



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 um CHF 15.

Natürlich können Sie sich aus den Empfehlungen ein Menü selbst zusammenstellen oder uns Ihre Vorstellungen mitteilen, damit wir Ihnen ein individuelles Menü anbieten können.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen unter welcome@sonnenberg-zurich.ch oder **+41 44 266 97 97**



SONNENBERG

RESTAURANT & TERRASSE

Hitzigweg 15, 8032 Zürich • www.sonnenberg-zurich.ch

MENÜ I

89

GRILLIERTER MELONENSALAT Feta · Olivenöl · Pinienkerne

TOMATEN-BERGAMOTTEN-KALTSCHALE Kohlrabi-Basilikumravioli

ALPSTEIN POULETBRUST Bramata Polenta · Mais · Kräutervinaigrette

ERDBEER PANNA COTTA Zitronenthymian

MENÜ II

94

GEBEIZTER SAIBLING Radieschen · Gurkensalat

ERBSEN-MINZE-CRÈMESUPPE Sauerrahm · Minze · Zitronenöl

ROSENSTÜCK VOM RIND

Cannellini Bohnen · Senfsamen · grüne Tomaten · Wildkräutersalsa

PFIRSICH-TARTE Mascarponecrème · Mandel-Crunch

MENÜ III

95

SONNENBERGSALAT Granola · Gartenkräuter · Radiesli · Tomatenvinaigrette

GURKEN-DILL-KALTSCHALE Buttermilch · Dinkel

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES Butterrösti · Champignons · Rahmsauce

ZWEIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE Himbeersauce · Vanilleglace

MENÜ IV

98

BURRATA marinierte Tomaten · Pfirsich · Basilikumöl

MELONENKALTSCHALE weisser Portwein · gerösteter Feta

VITELLO TONNATO Rosmarinkartoffeln · Kapernäpfel · eingelegte Zwiebeln

PROFITEROLE Schwarzwälder Kirsch

MENÜ V

109

GERÄUCHERTES LACHSMITTELSTÜCK Belugalinsen · Gurke · Verveine

GEMÜSETATAR Mozzarella · Focaccia

KALBSSALTIMBOCCA Zitronenrisotto · wilder Brokkoli · Balsamicojus

KIWI TARTELETTE Frischkäse · Brombeere

MENÜ VI

119

KALBSTATAR Eigelbcrème · Focaccia-Chips

STUNDENEI Kartoffelmousseline · Blattspinat

ENTRECÔTE VOM IRISCHEN WEIDERIND
Kartoffelgratin · Mangold · Sauce Béarnaise

ERDBEER TIRAMISÙ Pistazie

VEGETARISCHES MENÜ 86

BURRATA marinierte Tomaten · Pfirsich · Basilikumöl

ERBSEN-MINZE-CRÈMESUPPE Minze-Sauerrahm · Zitronenöl

AUBERGINEN INVOLTINI Linsentatar · Gurke · Zwiebel

ERDBEER PANNA COTTA Zitronenthymian

VEGANES MENÜ 88

GRILLIERTER MELONENSALAT veganer Feta · Olivenöl · Pinienkerne

GEMÜSETATAR Dinkelpops · Kapernmayonnaise

GEBACKENER SELLERIE Wildkräuter-Couscous · Pilze · veganer Sauerrahm

MARINIERTER PFIRSICH Mandel-Crumble

WEITERE GERICHTE

SWISS ALPINE LACHS 56

Weissweinsrisotto · Tomatenragout · Beurre blanc

IBÉRICO SCHWEINSNIERSTÜCK 58

weisse Bohnen · wilder Brokkoli · Kräuterpesto

COTE DE BOEUF 64

Kartoffel-Raps-Moussline · grillierter Lattich · Senfrapsjus

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Gerne informieren wir Sie zu den Allergenen in unseren Gerichten und die Herkunft unserer Lebensmittel.