



BANKETT MENÜS

Januar - März

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

86

PILZTATAR Stracciatella di Burrata · Cashews · Portulak

RANDENSUPPE Sauerrahm · Dinkel

ALPSTEIN POULETBRUST Polenta · Rüebli · Räuschlingschaum

BRATAPFEL TIRAMISU Löffelbiskuit · Pistazie

MENÜ II

96

RANDEN-TATAR Ziegenkäse · Baumnuss · Ingwer

STUNDENEI Kartoffelmousseline · Blattspinat

ENTRECÔTE VOM IRISCHEN WEIDERIND

Weissweinrisotto · wilder Broccoli · Haselnuss Vinaigrette

ZITRONENTARTELETTE Zitrusfruchtsalat · Pistazie

MENÜ III

102

BOUILLABAISSE Miesmuscheln · Fenchel · Dill

TRÜFFELRAVIOLI Nussbitterschaum · Pinienkerne

FILET VOM SCHWEIZER ALPENLACHS

Fregola Sarda · Petersilienwurzel · Sauerkraut Beurre Blanc

CHEESECAKE CRÈME Spekulatius-Knusper · Kaki

MENÜ IV

116

SAIBLINGTATAR Kopfsalat · Champignon · Limette

BLUMENKOHLCRÈMESUPPE Amaranth · Kokosnuss

SEELÄNDER KALBSNIERSTÜCK

Kartoffel-Kürbisstrudel · Schwarzwurzel · Portweinjus

POSCHIERTE BIRNE Vanille-Chantilly · Zimtglace

MENÜ V

122

PASTETE "PÂTÉ CROUTE CAMPAGNE" Pistazie · Birne · Holunderbeere

PASTINAKENCRÈMESUPPE Pumpernickel · Trüffel

FILET VOM WEIDEKALB

Kartoffelgratin · Blumenkohl · Haselnuss · Kalbsjus

MARRONIKUCHEN Ganache · Marroniglace · Streusel · Eierlikör

MENÜ VI

128

ABGEFLÄMMTE MAKRELE Muschel · Bohne · Kamille

TRÜFFELGNOCCHI karamellisierter Rahm · Marroni · Pecorino

FILET VOM SCHWEIZER BLACK ANGUS RIND

Kartoffel Mille-Feuille · Orangen Hollandaise · Kürbis · Baumnuss

SCHOKOLADENMOUSSE schwarze Kirsche · Zimt

VEGETARISCHES MENÜ

86

RANDEN-TATAR Joghurt · Baumnuss · Ingwer

TRÜFFELRAVIOLI Räuschlingschaum · Pinienkerne

TOPINAMBUR TARTE

Kartoffel · Feige · Ricotta · Winterportulak · eingelegte Zwiebel

MARRONIKUCHEN Ganache · Marroniglace · Streusel

VEGANES MENÜ

86

ROTKOHL-APFELSALAT Topinambur · Baumnuss · Champignons

BLUMENKOHLCRÈMESUPPE Amaranth · Kokosnuss

RANDEN-GNOCCHI veganer Fondue Käse · Champagner · Apfel

SCHOKOLADENMOUSSE Zwetschge · Sorbet

WEITERE GERICHTE

GEBRATENE ALPSTEIN ENTENBRUST Kartoffel · Haselnuss · Apfel

52

ROSENSTÜCK VOM RIND Lyonerkartoffel · Zwiebel · Weisskabissalat

48

HIRSCHENTRECÔTE Risoni · schwarzer Knoblauch · Rotkohl

58

ARGENTINISCHES RINDSFILET

64

Fondue-Polenta · Feige · wilder Brokkoli · Portweinjus

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