WURZELGEMÜSE VARIATION
Sellerie Essenz · geröstete Haselnuss
***
VARIATION VON DER SANDKAROTTE
„La Ratte" Kartoffel · Estragon
***
ZWEIERLEI VON DER MANDERINE
Mandeln · Thymian

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