



# BANKETT MENÜS

September - November

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](http://www.loftfive.ch)

## MENÜ I - 90.0

### RANDEN CARPACCIO

Capri Feuille Ziegenkäse · Nüsslisalat

\*\*\*

### STEINPILZCONSOMMÉ

Hirschtatar

\*\*\*

### MAISPOULARDENBRUST (FR)

Hokkaido Kürbis-Kartoffelcurry · Cashew Nüsse

\*\*\*

### TARTE TATIN

Vanille Glace

## MENÜ II - 90.0

### NIEDERGAR BIO EI

Kartoffelpüree · Blattspinat · orientalische Espressocrème

\*\*\*

### KÜRBISSUPPE

Kokos · Zitronengras

\*\*\*

### BBQ RINDSFEDERSTÜCK

Knusper Frites · Gurkensalat

\*\*\*

### CARAMEL BIRNE

Meringue Glace

## MENÜ III - 90.0

### GEBEIZTER TURICUM GIN LACHS

Randencarpaccio · Senfsorbet · Eigelbcrème

\*\*\*

### KOKOS-INGWERSUPPE

Passionsfruchtsorbet

\*\*\*

### ZANDERFILET (EST)

blauer Kartoffelstampf · Steinpilze · Safranschaum

\*\*\*

### PISTAZIEN PANNA COTTA

Orangencarpaccio · Amaretto

## MENÜ IV - 102.0

### KÜRBIS-QUINOASALAT

pochiertes Bio Ei · Kürbiskernöl

\*\*\*

### PASTINAKENSUPPE

Zwetschgen

\*\*\*

### KALBS RIBEYE

180g am Stück gegart · hausgemachte Spätzli · Apfelrotkraut ·  
Maroni · Grand Marnier Jus

\*\*\*

### HAUSGEMACHTER CHEESECAKE

Passionsfruchtsorbet

## MENÜ V - 102.0

### BELUGALINSEN GEMÜSESALAT

Karamellbirne · Wildkräuter

\*\*\*

### BERGKÄSE RAVIOLI (VON P. FONTANA)

Zitronen-Thymianbutter

\*\*\*

### KALBSNIERSTÜCK

180g · Steinpilzrisotto · Doldenblüter Karotte · Rande · Bordeaux Jus

\*\*\*

### ZWETSCHGEN-KNÖDEL

Brösel · Bourbon Vanillesauce

## MENÜ VI - 106.0

### NÜSSLISALAT

Portweinfeigen · Baumnüsse

\*\*\*

### MARONICRÈMESUPPE

gepökeltes Wildschwein

\*\*\*

### RINDSFILET

180g · Rosmarinpolenta · Romanesco · Wachholderjus

\*\*\*

### CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohne · Cassisorbet

## MENÜ VEGETARISCH - 78.0

### RANDEN CARPACCIO

Capri Feuille Ziegenkäse · Nüsslisalat

\*\*\*

### PASTINAKENSUPPE

Zwetschgen

\*\*\*

### HAUSGEMACHTE LAUGEN-SERVIETTENKNÖDEL

Waldpilzrahmsauce · Wildkräutersalat

\*\*\*

### ZWETSCHGEN-KNÖDEL

Brösel · Bourbon Vanillesauce

## MENÜ VEGAN - 78.0

### KÜRBIS-QUINOASALAT

Granatapfel · Kürbiskernöl

\*\*\*

### KOKOS-INGWERSUPPE

Passionsfrucht Sorbet

\*\*\*

### SÜSSKARTOFFELGNOCCHI

Champignon · Koriander · Avocadodip

\*\*\*

### KARAMELL BIRNE

Schokoladen Sorbet

## INDIVIDUELLE HAUPTGÄNGE

LOFT FIVE BEEF BURGER Cheddar Käse · Speck · Röstzwiebeln · 43.0  
hausgemachtes Ketchup · Knusper Frites

REH MEDAILLIONS Laugen-Serviettenknödel · Orangen-Rosenkohl 44.0

HIRSCHENTRECÔTE 46.0  
hausgemachte Spätzli · Apfelrotkraut · Maroni · Preiselbeersauce

GERICHTE MIT WEISSEM ALBA TRÜFFEL Tagespreis

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