



FLYING DINNER MENÜS

September - Oktober

Beim Flying Dinner oder Lunch geniessen Ihre Gäste verschiedene kleine Köstlichkeiten und unterhalten sich in lockerer Atmosphäre.

Die liebevoll kreierten Gänge werden Ihnen von unserem professionellen Serviceteam nacheinander serviert.

Gerne gehen wir auch auf ihre Wünsche ein und unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot.

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

76

GERÄUCHERTES RANDEN TATAR Ziegenkäse • karamellisierte Walnüsse • Joghurt

SÜSSKARTOFFELSUPPE Kalamansi • Zitronengras

MARINierter SAIBLING rote Linsen • Meerrettich • Stangensellerie

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

BIRNEN TARTE Karamellcrème

MENÜ II

84

TOPINAMBUR QUICHE Ricotta • Stunden Ei • Trüffelschaum

MAISCRÈMESUPPE Popcorn • geräucherter Paprika

GEBRATENES LOSTALLO LACHSFILET Venere Risotto • Sauerkraut Beurre Blanc

ENTRECÔTE VOM WEIDERIND Fregola Sarda • Peperoni • Fenchel

CREMIGER CHEESECAKE Quitte • Meringue

MENÜ III

94

STEINPILZRAVIOLI Räuschlingschaum • Apfel

MARRONISUPPE Feige • Dinkel

THUNFISCH-TATAR Herbst-Rettich • Buttermilch • Limette

SEELÄNDER KALBSNIERSTÜCK Polenta • Portwein-Jus

THURGAUER APFEL TARTE TARTIN Karamell • Mandel

WEITERE GERICHTE

HERBSTGEMÜSE TEMPURA Miso-Mayonnaise	10
WALDPILZ-RISOTTO Petersilie	14
RINDSBÄCKCHEN Spätzli • Marronschaum	18
RINDS-STROGANOFF Kartoffelmousseline	18
TATAR VOM SCHOTTISCHEN LACHS Kräutermayonnaise	18
MARINIERTE ZWETSCHGEN Mandelcrumble	9
CRÈME BRÛLÉE Tonkabohne	9
SCHOKOLADEN CREMEUX Luftschokolade	11
KÄSE AUSWAHL aus dem Zürcher Oberland	12

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