



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 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

TATAR VOM SCHOTTISCHEN LACHS

Kräutermayonnaise • Radiesli • eingelegte Zwiebel • Buttermilch

MARRONISUPPE Feige • Dinkel

ALPSTEIN POULETBRUST Kartoffel-Mousseline • Sellerie • Haselnuss • Salsa Verde

MASCARPONE-MOUSSE Kaffee • Baileysglace

MENÜ II

94

GERÄUCHERTES RANDENTATAR Ziegenkäse • Walnüsse • Joghurt

KÜRBISCRÈMESUPPE geröstete Kerne • Yuzu

GEBRATENES LOSTALLO LACHSFILET Venere Risotto • Wirsing • Beurre Blanc

HASELNUSS-TARTELETTE Birne • Karamell • Ganache

MENÜ III

98

GEBACKENER BLUMENKOHL Eigelbcrème • Trüffelvinaigrette • geröstete Kerne

STEINPILZ RAVIOLI Räuschlingschaum • Apfel

ENTRECÔTE VOM WEIDERIND Fregola Sarda • wilder Brokkoli • Portweinjus

MARONI PARFAIT Dunkle Schokolade • Schwarzkirschen • Vanille

MENÜ IV

103

TOPINAMBUR-QUICHE Ricotta • Stunden Ei • Brunnenkresse

MAISCRÈMESUPPE Popcorn • geräucherte Paprika

DUO VOM KALB

Nierstück • Bäggli • Weissweinsrisotto • Kürbis • Haselnuss-Vinaigrette • Rosmarinjus

APFEL TARTE TATIN Mandel • Blätterteig • Zimtglace

MENÜ V

112

MARINierter SAIBLING Rote Linsen • Meerrettich • Stangensellerie

KÜRBISRAVIOLI Räuschling Schaum • Kräuterseitlinge

SEELÄNDER KALBSNIERSTÜCK Kartoffelgratin • Trüffel • Sandkarotte • Rosmarinjus

MOHNNKUCHEN Joghurt • Zwetschge • Tonkabohne

MENÜ VI

119

THUNFISCHTATAR Herbst-Rettich • Buttermilch • Limette

SÜSSKARTOFFELSUPPE Kalamansi • Zitronengras

RINDSFILET VOM IRISCHEN WEIDERIND

Pommes Anna • Kürbis • Rotkraut • Portwein-Jus

SCHOKOLADEN SCHNITTE Karamell • Haselnusscrunch

VEGETARISCHES MENÜ

88

GERÄUCHERTES RANDENTATAR Ziegenkäse • karamellisierte Walnüsse • Joghurt

KÜRBISRAVIOLI Riesling-Schaum • Kräuterseitlinge

HERBSTGEMÜSE-STRUDEL Rüebli-Marmelade • Arve

MARONI-PARFAIT dunkle Schokolade • Schwarzkirschen • Vanille

VEGANES MENÜ

88

GEMÜSETATAR Aubergine • violette Karotte • Dinkelpops

SÜSSKARTOFFELSUPPE Kalamansi • Zitronengras

KÜRBIS TARTE TATIN Brunnenkresse • Kürbisglace

SCHOKOLADENMOUSSE Zwetschge • Sorbet

WEITERE GERICHTE

CHALLANS ENTENBRUST weisse Bohnen • Haselnuss • Sellerie 52

ROSENSTÜCK VOM RIND Kartoffel-Gurkensalat • Miso • Kräutermayonnaise 54

HIRSCHENTRECÔTE Risoni • schwarzer Knoblauch • Rotkohl 58

REHPFEFFER Spätzli • Rotkraut • Maroni 58

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