



BANKETT MENÜS

April – Mai

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

SELLERIE-TATAR Mispel · Joghurt · Hafer

BLUMENKOHLCRÈMESUPPE Amaranth · Kokosnuss

ALPSTEIN POULARDENBRUST Polenta · Taleggio · Mais · Estragon-Jus

CHEESECAKE-MOUSSE Rüeblì · Haselnuss · Himbeere

MENÜ II

96

GEBACKENER BLUMENKOHLEigelbcrème · Wildkräuter-Knusper

ERBSENSUPPE Sauerrahm · Minze · Zitronenöl

SWISS ALPIN LACHSFILET Weissweinsrisotto · Spargel · Gurke · Beurre Blanc

PAVLOVA Vanille Chantilly · Beerenkompott · Joghurtglace

MENÜ III

102

LAUWARMER SPARGELSALAT Kräuter · Vinaigrette

FREGOLA SARDA Zitronengras · Zucchini · Edamame · Tomaten Beurre Blanc

ENTRECÔTE VOM WEIDERIND

Bohnen Cassoulet · Sellerie · Räuschling Schaum · Rosmarin Jus

ZITRONEN TARTELETTE Meringue · Zitrusalat · Sauerrahmglace

MENÜ IV

112

WEISSER SPARGEL Sauce Hollandaise · Kräuteröl

BÄRLAUCH RAVIOLI Frischkäse · Rhabarber · Nussbitterschaum

DUO VOM SIMMENTALER KALB

Frühlingskartoffel · Senfsaat · Pfälzer Rüebli · Portwein-Jus

MASCARPONE-MOUSSE Kaffee · Schokolade · Haselnuss

MENÜ V

116

THUNFISCH TATAR Passionsfrucht · Süsskartoffel · Radieschen

SPARGELCRÈMESUPPE Pinienkerne

SEELÄNDER KALBSNIERSTÜCK Kichererbsen-Krokette · Blumenkohl · Portwein Jus

SCHOKOLADEN VARIATION Brownie · Mousse · Sorbet

MENÜ VI

119

KALBSTATAR Eigelbcrème · Bärlauch · Brioche

BIO FREILAND STUNDENEI Blattspinat · Trüffel-Kartoffelschaum

ARGENTISCHES RINDSFILET Kartoffelgratin · weisse Spargel · Sauce Béarnaise

RHABARBERSCHNITTE Vanillemousse · Mandel-Knusper

VEGETARISCHES MENÜ

86

SELLERIE TATAR Mispel • Joghurt • Hafer

SPARGELCRÈMESUPPE Pinienkerne

FRÜHLINGSGEMÜSE STRUDEL Rüebli Marmelade • Arve

RHABARBERSCHNITTE Vanillemousse • Mandel-Knusper

VEGANES MENÜ

86

GEBACKENER BLUMENKOHL Wildkräuter-Knusper

ERBSENSUPPE veganer Sauerrahm • Minze • Zitronenöl

SPARGEL TARTE TATIN Frühlingssalat • Spargelglace

SCHOKOLADENMOUSSE Pistazien • Sorbet

WEITERE GERICHTE

RINDSHUFT Kartoffelpüree • Zwiebel • Rüebli

48

GEBRATENE ALPSTEIN ENTENBRUST Süsskartoffel • Haselnuss • Apfel

52

SCHWEINEBAUCH VOM IBÉRICO SCHWEIN

52

Risoni • schwarzer Knoblauch • Frühlingszwiebel

RINDS ENTRECÔTE Kartoffel-Mille-Feuille • wilder Brokkoli • Portweinjus

58

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