



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 15.0.

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 – 92.0

GERÄUCHERTES LOCH FYNE LACHSFILET Kohlrabi · Bärlauch · Pumpernickel

SELLERIE-ESSENZ Tortellini

COQ AU VIN Karotte · Schalotte · Perlwiebel · Bergkartoffel

APFEL TARTE TATIN Tahiti Vanilleglace

MENÜ II - 98.0

CREMIGE BURRATA Cicorino Verde · Sobrasada Wurst · Valle Maggia Brot

BÄRLAUCHCRÈMESUPPE Nordseekrabben

DRY AGED LUMA IBERICO RINDSHUFT

Mangold · Minze · Linsenragout · Kräuterjus

SPARGEL CRÈME BRÛLÉE Sauerrahm · Vanille · Karamell

MENÜ III – 108.0

WEISSER BADISCHER SPARGEL Rohschinken der Alp Piora · Sauce Hollandaise

FREGOLA SARDA Spinat · Granatapfel · Fetakäse

SCHWEIZER KALBSNIERSTÜCK Morchel · Erbse · Kartoffelgratin · Albuferasauce

RÜEBLIKUCHEN "NEU INTERPRETIERT" Püree · Gelée · Sorbet

MENÜ IV – 114.0

HAUSGEMACHTE GEFLÜGEL-TERRINE Morchel · grüner Spargel · Pistazie

TAGLIERINI "CARBONARA" Stundenei · Foie Gras · Lardo

AUSTRALISCHES RINDSFILET Mais · Austernpilz · Couscous · Soja-Nussbittersauce

GRANNY SMITH APFEL griechisches Joghurt · Apfelgelée · Sorbet

MENÜ V – 119.0

DÜNNES RINDSCARPACCIO grüner Spargel · Zitrone · Radieschen

HAUSGEMACHTE RAVIOLI Zucchetti · Ricotta

DUO VOM SIMMENTALER KALB

Praline · Filet · Chicorée · Pfälzer Rübli · Pommes Dauphine · Orangenjus

ERDBEER CANNELLONI Bisquit · Basilikum · Sorbet

MENÜ VI – 124.0

HANDGESCHNITTENES KALBSTATAR Apfelgelée · Avocado · Frisée Salat

FRANZÖSISCHE JAKOBSMUSCHEL Misocrème · Lauch · Rettich

DRY AGED CÔTE DE BOEUF Weisser Spargel · Weissweinsrisotto · Nussbutter

RHABARBER CRUMBLE Sauerrahmglace

VEGETARISCHES MENÜ – 86.0

BÜFFELMILCH MOZZARELLA Cicorino Verde · karamellisierte Nüsse · Pumpernickel

BÄRLAUCHCRÈMESUPPE gebackenes Wachtelei

SPARGEL TARTE TATIN Spinat · Fetakäse · Kräuteröl

RHABARBER CRUMBLE Sauerrahmglace

VEGANES MENÜ – 86.0

SPINAT SALAT Erdbeere · Quinoa

SELLERIE-ESSENZ Sellerieravioli

MANGOLD ROULADE Tomate · Artischocke · Süsskartoffelpüree

SAISONALE FRÜCHTE hausgemachtes Sorbet

WEITERE GERICHTE

WIENERSCHNITZEL (bis 10 Personen) 54.0
Kartoffel-Gurkensalat · Preiselbeere

NEUSEELÄNDISCHES ROLLS ROYCE LAMM RACK 52.0
Pancetta · Bohnen · Kartoffelgratin · Kräuterjus

SPANISCHES SECRETO IBÉRICO 54.0
gepickeltes Gemüse · Olivenöl-Sud

FILET WELLINGTON einzeln verpackt 62.0
US Rindsfilet · 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.