



# 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 entsprechend.

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

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

## MENÜ I - 84.0

### GRILLIERTE WASSERMELONE

Fenchelsaat · Sake · Miso Mayonnaise · Puffreis

\*\*\*

### GELBFLOSSEN THUNFISCH

Buschbohne · Datterini Tomate · Bio Freiland-Ei

\*\*\*

### GEFÜLLTE ALPSTEIN POULETBRUST

Tomaten Chutney · Aquerello Risotto · Thymianjus

\*\*\*

### SCHWEIZER WALDBEEREN

Berensorbet · Riesling Espuma

## MENÜ II - 88.0

### BURRATA

Dreierlei von der Tomate · Kräuteröl

\*\*\*

### ZWETSCHGEN KALTSCHALE

Sauerrahm

\*\*\*

### KONFIERTER SCHOTTISCHER LACHS

Erdnuss · Zitronenrisotto

\*\*\*

### BUTTERMILCH

weisser Pfirsich · Vanille · Honigkresse

## MENÜ III - 96.0

### ZUCCHINI CARPACCIO

Amalfi Zitrone · Fior di Capra Käse · Kräutersalat

\*\*\*

### GURKEN KALTSCHALE

Kefir · Sauerrahm · Dillspitzen

\*\*\*

### BLACK ANGUS RINDSENTRECÔTE

Eierschwämmli · Kartoffelgratin · Thymianjus

\*\*\*

### WEISSER SCHOKOLADENKUCHEN „OPUS BLANC“

Tahiti Vanille · Luftschokolade · Pistazienglace

## MENÜ IV - 105.0

### TABOULÉ SALAT

Peperoni · Minze · Granatapfel · geröstete Nüsse

\*\*\*

### WEISSE TOMATEN-ESSENZ

Ratatouille Ravioli

\*\*\*

### NIERSTÜCK VOM ZÜRCHER KALB

Wilder Brokkoli · Süsskartoffelcrème · Kräuterjus

\*\*\*

### RHABARBER

Holunderblüte · Bio Zitrone

## MENÜ V - 112.0

### RINDSCARPACCIO

Italienischer Sommertrüffel · gebeiztes Eigelb

\*\*\*

### VICHYSOISE

Wachtelei · Röstzwiebel

\*\*\*

### IRISCHES RINDSFILET

süss-sauer eingelegtes Gemüse · gebratene Bergkartoffel · Rauch-Öl

\*\*\*

### CHEESECAKE

Mango · Passionsfrucht

## MENÜ VI – 115.0

### JAKOBSMUSCHEL CEVICHE

Limette · Piment d` Espelette · Koriander

\*\*\*

### GEFÜLLTE ZUCCHETTIBLÜTE

Datterini Tomaten · Bio Zitrone

\*\*\*

### SCHWEIZER KALBSFILET

Wiesenkräuter Kruste · Erbse · Minze · Weissweinisotto

\*\*\*

### QUARK SOUFFLÉ

Champagnergelée · Kirsche

## VEGETARISCHES MENÜ – 78.0

### AVOCADO TATAR

gebackenes Wachtelei · Focaccia Crumble

\*\*\*

### GEEISTE ERBSENSUPPE

Chili · Olivenöl

\*\*\*

### SCHWARZES RÜEBLI

Granatapfel · Erdbeer-Hummus · Limettenjoghurt

\*\*\*

### QUARK SOUFFLÉ

Champagnergelée · Kirsche

## VEGANES MENÜ – 78.0

### GRILLIERTE WASSERMELONE

Fenchelsaat · Sake · Miso Mayonnaise · Puffreis

\*\*\*

### WEISSE TOMATEN ESSENZ

Gemüseperlen

\*\*\*

### GERÄUCHERTER TOFU

Eierschwämmli · Zucchetti · Reis-Chip · Quinoa

\*\*\*

### SCHWEIZER BEEREN

gehobelte Mandeln · Agrumensorbet

Alle Preise in CHF inkl. 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.