



# BANKETT MENÜS

Januar - März

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 - 86.0

### KALBSTATAR

Pommery Senf · Wachtelei · Brioche

\*\*\*

### SCHWARZWURZELSUPPE

Pumpnickel Crumble

\*\*\*

### APPENZELER PERLHUHNBUST

Süßkartoffel-Rissolée · Sellerie Püree · Schwarznuss Jus

\*\*\*

### DULCE DE LECHE MOUSSE

Macadamia Crumble

## MENÜ II - 88.0

### KNUSPRIGE ENTE

Apfel · Spitzkohl · Lauchstroh

\*\*\*

### ZWIEBELSUPPE

Parmesan Chip

\*\*\*

### BÜNDNER LACHSFILET

Karotten Püree · Flower Sprouts · Randenfrischkäse

\*\*\*

### KARDAMOM CRÈME BRÛLÉE

Orangenkompott

## MENÜ III - 94.0

### YELLOWFIN TUNA CEVICHE

Mandarine · Wildkräuter

\*\*\*

### SELLERIE-APFELSUPPE

Gemüse Chips

\*\*\*

### OBERLÄNDER KALBSFILET

Papardelle · Steinpilze · Honig-Mandelsauce

\*\*\*

### CHEESECAKE LOFT FIVE

Kalamansi Sorbet

## MENÜ IV - 96.0

### RANDEN CARPACCIO

Ziegenkäsemousse · Baumnüsse

\*\*\*

### STEINPILZ RAVIOLI P. FONTANA

Safranschaum

\*\*\*

### SEETALER KALBSNIERSTÜCK

Tagliatelle · Zucchini Blüten · Waldpilzrahmsauce

\*\*\*

### WALDMEISTERMOUSSE

Kumquat

## MENÜ V - 88.0

### NIEDERGAR BIO EI

Kartoffel-Espuma · Blattspinat · schwarzer Trüffel

\*\*\*

### CONSOMMÉ

Ingwer · Zitronengras

\*\*\*

### BBQ RINDSFEDERSTÜCK

Knusper Frites · Gurkensalat

\*\*\*

### LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN

Waldbeerenkompott · Tonkabohnen Glace

## MENÜ VI - 98.0

### NÜSSLISALAT

Landrauchspeck · Trauben · Feigen · Honig-Senf Dressing

\*\*\*

### RIESLING-SCHAUMSÜPPCHEN

Trauben

\*\*\*

### IRISCHES RINDSFILET

Pastinaken Mousseline · Doldenblütler Karotten · Rosmarinjus

\*\*\*

### TOBLERONE MOUSSE

Meringues

## VEGETARISCHES MENÜ - 78.0

### FENCHEL SALAT

Chicorée Radicchio · Orange · Sesam Dressing

\*\*\*

### KOKOS-INGWERSUPPE

Curryschaum

\*\*\*

### SAISONALER PILZRAGOUT

Blätterteigkissen · Wildkräuter

\*\*\*

### ZIMT PARFAIT

Birnenkompott · Granatapfel

## VEGANES MENÜ - 78.0

### AUBERGINEN TATAR

Nüsslisalat · Erdnuss Vinaigrette

\*\*\*

### KAROTTEN-ORANGENSUPPE

Falafel

\*\*\*

### SÜSSKARTOFFEL CURRY

Kokos · Cashew · Basmati Reis

\*\*\*

### CARAMEL CHEESECAKE

## INDIVIDUELLE HAUPTGÄNGE

### LOFT FIVE BEEF BURGER

42.0

Cheddar Käse · Speck · Röstzwiebeln ·  
hausgemachtes Ketchup · Knusper Frites

### IRISCHES LAMMKARREE

52.0

Kräuterkruste · Erbsenpüree · Jungzwiebeln

### KALBSKOPFBÄCKCHEN

52.0

Pastinaken Püree · Schmorgemüse

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Gerne informieren wir Sie über die Allergene in unseren Gerichten & die Herkunft unserer Lebensmittel.