

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 Anfrage unter
welcome@loftfive.ch oder **+41 44 755 50 55**

LOFT FIVE

CASUAL DINING & BAR

Europaallee 15, 8004 Zürich | www.loftfive.ch

MENÜ I - 88.0

RANDEN CARPACCIO
Caprifeuille Ziegenkäse · Nüsslisalat
***
STEINPILZ CONSOMMÉ
Hirschtatar
***
FRANZÖSISCHE MAISPOULARDENBRUST
Hokkaido Kürbis-Kartoffelcurry · Cashews
***
TARTE TATIN
Vanille Glace

MENÜ II - 90.0

NIEDERGAR BIO EI
Kartoffelpüree · Blattspinat · orientalische Espressocrème
***
KÜRBISCRÈMESUPPE
Kokos · Zitronengras
***
BBQ RINDSFEDERSTÜCK
Knusper Frites · Gurkensalat
***
CARAMEL BIRNE
Meringue Glace

MENÜ III - 94.0

GEBEIZTER LACHS
Turicum Gin · Randen Carpaccio · Senfsorbet · Eigelbcrème
***
KOKOS-INGWERSUPPE
Passionsfrucht
***
SCHWEIZER ZANDERFILET
blauer Kartoffelstampf · Steinpilze · Safranschaum
***
PISTAZIEN PANNA COTTA
Orangensalat · Amaretto

MENÜ IV - 102.0

KÜRBIS-QUINOASALAT
Bio-Ei · Kürbiskernöl
***
PASTINAKENSUPPE
Zwetschgen
***
SEETALER KALBS RIBEYE am Stück gegart
Frischeier Spätzli · Apfel-Rotkraut · Maroni · Grand Marnier Jus
***
HAUSGEMACHTER CHEESECAKE
Passionsfruchtsorbet

MENÜ V - 102.0

BELUGALINSEN GEMÜSESALAT
Karamellbirne · Wildkräuter
***
BERGKÄSE RAVIOLI
Zitronen-Thymianbutter
***
SCHWEIZER KALBSNIERSTÜCK
Steinpilzrisotto · Doldenblütler Karotte · Rande · Bordeaux Jus
***
ZWETSCHGEN KNÖDEL
Brösel · Bourbon Vanillesauce

MENÜ VI - 106.0

NÜSSLISALAT
Portweinfeige · Baumnuss
***
MARONICRÈMESUPPE
gepökeltes Wildschwein
***
IRSICHES WEIDERIND FILET
Kartoffel-Lauchgratin · Romanesco · Wachholderjus
***
CRÈME BRÛLÉE
Tonkabohne · Cassisorbet

VEGETARISCHES MENÜ - 78.0

RANDEN CARPACCIO
Caprifeuille Ziegenkäse · Nüsslisalat
***
PASTINAKENCRÈMESUPPE
Zwetschgen
***
HAUSGEMACHTE LAUGEN-SERVIETTENKNÖDEL
Waldpilzrahmsauce · Wildkräutersalat
***
KARAMELL BIRNE
Schokoladen Sorbet

VEGANES MENÜ - 78.0

KÜRBIS-QUINOASALAT
Granatapfel · Kürbiskernöl
***
KOKOS-INGWERSUPPE
Passionsfrucht Sorbet
***
SÜSSKARTOFFEL GNOCCHI
Champignon · Koriander · Avocado Dip
***
ZWETSCHGEN-KNÖDEL
Brösel · Bourbon Vanillesauce

INDIVIDUELLE HAUPTGÄNGE

LOFT FIVE BEEF BURGER Cheddar Käse · Speck · Röstzwiebeln · hausgemachtes Ketchup · Knusper Frites 42.0

REH MEDAILLIONS Laugen-Serviettenknödel · Orangen-Rosenkohl 52.0

HIRSCHENTRECÔTE 48.0
hausgemachte Spätzli · Apfelrotkraut · Maroni · Preiselbeersauce

GERICHTE MIT WEISSEM ALBA TRÜFFEL Tagespreis

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Gerne informieren wir Sie über die Allergene in unseren Gerichten & die Herkunft unserer Lebensmittel.