



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 · Perlzwiebel · Bergkartoffel

APFEL TARTE TATIN

Tahiti Vanilleglace

MENÜ II - 96.0

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 – 105.0

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 – 109.0

HAUSGEMACHTE GEFLÜGEL-TERRINE

Morchel · grüner Spargel · Pistazie

TAGLIERINI "CARBONARA"

Stundenei · Foie Gras · Lardo

AUSTRALISCHES RINDSFILET

Mais · Austernpilz · Couscous · Soja-Nussbuttersauce

GRANNY SMITH APFEL

griechischer Joghurt · Apfelgelée · Sorbet

MENÜ V - 114.0

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 – 120.0

HANDGESCHNITTENES KALBSTATAR

Apfelgelée · Avocado · Frisée Salat

FRANZÖSISCHE JAKOBSMUSCHEL

Misocrème · Lauch · Rettich

DRY AGED RINDS-CÔTE DE BOEUF

Weisser Spargel · Weissweinsrisotto · Nussbutter

RHABARBER CRUMBLE

Sauerrahmglace

MENÜ VEGETARISCH – 86.0

BÜFFELMILCH MOZZARELLA

Cicorino Verde · karamellierte Nüsse · Pumpernickel

BÄRLAUCHCRÈMESUPPE

gebackenes Wachtelei

SPARGEL TARTE TATIN

Spinat · Fetakäse · Kräuteröl

RHABARBER CRUMBLE

Sauerrahmglace

MENÜ VEGAN – 86.0

SPINAT SALAT

Erdbeere · Quinoa

SELLERIE-ESSENZ

Sellerieravioli

MANGOLD ROULADE

Tomate · Artischocke · Süsskartoffelpüree

SAISONALE FRÜCHTE

hausgemachtes Sorbet

WEITERE GERICHTE

WIENERSCHNITZEL (bis 10 Personen) 48.0

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 58.0

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.