



FLYING DINNER ANGEBOT

Juni - August

Feiern Sie Ihre Feste im Loft Five und lassen Sie sich von unserer Auswahl an Flying Dinner Köstlichkeiten begeistern! Unsere Küche verwendet frische und regionale Produkte von hoher Qualität. Sie haben die Möglichkeit zwischen den verschiedenen Packages zu wählen oder sich Ihr Menü selbst zusammen zu stellen.

FLYING DINNER SOMMER

Starter Kit

RINDSTATAR
auf geröstetem Hausbrot

GAZPACHO ANDALUZ

SPICY ASIAN AVOCADO
mit Shrimps & schwarzem Sesam

VITELLO TONNATO „LOFT FIVE“
lauwarm serviert
mit Kräutersalat & Kapernäpfeln

GETRÄNKE

3dl Hauswein rot / weiss
Mineralwasser à discrétion

CHF 56

Medium Size

CROSTINI
mit Tomaten-Avocado Tatar

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN
mit Crème Fraîche, Speck & Zwiebeln

RANDEN RAVIOLI
mit karamellisierten Nüssen & Bûche Caprifeuille Ziegenkäse

FISH & CHIPS
mit Sauce Tartare

MINI HAMBURGER
im Sesam Bun (2 Stück)

GETRÄNKE

3dl Hauswein rot / weiss
Mineralwasser à discrétion

CHF 74.5

Famous Choice

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN
mit Crème Fraîche, Speck & Zwiebeln

TOPINAMBUR RISOTTO
mit Gemüsewürfel & Trüffelöl

PETERSILIENCRÈMESUPPE
mit sautierten Champignons

MINI HAMBURGER
im Sesam Bun (2 Stück)

MINI PULLED BEEF SANDWICH
mit rotem Zwiebelconfit, im Brioche Brötchen

SCHOKOLADEN MOUSSE
mit Erdbeeren & Minze

GETRÄNKE
4dl Hauswein rot / weiss
Mineralwasser à discrétion

CHF 93.5

Luxury Package

SUPPEN DUO
Kalte Karotten-Currycrème & Gurken-Sauerrahm Süsschen

NIEDERGAR BIO EI
mit Kartoffelschaum, Spinat & Oriental-Espressocrème

GEBRATENE FELCHENFILETS
vom Zürichsee
mit Kapern, Haselnüssen, Ratatouille & Salzkartoffeln

ORECHIETTE
mit hausgemachtem Pesto Rustico (vegan)

MASSAMAN CURRY
mit Rindsfiletwürfel Reis

KOKOS PANNA COTTA
mit sommerlichem Fruchtsalat

BASILIKUM & ANANAS
mit Limetten-Zitronen Sorbet
mit Rum parfümiert

GETRÄNKE
5dl Hauswein rot / weiss
Mineralwasser à discrétion

CHF 114

INDIVIDUELLES ANGEBOT

Vegetarisch

FLAMMKUCHEN mit Rucola, Pilzen & Tomaten	6.0
CROSTINI mit Tomaten-Avocado Tatar	5.0
TOPINAMBUR RISOTTO mit Gemüsewürfel & Trüffelöl	8.5
NIEDERGAR BIO EI mit Kartoffelstock, Spinat & Oriental-Espressocrème	9.0
MASSAMAN CURRY mit Gemüse & Reis	8.0
ORECHIETTE mit hausgemachtem Pesto Rustico	11.5
RANDENRAVIOLI mit karamellisierten Nüssen & Bûche Caprifeuille Ziegenkäse	12.0

Suppen

GAZPACHO ANDALUZ	6.5
PETERSILIENCRÈMESUPPE mit sautierten Champignons	8.5
SUPPEN DUO Kalte Karotten-Currycrème & Gurken-Sauerrahm Süppchen	7.5

Fisch

FLAMMKUCHEN mit Crème Fraîche & geräuchertem Lachs	6.0
FISH & CHIPS mit Sauce Tartare	8.0
TUNA TATAR vom Yellow Fin Tuna (Sashimi Qualität) mit Ingwer, Apfel, Erdnussöl, Kartoffelstock & Teriyaki-Schaum	9.5
SPICY ASIAN AVOCADO mit Shrimps & schwarzem Sesam	9.5
GEBRATENE FELCHENFILETS vom Zürichsee mit Kapern, Haselnüssen, Ratatouille & Salzkartoffeln	12.5

Fleisch

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN mit Crème Fraîche, Speck & Zwiebeln	6.0
RINDSTATAR auf geröstetem Hausbrot	5.5
VITELLO TONNATO „LOFT FIVE“ gebratenes Kalbs Rib-Eye serviert mit Thunfischsauce, kleinem Kräutersalat & Kapernäpfeln	8.5
ASIATISCHER RINDSFLEISCHSALAT mit Sesamöl & Glasnudeln	7.0
CURRYWURST „ZÜRI MEETS GERMANY“ mit einer Zürcher Zunft-Bratwurst	6.5
MINI PULLED BEEF SANDWICH mit rotem Zwiebelconfit, im Brioche Brötchen	11.0
MINI HAMBURGER im Sesam Bun (2 Stück)	14.0
WIENERSCHNITZEL mit Kartoffelsalat	13.0
MINI ZÜRCHER GESCHNETZELTES mit Rösti	14.0
MASSAMAN CURRY mit Rindsfiletwürfel & Reis	14.0

Käse

SELEKTION 50g vom Maître Fromager Baumann, mit Feigensenf	7.5
BUFFET	9.5
BETREUUNG VOR ORT durch Maître Fromager Stephan Schaub (Pauschalpreis)	300.0

Dessert

SWEET LOFT FIVE	6.0
KOKOS PANNA COTTA mit sommerlichem Fruchtsalat	6.0
BASILIKUM & ANANAS mit Zitronen-Sorbet auf Wunsch mit Rum parfümiert	8.0 + 3.5
SCHOKOLADEN MOUSSE mit Erdbeeren & Minze	8.5

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