



# 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 15.0.

Natürlich können Sie sich aus den Empfehlungen ein individuelles Menü zusammenstellen. Wir beraten Sie gerne dabei.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen unter [welcome@roofgarden.ch](mailto:welcome@roofgarden.ch) oder **+41 44 521 77 77**.

*Roof Garden*  
RESTAURANT · BAR · LOUNGE

Globus @ Roof Garden · Schweizergasse 11, 8001 Zürich · [www.roofgarden.ch](http://www.roofgarden.ch)

## MENÜ I – 92.0

### KINGFISCH CEVICHE

Limettencrème · Forellen-Kaviar · Kräutersalat

\*\*\*

### KAROTTEN-SCHAUMSUPPE

Tahiti Vanille · Crème Fraîche · Beluga Linsen

\*\*\*

### RIBELMAIS POULARDENBRUST

Orange · weisser Chicorée · rote Polenta · Safransauce

\*\*\*

### HONIG PARFAIT

Willisauer Ringli · Sauerkirsche

## MENÜ II - 98.0

### SAINT-MAURE KÄSE

Ziegenkäse · Portweinfeige · karamellierte Nüsse

\*\*\*

### BLUMENKOHLCRÈMESUPPE

Rauchspeck - Flûte

\*\*\*

### OBERLÄNDER RINDSHOHRÜCKEN

Pastinake · Schalotte · Topinambur · Thymianjus

\*\*\*

### SCHOKOLADEN VARIATION

Valrhona Schokolade · karamellierte Milch · Fleur de Sel

## MENÜ III – 108.0

### RANDEN CARPACCIO

Pilztatar · Limonenöl · Kräutersalat

\*\*\*

### GEFLÜGEL ESSENZ

Brioche · Perlhuhn Praline

\*\*\*

### ENTRECÔTE VOM SCHWEIZER ANGUS RIND

Wurzelgemüse · Kräutergnocchi · Kubeben Pfefferjus

\*\*\*

### POCHIERTE PORTWEINBIRNE

Vanille Espuma · Cassis · Mandelglace

## MENÜ IV – 108.0

### RINDSTATAR

Zweierlei Senf · Zwiebel · Kapernapfel

\*\*\*

### KÜRBIS RAVIOLI

Pilz Dashi · Dörrbirne · Süsskartoffel

\*\*\*

### SCHWEIZER ZANDERFILET

Fenchel · Zitrusfrucht · Acquerello Risotto · Salsa Verde

\*\*\*

### APFELTARTE

weisse Schokolade · Apfelsorbet · Mandel

## MENÜ V - 114.0

### JAKOBSMUSCHEL

Chorizo · Blumenkohlcrème

\*\*\*

### HUMMERBISQUE

Estragon

\*\*\*

### SEETALER KALBSNIERSTÜCK

Caponata · Thymian Kartoffel · Preiselbeerjus

\*\*\*

### FERMENTIERTE KAKI

Tahiti Vanille · Macadamia · Mascarponeglace

## MENÜ VI – 118.0

### TATAR VOM GERÄUCHERTEN BARSCH

Apfelgelée · Avocado · Gurke

\*\*\*

### STEINPILZ RAVIOLI

Beurre Blanc · schwarze Baumnuss

\*\*\*

### SCHWEIZER KALBSKOTELETT am Stück

Kräuterseitling · Rande · Laugen Serviettenknödel · Feigen Balsamico

\*\*\*

### „BIENENSTICH“

gebrannte Mandel · Karamell · Vanillecrème

## VEGETARISCHES MENÜ – 82.0

### SAINT-MAURE KÄSE

Ziegenkäse · Portweinfeige · karamellisierte Nüsse

\*\*\*

### GETRÜFFELTE SELLERIE-ESSENZ

Kräuter Ravioli

\*\*\*

### GEBACKENE TOPINAMBUR

Kräuterseitling · Erdnuss · Kerbel

\*\*\*

### SCHOKOLADEN VARIATION

Valrhona Schokolade · karamellisierte Milch · Fleur de Sel

## VEGANES MENÜ – 82.0

### ROTKOHL-BIRNENSALAT

Baumnuss · Frisée Salat · Pflaumensauce

\*\*\*

### KICHERERBSENSUPPE

Raz el Hanout

\*\*\*

### ARTISCHOCKE

Ratatouille · Olivenöl · Peperonimark

\*\*\*

### SEIDENTOFU

Granola · Tonkabohne

Alle Preise in CHF inklusive MwSt. Gerne informieren wir Sie über die Allergene in unseren Gerichten und die Herkunft unserer Lebensmittel. Vegetarier, Veganer und Personen mit Unverträglichkeiten beraten wir gerne.