



## BANKETT ANGEBOT

*Juni - August*

Feiern Sie Ihre Feste im Loft Five und lassen Sie sich von den Köstlichkeiten unserer Küche verzaubern! Für Ihre Bankette hat unser Küchenchef saisonale und delikate Menüs zusammengestellt, welche für jeden Geschmack etwas zu bieten haben. Sie können Ihr Bankett Menü jedoch auch individuell zusammenstellen und aus unserem Angebot auswählen.

# FRÜHLINGSBANKETTE

## *Menu 1*

NIEDERGAR BIO EI  
mit Kartoffelstock, Spinat & orientalischem Espressoschaum

BARBECUE RINDSFEDERSTÜCK  
am Knochen zart geschmort  
mit Knusper Frites & Gurkensalat

ANANAS & BASILIKUM  
mit Limetten-Zitronen Sorbet

**CHF 74**

## *Menu 2*

VITELLO TONNATO „LOFT FIVE“  
Gebratenes Kalbs Rib-Eye  
serviert mit Thunfischsauce, Kräutersalat & Kapernäpfeln

RIBELMAIS POULARDENBRUST  
mit geschmortem Chicorée, Randen-Kartoffelstock  
& Pinienkernen-Vinaigrette

KOKOS PANNA COTTA  
mit sommerlichem Fruchtsalat

**CHF 79**

## *Menu 3*

### SUPPEN DUO

Kalte Karotten-Currycrème & Gurken-Sauerrahm Süsschen

### RINDSFILET SURF & TURF

180g Rindsfilet vom Grill (medium) & Black Tiger Crevetten

Junger Blattspinat mit Sultaninen & Weissweinsrisotto

### SCHOKOLADEN MOUSSE

mit Erdbeeren & Minze

**CHF 90**

## *Menu 4*

### BÜFFELMILCH MOZZARELLA

mit dreifarbigen Tomaten, Rucola & Olivenöl

### PETERISILIENCRÈMESUPPE

mit sautierten Champignons

### KALBSHOHRÜCKEN

mit Sommertrüffeljus, Kartoffelgratin & Ratatouille

### CHEESECAKE LOFT FIVE

mit Himbeersorbet

**CHF 96**

# INDIVIDUELLES ANGEBOT

## *Vorspeisen*

BUNTER BLATTSALAT mit Zucchini, Radieschen, Äpfeln & gerösteten Kürbiskernen	10.0
BÜFFELMILCH MOZZARELLA dreifarbig Tomaten, Rucola & Olivenöl	16.0
JAKOBSMUSCHELN mit Mango-Avocado Salat	22.5
VITELLO TONNATO „LOFT FIVE“ gebratenes Kalbs Rib-Eye serviert mit Thunfischsauce, kleinem Kräutersalat & Kapernäpfeln	23.0

## *Suppen*

SUPPEN DUO kalte Karotten-Currycrème & Gurken-Sauerrahm Süsschen	10.0
DREIERLEI GAZPACHO mit Gemüse, Sauerkirsch & Randen	9.5
PETERSILIENCRÈMESUPPE mit sautierten Champignons	12.0

## *Hauptgänge*

RANDENRAVIOLI mit karamellisierten Nüssen & Bûche Caprifeuille Ziegenkäse	29.0
JAMES JOYCE BURGER mit Spiegelei, Zwiebeln & Raclettekäse serviert mit Knusper Frites & hausgemachtem Ketchup	29.0
GEBRATENES FELCHENFILETS vom Zürichsee mit Kapern, Haselnüssen, Ratatouille & Salzkartoffeln	36.0
RIBELMAIS POULARDENBRUST mit geschmortem Chiccorée, Randen-Kartoffelstock & Pinienkernen Vinaigrette	42.0

## *Dessert*

CHEESECAKE LOFT FIVE mit Himbeersorbet	14.0
KOKOS PANNA COTTA mit sommerlichen Fruchtsalat	14.0
ANANAS & BASILIKUM mit Zitronen-Sorbet	14.0
SCHOKOLADEN MOUSSE mit Erdbeeren & Minze	14.0

Gerne informieren wir Sie zu den in den Speisen enthaltenen Allergenen und der Herkunft unserer Produkte.