



BANKETT MENÜS

April-Mai

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 oder +41 44 521 77 77.

Roof Garden

RESTAURANT · BAR · LOUNGE

Globus @ Roof Garden · Schweizergasse 11, 8001 Zürich · www.roofgarden.ch

MENÜ I – 88.0

GEBEIZTES SAIBLINGSFILET

Spargel · Pumpernickel

SHERRY-KRÄUTERSCHAUMSUPPE

Tomaten Crostini

GEFÜLLTE ALPSTEIN POULETBRUST

Bärlauch · Kefen · Rüeblì · Bergkartoffel

APFEL TARTE TATIN

Tahiti Vanilleglace

MENÜ II - 96.0

BÜFFELMOZZARELLA

Datteltomate · Spinat · Basilikumpesto

GEFLÜGEL ESSENZ

Brioche · Perlhuhn Praline

IRISCHES ANGUS RINDSENTRECÔTE

Sellerie · Estragon · Acquerello Risotto · Kräuterjus

CRÈME BRÛLÉE

Sauerrahm · Vanille · Karamell

MENÜ III – 98.0

WEISSER BADISCHER SPARGEL

Limmattaler Rohschinken · Orange · Sauce Hollandaise

FREGOLA SARDA

Spinat · Pulpo · Peperoni

ATLANTISCHES SEETEUFELFILET

Fenchel · Beluga Linsen · Safran

STEVENS RÜEBLIKUCHEN

Karottenglace

MENÜ IV – 106.0

GEFLÜGEL TERRINE

grüner Spargel · Pistazie

BÄRLAUCH TAGLIERINI

Stundenei · Lardo

SEETALER KALBSNIERSTÜCK

Morchel · Erbse · Kartoffelgratin

GRANNY SMITH APFEL

griechisches Joghurt · Apfelgelée · Sorbet

MENÜ V - 112.0

KRÄUTERSALAT

Wachtelei · grüner Spargel · Zitrone · Radieschen

RATATOUILLE RAVIOLI

Gambero Rosso · Zucchetti · Ricotta

FILET VOM IRISCHEN WEIDERIND

Mais · Austernpilz · rote Polenta · Soja-Nussbittersauce

ERDBEER CANNELLONI

Bisquit · Basilikum · Sorbet

MENÜ VI – 118.0

SCHOTTISCHES LACHSTATAR

Apfelgelée · Avocado · Frisée Salat

KANADISCHE JAKOBSMUSCHEL

Sellerie · Chorizo

DUO VOM SIMMENTALER KALB

Bäggli · Filet · Schalotten · Purple Curry · Blumenkohl

POCHIERTER RHABARBER

Sauerrahmglace

VEGETARISCHES MENÜ – 76.0

BÜFFELMILCH MOZZARELLA

Cicorino Verde · karamellisierte Nüsse

BÄRLAUCHCRÈMESUPPE

gebackenes Wachtelei

SPARGEL TARTE TATIN

Spinat · Fetakäse · Kräuteröl

POCHIERTER RHABARBER

Sauerrahmglace

VEGANES MENÜ – 76.0

SPINAT SALAT

Erdbeere · Quinoa

SELLERIE ESSENZ

Sellerie Ravioli

MANGOLD ROULADE

Tomate · Artischocke · Süsskartoffelpüree

SAISONALE FRÜCHTE

hausgemachtes Sorbet

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.