



BANKETT MENÜS

November - Januar

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 - 92.0

NÜSSLISALAT

Bündner Rohschinken · Bio Ei

TOMATEN-ESSENZ

Turicum Gin

APPENZELLER PERLHUHNRBUST

Tessiner Polenta · Rotkraut · Schokolade

TARTE TATIN

Bourbon Vanille Glace

MENÜ II - 92.0

NIEDERGAR BIO EI

Kartoffelpüree · Blattspinat · orientalische Espressocrème

RINDSCONSOMMÉ

Steinpilz

BBQ RINDSFEDERSTÜCK

Knusper Frites · Gurkensalat

ZIMT PARFAIT

Birnenkompott · Granatapfel

MENÜ III - 98.0

GETRÜFFELTES KALBSTATAR

Wachtelei · Brioche

TOPINAMBURCRÈMESUPPE

Zwetschgen

SEETEUFEL

Risolée Kartoffeln · Rahmwirsing · Bündner Rohschinken

MILLE FEUILLE

Zartbitterschokolade

MENÜ IV - 102.0

KNUSPRIGE ENTE

Wintersalat · Granatapfel · Zitrusfrüchte

BERGKÄSE RAVIOLI (VON P. FONTANA)

Trüffelschaum

KALBSNIERSTÜCK

180g · Kartoffelselleriestampf · Doldenblütler Karotte · Morchelrahmsauce

SPEKULATIUS TIRAMISÙ

MENÜ V - 106.0

RANDENCARPACCIO

Capri Feuille Ziegenkäse · Nüsslisalat

CHAMPAGNER SCHAUMSÜPPCHEN

RINDSFILET 180G

180g · getrüffelter Kartoffelgratin · Steinpilz · Portweinjus

DUNKLES & HELLES SCHOKOLADENMOUSSE

Zwetschgen · Glühwein

MENÜ VI - 110.0

YELLOW FIN TUNATATAR

Randen · Wildkräuter

ROTKOHL SUPPE

geräucherte Entenbrust

KALBSFILET

160g · Steinpilzrisotto · Romanesco · Bordeaux Jus

CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohne · Cassis Sorbet

MENÜ VEGETARISCH - 82.0

NIEDERGAR BIO EI

Kartoffelpüree · Blattspinat · orientalische Espressocrème

ROTKOHLSUPPE

SÜSSKARTOFFEL GNOCCHI

Rande · Kokos · Koriander

ZIMT PARFAIT

Birnenkompott · Granatapfel

MENÜ VEGAN - 82.0

RANDENCARPACCIO

Nüsslisalat · Baumnüsse

TOMATEN-ESSENZ

Turicum Gin

ROTES THAI CURRY

Tofu · Asia Gemüse · Jasminreis

CHIA PUDDING

Mango · Kokos

INDIVIDUELLE HAUPTGÄNGE

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

LAMMKARREE Kräuterkruste · Erbsenpüree · Jungzwiebeln 46.0

WILDSCHWEIN-MEDAILLIONS 52.0
Pastinaken Püree · Schokoladen-Rotwein-Sauce

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.