



BANKETT MENÜS

Juni - August

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

88

ERDBEER-GAZPACHO Lardo Speck · Basilikumöl

BIO FREILANDEI Spinat · Kartoffel-Nussbitterschaum

GEFÜLLTE ALPSTEIN POULETBRUST

Tomatenchutney · Kräutergnocchi · Thymianjus

SCHWEIZER WALDBEEREN Zitronengrassorbet · Riesling Espuma

MENÜ II

92

BURRATA PUGLIESE Dreierlei von der sardischen Tomate · Kräuteröl

WALLISER APRIKOSEN KALTSCHALE Minze · getrocknete Aprikose

SCHOTTISCHER LACHS „LOCH FYNE“ Akazienhonig · Erdnuss · Zitronenrisotto

POCHIERTER WEINBERG PFIRSICH Granatapfelsorbet · Buttermilch Espuma

MENÜ III

102

ZUCCHETTI CARPACCIO Amalfi Zitrone · Fior di Capra · Kräutersalat

SPINATCRÈMESUPPE Pinienkerne · Crème fraîche

ENTRECÔTE VOM HOLSTEINER WEIDERIND

Eierschwämmli · Kartoffelbisquit · Thymianjus

WEISSER SCHOKOLADENKUCHEN „OPUS BLANC“

Tahiti Vanille · Luftschokolade · Erdbeere · Pistazienglace

MENÜ IV

110

TABOULÉ SALAT Ananas · Minze · Granatapfel · geröstete Kichererbsen

WEISSE SAN MARZANO TOMATEN-ESSENZ Ratatouille Raviolo

RÜCKEN VOM SIMMENTALER KALB

wilder Brokkoli · Walderdbeere · gebackene Polenta · Kräuterjus

APRIKOSEN TIRAMISÙ Amarettini · Fior di Latte Glace

MENÜ V

115

LUMA KALBSCARPACCIO italienischer Sommertrüffel · gebeiztes Eigelb

GEFÜLLTE ZUCCHETTIBLÜTE Perltomate · dreierlei Zitronensauce

US RINDSFILET süss-sauer eingelegtes Gemüse · gebratene Bergkartoffel · Rauchöl

CREMIGER CHEESECAKE wilder Estragon · gelbes Himbeersorbet

MENÜ VI

120

FRANZÖSISCHES JAKOBSMUSCHEL CEVICHE

Limette · Piment d'Espelette · Koriander

VICHYSOISE Wachtelei · Röstzwiebel · Schnittlauchöl

SCHWEIZER KALBSFILET

Wiesenkräuter Kruste · grüner Spargel · Erbse · Weissweinsrisotto

QUARK SOUFFLÉ Champagnergelée · Rorschacher Süssweichsel Kirsche

VEGETARISCHES MENÜ

82

AVOCADO TATAR gebackenes Wachtelei · Focaccia Crumble

GEEISTE ERBSENSUPPE Chili · Castillo de Canena Olivenöl

GEBACKENE ZUCCHETTI Granatapfel · Feta · Limettenjoghurt

BÜFFELMILCH RICOTTA MOUSSE Johannisbeere · Fior di Latte Glace

VEGANES MENÜ

82

GRILLIERTE WASSERMELONE Fenchel · Honig · Nusspesto

WEISSE SAN MARZANO TOMATEN-ESSENZ Gemüseperlen

GERÄUCHERTER TOFU Eierschwämmli · Zucchini · Quinoa

SCHWEIZER WALDBEEREN gehobelte Mandel · Sorbet

WEITERE GERICHTE

WIENERSCHNITZEL *für max. 8 Personen*

54

Kartoffel-Gurkensalat · Speck · Preiselbeere

NEUSEELÄNDISCHES ROLLS ROYCE LAMM RACK

56

Kräuterkruste · Couscous · Minze · Joghurtsauce

FILET WELLINGTON

64

US Rindsfilet · Blumenkohl · Nussbutter · Barolojus

KALBSKRONENBRATEN

68

Eierschwämmli · grüner Spargel · konfierte Kartoffel

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