



FLYING DINNER ANGEBOT

November - Februar

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 WINTER

Starter Kit

RINDSTATAR
auf geröstetem Hausbrot

PASTINAKEN-PFLAUMENSUPPE

FISH & CHIPS
mit Sauce Tartare

MINI HAMBURGER
im Sesam Bun (2 Stück)

GETRÄNKE
3dl Hauswein rot / weiss
Mineralwasser à discrétion

CHF 64

Medium Size

CROSTINI
mit Tomaten-Avocado Tatar

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN
mit Crème Fraîche, Speck & Zwiebeln

CHAMPAGNER RISOTTO
mit schwarzem Trüffel

FISH & CHIPS
mit Sauce Tartare

MINI PULLED BEEF SANDWICH
mit rotem Zwiebelconfit, im Brioche Brötchen

SWEET LOFT FIVE

GETRÄNKE
3dl Hauswein rot / weiss
Mineralwasser à discrétion

CHF 76

Famous Choice

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN
mit Crème Fraîche, Speck & Zwiebeln

NIEDERGAR BIO EI
mit Kartoffelschaum, Spinat &
Oriental-Espressocrème

KAROTTEN-INGWER-KOKOSSUPPE

GEBRATENE ZANDERFILETS
mit sautierten Eierschwämmli & Randen-Kartoffelstock

MINI PULLED BEEF SANDWICH
mit rotem Zwiebelconfit, im Brioche Brötchen

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN
mit Sauerrahmglacé

GETRÄNKE

4dl Hauswein rot / weiss
Mineralwasser à discrétion

CHF 93

Luxury Package

RINDSTATAR
auf geröstetem Hausbrot

ASIATISCHE PHO BO
mit Gemüsejulienne & Sojasprossen

RANDENRAVIOLI
mit karamellisierten Nüssen &
Bûche Caprifeuille Ziegenkäse

BIO LACHS MULTIKULTI
mit gerösteten Peperoni & kräftigem Wasabi-Dip

MASSAMAN CURRY
mit Rindsfiletwürfel & Reis

CRÈME BRÛLÉE
von der Tonkabohne

LEBKUCHEN MOUSSE
mit Portweinzwetschgen

GETRÄNKE

5dl Hauswein rot / weiss
Mineralwasser à discrétion

CHF 110

INDIVIDUELLES ANGEBOT

Vegetarisch

FLAMMKUCHEN mit Rucola, Pilzen & Tomaten	6.0
CROSTINI mit Tomaten-Avocado Tatar	5.5
NIEDERGAR BIO EI mit Kartoffelstock, Spinat & Oriental-Espressocrème	8.0
CHAMPAGNER RISOTTO mit schwarzem Trüffel	11.5
RANDENRAVIOLI mit karamellisierten Nüssen & Bûche Caprifeuille Ziegenkäse	12.0

Suppen

ASIATISCHE PHO BO mit Gemüsejulienne & Sojasprossen	7.5
KAROTTEN INGWER KOKOSSUPPE	8.5

Fisch

FLAMMKUCHEN mit Crème Fraîche & geräuchertem Lachs	6.0
FISH & CHIPS mit Sauce Tartare	8.0
SPICY ASIAN AVOCADO mit Black Tiger Crevetten & Sesam	9.0
TUNA TATAR vom Yellow Fin Tuna (Sashimi Qualität) mit Ingwer, Apfel, Erdnussöl, Kartoffelstock & Terriyaki-Schaum	9.5
GEBRATENE ZANDERFILETS mit sautierten Champagnerkraut & Venere Reis	14.0
BIO LACHS MULTIKULTI mit gerösteten Peperoni, kräftigem Wasabi-Dip & Quinoa	15.0

Fleisch

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN mit Crème Fraîche, Speck & Zwiebeln	6.0
MEXICAN FLAMMKUCHEN mit Chorizo, Peperoni & Mais	6.0
RINDSTATAR auf geröstetem Hausbrot	5.5
ZÜRCHER CURRYWURST „Züri meets Germany“	6.5
MINI PULLED BEEF SANDWICH mit rotem Zwiebelconfit, im Brioche Brötchen	11.0
MINI HAMBURGER im Sesam Bun (2 Stück)	14.0
MINI ZÜRCHER GESCHNETZELTES mit Rösti	14.0
MASSAMAN CURRY mit Rindsfiletwürfel & Reis	14.0
LAMMKOTELETT mit Chimichurri-Sauce & Chorizo-Bratkartoffeln	15.0

Käse

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

Dessert

SWEET LOFT FIVE	6.0
CRÈME BRÛLÉE mit Tonkabohne	8.0
LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN mit Sauerrahmglacé	8.5
LEBKUCHEN MOUSSE mit Haselnussglacé	9.0

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