



BANKETT MENÜS

November - Dezember

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 – 88.0

GESCHMORTE ARTISCHOCKE Apfel · Kaki · Petersilienwurzel

BLUMENKOHLCRÈMESUPPE schwarzer Trüffel

ALPSTEIN POULARDENBRUST

Rotkohl · Acquerello Risotto · Federkohl · Orangensauce

MOELLEUX AU CHOCOLAT Honig · Salzkaramell · Blaubeeren

MENÜ II – 96.0

CHÈVRE FRAIS Ziegenfrischkäse · Rotweifeige · karamellisierte Nüsse · Rande

TOPINAMBURCRÈMESUPPE Tonkabohne · Nusscrunch

HIRSCH VARIATION Entrecôte · Bäggli · Pastinakencreme · Preiselbeerjus

ZIMT TRIFLE Kirsche · Meringue · Honig

MENÜ III – 102.0

WINTERSALAT Feigen · Granola · Cranberrysauce

HUMMERBISQUE Estragon · Scampi

ENTRECÔTE VOM IRISCHEN WEIDERIND

Wurzelgemüse · Süßkartoffelcreme · Sauce Béarnaise

VALHRONA SCHOKOLADE Gewürzkuchen · Quark · Safran Birne

MENÜ IV – 110.0

RINDSTATAR Trüffelmayonnaise · Eigelbcrème · Wildkräutercrumble

OCHSENSCHWANZ Markbein · Zitrone · Petersilien Crunch

WOLFSBARSCH FILET Beluga Linsen · Safran Chicorée · Hummerschaum

BIRNEN STRACCIATELLA Amaretto · Butterstreusel · Vanille

MENÜ V – 116.0

HOMEMADE TERRINE Mandarine · Chicoréesalat · Butterbrioche

LUZERNER LACHSFORELLE Salicorn · Safran · Beurre Blanc

SIMMENTALER KALBSNIERSTÜCK

Wurzelgemüse Beet · Kartoffelcrème · Bordeauxjus

GLÜHWEIN ZWETSCHGEN Haselnusscrumble · Orange

MENÜ VI – 126.0

SCHOTTISCHER LACHS Fregola Sarda · Preiselbeere

ACQUERELLO RISOTTO weisser Alba Trüffel

SCHWEIZER KALBSKARRÉE am Stück

Rande · Pommes Macaire · Nussbutter

MANDELKUCHEN Cassiskompott · Tonkabohne

MENÜ VEGETARISCH – 86.0

GERÄUCHERTE RANDE Senfkörner · Kartoffelschaum · Randenjus

KOKOS- SPINATCAPPUCCINO Hafergranola

GESCHMORTER BUTTERNUSSKÜRBIS Kürbispüree · Nusscrumble · Schweizer Kerne

ARMER RITTER Croissant · Zwetschgen · Lavendel

MENÜ VEGAN – 88.0

GRILLIERTE SALATHERZEN Karotte · Mandeln · Dill · Harissaöl

KICHERERBSENSUPPE Raz el Hanout Knusper

BUCHWEIZEN – PILZRAGOUT Haselnuss · Wildreis · Brunnenkresse

SESAM HOCH 3 Muscovadoglace · Tahini · Pekan

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