



BANKETT MENÜS

September - Oktober

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

TATAR VOM SCHOTTISCHEN LACHS
Avocadocrème · knuspriges Valle Maggia Brot

KÜRBISCRÈMESUPPE geröstete Kerne · steirisches Kürbiskernöl

FRANZÖSISCHE PERLUHUNBRUST
Romanesco · hausgemachte Taglierini · Orangenjus

MARONI PARFAIT Tahiti Vanille · eingelegte Schwarzkirschen

MENÜ II

98

KONFIERTER BLUMENKOHL Eigelb · Wintertrüffel · Miso

KARTOFFEL-LAUCHSUPPE gebackenes Wachtelei · schwarzer Sesam

SCHWEIZER HIRSCHENTRECÔTE Rotkohl · Maroni · Spätzli · Wacholderjus

QUITTEN RAGOUT Haselnuss-Crumble · hausgemachtes Vanilleglace

MENÜ III

106

GERÄUCHERTE BURRATA Granatapfel · Feige · karamellisierte Nüsse · Nüsslissalat

GEFLÜGEL ESSENZ Shiitake Pilze · Bambussprossen

BRETONISCHES SEEZUNGENFILET
geröstete Mandeln · Gartenkräuter · konfierte Kartoffel · Kräuteröl

CREMIGER CHEESCAKE Luftschokolade · Meringue · Schokoladensorbet

MENÜ IV

109

GESCHMORTER BUTTERNUT KÜRBIS Thymianhonig · Birne · Ziegenfrischkäse

KALBSKOPFBÄCKCHEN Randenpüree · Röstzwiebel

SWISS PRIME RINDSFILET

Markknochenkruste · Federkohl · Weissweinrisotto · Thymianjus

MASCARPONE MOUSSE Vanille · Kaffee · Baileysglace

MENÜ V

115

OFFENER RAVIOLO

Südafrikanische Scampi · Zucchetti · Granatapfel Ragout · Zitronenschaum

MAISCRÈMESUPPE Chorizo · Chiliöl

SIMMENTALER KALBSHOHRÜCKEN

Herbsttrompeten · Rosenkohl · Süsskartoffelgratin · Rosmarinjus

THURGAUER APFEL TARTE TARTIN Karamell · Mandel · Zimtglace

MENÜ VI

122

FRANZÖSISCHES JAKOBSMUSCHEL CARPACCIO

Passionsfruchtöl · Bergpfeffer · Krustentier Cannellono

GÄNSELEBER TERRINE Süssmandel · pikante Zwetschgen

DUETT VOM KALB

Filet · Praline · Pastinakenpüree · Preiselbeere · Maronibrot · Albufera Sauce

SCHOKOLADEN CREMEUX Minze · Luftschokolade · Joghurtschnee

VEGETARISCHES MENÜ 84

RANDEN CARPACCIO Ziegenfrischkäse · Thurgauer Apfelvinaigrette

BROKKOLICRÈMESUPPE Mandel Knusper

KICHERERBSEN BRATLINGE Kefen · Granatapfel · Joghurt

MARONI PARFAIT Tahiti Vanille · eingelegte Schwarzkirsche

VEGANES MENÜ 84

NÜSSLISALAT Rande · getrocknete Birne · Croûtons

SÜSSKARTOFFELSUPPE Kokosnuss · Madras Curry

GRILLIERTE ZUCCHETTI Sultanine · Spinat · dreifarbiger Quinoa

SAISONALE FRÜCHTE hausgemachtes Früchtesorbet

WEITERE GERICHTE

WIENERSCHNITZEL *für max. 8 Personen* 54
Kartoffel-Gurkensalat · Speck · Preiselbeere

IRISCHES RINDSENTRECÔTE 55
Kräuterseitling · Portweinfeige · Kartoffelbisquit · Thymianjus

FILET WELLINGTON 64
US Rindsfilet · Blumenkohl · Nussbutter · Barolojus

GANZER REHRÜCKEN 68
Hagebuttencrème · Rosenkohl · Spätzli · Wildrahmsauce

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