



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 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 oder **+41 44 521 77 77**.

Roof Garden

RESTAURANT · BAR · LOUNGE

Schweizergasse 11, 8001 Zürich · www.roofgarden.ch

MENÜ I – 86.0

SCHOTTISCHER LACHS im Kirschholz geräuchert
Avocadocrème · knusprige Baguette · grüner Apfel

KÜRBISCRÈMESUPPE

geröstete Kerne · Kürbiskernöl · Ras el Hanout

ALPSTEIN PERLUHNNBRUST

Romanesco · Fregola Sarda · Orangenjus

MARONI PARFAIT

Tahiti Vanille · eingelegte Schwarzkirschen

MENÜ II – 92.0

DREIERLEI VOM BLUMENKOHL

Crème · gebraten · orientalischer Couscous

KARTOFFEL-LAUCHSUPPE

gebackenes Wachtelei · schwarzer Sesam

HIRSCHENTRECÔTE AUS VORARLBERG

Rotkohl · Maroni · Spätzli · Wacholderjus

QUITTEN RAGOUT

Haselnuss Crumble · Vanilleglace

MENÜ III - 98.0

GERÄUCHERTE BURRATA

Portwein-Feige · karamellierte Nüsse · Wildkräutersalat

GEFÜGEL ESSENZ

Shiitake Pilze · Sprossen · Miso · Seidentofu

GOTTHARD ZANDER

geröstete Mandeln · Gewürzkartoffel · Wirsing

POCHIERTE WILLIAMS BIRNE

karamellierte Schokolade · Meringue · Birnensorbet

MENÜ IV – 112.0

GESCHMORTER BUTTERNUSS KÜRBIS

Akazienhonig · Birne · Ziegenfrischkäse

SEETEUFEL MÉDAILLON

Pastinake · Portweinzwiebel

IRISCHES RINDSFILET

Kräuterkruste · Federkohl · Weissweinisotto · Thymian-Jus

TARTE TATIN

Apfel · Karamell · Cassis · Zimtglace

MENÜ V - 118.0

RATATOUILLE RAVIOLI

rote Tiefseekrevette · Zucchetti · Peperoni

CHARDONNAY-SCHAUMSUPPE

geräucherte Entenbrust · Brioche

SIMMENTALER PRIME KALBSRÜCKEN

Herbsttrompeten · Rosenkohlblätter · Selleriecrème · Rosmarinjus

SAVARIN

Karamell · Brombeere · Sauerrahmglace

MENÜ VI - 126.0

JAKOBSMUSCHEL

Blumenkohl · Chorizo · Amaranth

GÄNSELEBER TERRINE

Gewürzmandel · süss-saure Zwetschgen · Wildkräuter

DUETT VOM SEETALER KALB

Filet · Bäckchen · Pastinakenpüree · Wurzelgemüse · Kalbsjus

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Honig Crumble · Joghurtglace · Passionsfrucht

VEGETARISCHES MENÜ - 82.0

RANDEN CARPACCIO

Ziegenfrischkäse · Thurgauer Apfelvinaigrette

SÜSSKARTOFFELSUPPE

Kokosnuss · Madras Curry

DREIERLEI VON DER KAROTTE

Crème · geschmort · gepickelt

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Honig Crumble · Joghurtglace · Passionsfrucht

VEGANES MENÜ - 84.0

NÜSSLISALAT VOM ZÜRCHER OBERLAND

Rande · getrocknete Birne · geröstete Kerne

SÜSSKARTOFFELSUPPE

Kokosnuss · Madras Curry

GESCHMORTER BUTTERNUSS KÜRBIS

Sultanine · Spinat · dreifarbiger Quinoa

SAISONALE FRÜCHTE

Früchtesorbet

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Gerne informieren wir Sie über die Allergene in unseren Gerichten und die Herkunft unserer Lebensmittel.