



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

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

MENÜ I – 86.0

SCHOTTISCHER LACHS im Kirschholz geräuchert
Ricotta · Blini · grüner Apfel

KÜRBISCRÈMESUPPE geröstete Kerne · Kürbiskernöl · Ras el Hanout

PERLHUHNBRUST Wurzelspinat · Gersotto · Orangenjus

MARONI Tahiti Vanille · eingelegte Schwarzkirschen · Meringue

MENÜ II – 92.0

RAVIOLI Steinpilze · Salbeibutter · Kräuterschaum

KNOLLESELLERIESUPPE gebackenes Wachtelei · Nussbutter

REHRÜCKEN Pastinakencrème · Maroni · Rosenkohl · Preiselbeerjus

PREISELBEERCRÈME Nuss-Crumble · Vanilleglace

MENÜ III - 98.0

WILDKRÄUTER SALAT Portwein-Feige · karamellierte Nüsse · Weisskabis

ACQUERELLO RISOTTO Agrumen · Scampi · Dill

LUZERNER LACHSFORELLE Salicorn · Beurre Blanc · Kartoffel · Wirsing Ragout

MOELLEUX AU CHOCOLAT Honigcrumble · Joghurtglace · Passionsfrucht

MENÜ IV – 112.0

FENCHEL-ORANGENSALAT Babylattich · Orange · geräucherte Nüsse

SEETEUFEL MEDAILLON Beluga Linsen · Hummerbisque

IRISCHES ANGUS RINDSFILET

Kräuterkruste · Federkohl · Weissweinisotto · Thymianjus

ZWETSCHGEN Cheesecake · Zitrone · Crumble · Zimtglace

MENÜ V - 118.0

GÄNSELEBER TERRINE Gewürzmandel · süss-saure Zwetschgen

BLUMENKOHL VARIATION Purple Curry

SIMMENTALER KALBSRÜCKEN „PRIME“

Süsskartoffelcrème · Bundkarotten · Rosmarinjus

SAVARIN getränkter Hefekuchen · Tahiti Vanille · Brombeere · Sauerrahmglace

MENÜ VI - 126.0

ROSA CHINAKOHL Sesam-Labne · Apfel · Cranberry-Vinaigrette

JAKOBSMUSCHEL Blumenkohl · Chorizo · Amaranth

SEETALER KALB Filet · Bäckchen · Pastinakencrème · Schalotte · Kalbsjus

MILLE FEUILLE Quark · Birne · Cassis

VEGETARISCHES MENÜ - 82.0

RANDENCRÈME Chèvre - Kürbiscrumble · Thymian Honig

LINSENSUPPE Crème Fraîche · Kräuteröl

DREIERLEI VON DER KAROTTE Crème, geschmort & gepickelt

MOELLEUX AU CHOCOLAT Honigcrumble · Joghurtglace · Passionsfrucht

VEGANES MENÜ - 84.0

RANDE Randenhummus · Kräuterseitling · geröstete Kichererbsen

SÜSSKARTOFFELSUPPE Kokosnuss · Ras el Hanout

GESCHMORTER BUTTERNUSS KÜRBIS Sultanine · Nusscrumble · Beurre Blanc

QUITTEN RAGOUT Holunder Granola · Zitrusorbet

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