

# BANKETT MENÜS

## September - Oktober

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 - 93.0

KANINCHEN TERRINE
Feldsalat · Preiselbeere
***
POCHIERTES FREILAND EI
Selleriepüree · Herbst Trüffel
***
FRANZÖSISCHE PERLHUHNBRUST
Thymian-Jus · Polenta · Zweierlei Kürbis · Rotkraut
***
Tarte Tatin
Bourbon Vanilleglacé · weisse Schokolade

## MENÜ II – 99.0

KREBS SALAT
Fenchel · konfierte Tomate · Zitronencrème
***
KÜRBISCRÈMESUPPE
geröstete Kürbiskerne
***
ENTRECÔTE VOM HIRSCH
Portwein-Jus · Kartoffelgratin · Rosenkohlblätter
***
FELCHLIN SCHOKOLADEN VARIATION
karamellisierte Haselnuss

## MENÜ III – 108.0

ZWEIERLEI VOM HOKKAIDO KÜRBIS
Ziegenkäsecrème · glasierte Maroni · Baumnuss
***
PASTINAKENCRÈMESUPPE
Kerbelwurzel
***
ENTRECÔTE VOM IRISCHEN BLACK ANGUS RIND
Estragon-Jus · Kartoffel-Mousseline · gebackener Blumenkohl
***
KOKOSSORBET
eingelegte Sauerkirsche

## MENÜ IV – 111.0

KOPFSALAT HERZEN
Bauernspeck · eingelegter Kürbis · Ei
***
KARTOFFEL-LAUCHSUPPE
Wachtel Ei
***
SIMMENTALER KALBSHOHRÜCKEN
Bäckli · Eierschwämmli Risotto · eingelegte Karotte
***
PASSIONSFRUCHT TARTE
Bananen Ragout · dunkle Schokolade

## MENÜ V – 118.0

JAKOBSMUSCHEL TATAR
eingelegte Gurke · Amaranth · Sauerrahm
***
HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE
Steinpilz-Rahmsauce · frittierte Petersilie
***
AUSTRALISCHES CASSINO RINDSFILET
Kräuter-Jus · Pommes Macaire · geschmorter Spitzkohl
***
VANILLE MILLE-FEUILLE
Brombeere

## MENÜ VI – 113.0

RANDEN TATAR
Himbeere · Haselnuss · Sauerrahm
***
ATLANTISCHES SEETEUFELFILET
Nussbutter-Schaum · gebratener Blumenkohl · Spinatcrème
***
REHRÜCKEN ENTRECÔTE
Preiselbeer-Jus · hausgemachte Butterspätzli · Rotkraut · Maroni
***
ZITRONEN TARTE
Blaubeersorbet · marinierte Blaubeeren

# VEGETARISCHES MENÜ - 83.0

ZWEIERLEI VOM HOKKAIDO KÜRBIS
Ziegenkäsecrème · glasierte Maroni · Baumnuss

***

PASTINAKENCRÈMESUPPE
Kerbelwurzel

***

KARTOFFEL TERRINE
Steinpilz Variation · Kräutersalat · Brokkoli

***

ZITRONEN TARTE
Sauerrahmglace · Blaubeere

# VEGANES MENÜ - 85.0

ZWEIERLEI VOM HOKKAIDO KÜRBIS
glasierte Maroni · Baumnuss

***

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE
gebratene Eierschwämmli

***

GESCHMORTER SELLERIE
Karotten-Jus · eingelegte Karotte · geröstete Haselnuss

***

SCHOKOLADEN-AVOCADO MOUSSE

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