

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 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

MARINIERTER BACHSAIBLING
konfierte Kartoffel · Gartenkräuter
***
KAROTTEN-ESTRAGON KALTSCHALE
Cantaloupe Melone
***
FRANZÖSISCHE MAISPOULARDENBRUST
Thymian-Jus · cremige Polenta · Basilikum-Spinat
***
WALDERDBEEREN
geröstete Mandeln · Vanilleglace

MENÜ II - 99.0

GERÄUCHERTE ENTENBRUST
sommerlicher Blattsalat · Margeriten · geröstete Pinienkerne
***
WILDFANG LOUP DE MER
Tomaten Vinaigrette · geschmorte Artischocke · Basilikum Öl
***
IRISCHES BLACK ANGUS ENTRECÔTE
Rosmarin-Jus · Kartoffelflan · Bundkarotten · Eierschwämmli
***
HIMBEER MOUSSE
karamellisierte weisse Schokolade · Passionsfruchtsorbet

MENÜ III - 105.0

TOMATEN TARTE
Spinatsalat · Balsamico · Haselnuss
***
SARDISCHE GNOCCHI
Krustentier-Sud · Wildwasser Crevette
***
ATLANTISCHES SEETEUFEL FILET
Safransauce · Curry-Linsen · Fenchelsalat
***
JOGHURT ESPUMA
Zweierlei von der Blaubeere · Buttercrumble

MENÜ IV - 111.0

GELBFLOSSEN THUNFISCH CARPACCIO
Fenchelsalat · Walnuss · Zitronencrème
***
GURKEN KALTSCHALE
Sauerrahm Perlen
***
SIMMENTALER KALBSHOHRÜCKEN
Kräuter-Jus · Pommes Macaire · Zweierlei Zucchini
***
APRIKOSEN PARFAIT
Rosmarin-Crumble

MENÜ V - 117.0

JAKOBSMUSCHEL CEVICHE
Gurken-Safranfond · Mangold · Kerbel
***
WEISSE TOMATEN KALTSCHALE
Focaccia
***
AUSTRALISCHES CASSINO RINDSFILET
Portwein-Jus · Dörrtomaten Risotto · Karottenpüree · wilder Brokkoli
***
MILCHSCHOKOLADEN TÖRTCHEN
Mascarpone

MENÜ VI - 113.0

GRILLIERTE WASSERMELONE
Ziegenkäsecrème · konfierte Tomate · Basilikum
***
EISMEER KABELJAUFILET
Sepia Schaum · Lardo · Erbsen-Granatapfel-Ragout
***
SEETALER KALBSFILET
Schalotten-Jus · Kräutermousseline · grüne Bohnen
***
LIMETTEN PARFAIT
geschmorter Pfirsich

VEGETARISCHES MENÜ - 83.0

GRILLIERTE WASSERMELONE
Ziegenkäsecrème · Kräuter · konfierte Tomate
***
AUBERGINEN TERRINE
Lauch
***
SARDISCHE GNOCCHI
Tomatensud · Baby Zucchini
***
JOGHURT ESPUMA
Zweierlei von der Blaubeere · Buttercrumble

VEGANES MENÜ - 81.0

GRILLIERTE WASSERMELONE
Kräutercrème · konfierte Tomate
***
AUBERGINEN TERRINE
Lauch
***
VARIATION VON DER KAROTTE
„La Ratte" Kartoffel · Estragon
***
WALD ERDBEEREN
geröstete Mandeln · Brombeersorbet

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