



BANKETT MENÜS

März - 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 15.0.

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 events@carlton.ch oder +41 44 227 19 12

CARLTON
1913

Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich · www.carlton.ch

MENÜ I

92

GERÄUCHERTES LOCH FYNE LACHSFILET Kohlrabi · Bärlauch · Pumpernickel

SELLERIE-ESSENZ Tortellini

SALTIMBOCCA VON DER MAISPOULARDE

Rohschinken der Alp Piora · Salbei · Safranrisotto

APFEL TARTE TATIN Tahiti Vanilleglace

MENÜ II

98

CREMIGE BURRATA Rucola · Sobrasada Wurst · Valle Maggia Brot

BÄRLAUCHCRÈMESUPPE Nordseekrabbe

DRY AGED SWISS BLACK ANGUS RINDSENTRECÔTE

Mangold · Radieschen · Kartoffel-Parmesanmousseline · Kräuterjus

TONKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE Sauerrahm · Vanille · Karamell

MENÜ III

108

WEISSER BADISCHER SPARGEL Rohschinken der Alp Piora · Sauce Hollandaise

FREGOLA SARDA Spinat · Granatapfel · Fetakäse

SCHWEIZER KALBSNIERSTÜCK Morchel · Erbse · Kartoffelgratin · Albufera Sauce

RÜEBLIKUCHEN "NEU INTERPRETIERT" Püree · Gelée · Sorbet

MENÜ IV

114

HAUSGEMACHTE GEFLÜGELTERRINE Morchel · grüner Spargel · Pistazie

TAGLIERINI "CARBONARA" Stundenei · Foie Gras · Lardo Speck

AUSTRALISCHES RINDSFILET Mais · Austernpilz · Chorizo · Nussbutterkartoffel

GRANNY SMITH APFEL griechischer Joghurt · Apfelgelée · Apfel-Ginsorbet

MENÜ V

119

DÜNNES RINDSCARPACCIO grüner Spargel · Zitrone · Radieschen

HAUSGEMACHTE RAVIOLI Zucchetti · Ricotta

DUO VOM SIMMENTALER KALB

Praline · Filet · Cima di rapa · Pommes Dauphine · Thymianjus

ERDBEER CANNELLONI Bisquit · Basilikum · Bergpfeffersorbet

MENÜ VI

124

HANDGESCHNITTENES KALBSTATAR Apfelgelée · Avocado · Frisée Salat

FRANZÖSISCHE JAKOBSMUSCHEL Misocrème · Lauch · Rettich

DRY AGED CÔTE DE BOEUF

weisser Spargel · Weissweinsrisotto · Nussbutterhollandaise

RHABARBER CRUMBLE Sauerrahmglace

VEGETARISCHES MENÜ

86

BÜFFELMILCH MOZZARELLA Rucola · karamellisierte Nüsse · Pumpernickel

BÄRLAUCHCRÈMESUPPE gebackenes Wachtelei

SPARGEL TARTE TATIN Spinat · Feta · Kräuteröl

RHABARBER CRUMBLE Sauerrahmglace

VEGANES MENÜ

86

SPINAT SALAT Erdbeere · Quinoa

SELLERIE-ESSENZ Sellerieravioli

MANGOLD ROULADE Tomate · Artischocke · Süsskartoffelpüree

SAISONALE FRÜCHTE hausgemachtes Sorbet

WEITERE GERICHTE

WIENERSCHNITZEL *für max. bis 8 Personen*

54

Kartoffel-Gurkensalat · Speck · Preiselbeere

SPANISCHES SECRETO VOM IBÉRICO SCHWEIN

54

Süss-sauer eingelegtes Gemüse · Olivenöl-Sud

NEUSEELÄNDISCHES ROLLS ROYCE LAMM RACK

56

Pancetta · Bohnen · Kartoffelgratin · Kräuterjus

FILET WELLINGTON

64

US Rindsfilet · Rohschinken · Blumenkohl · Nussbutter · Barolo-Jus

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