



# BANKETT MENÜS

November - Dezember

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

### NÜSSLISALAT

Bündner Rohschinken · Bio-Ei

\*\*\*

### TOMATENESSENZ

Turicum Gin

\*\*\*

### APPENZELLER PERLUHNRBUST

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

\*\*\*

### ATLANTISCHER SEETEUFEL

Rissolée Kartoffeln · Rahmwirsing · Bündner Rohschinken

\*\*\*

### MILLE FEUILLE

Zartbitterschokolade

## MENÜ IV - 102.0

### KNUSPRIGE ENTE

Wintersalat · Granatapfel · Zitrusfrüchte

\*\*\*

### BERGKÄSE RAVIOLI

Trüffelschaum

\*\*\*

### SEETALER KALBSNIERSTÜCK

Kartoffel-Selleriestampf · Doldenblütler Karotte · Morchelrahmsauce

\*\*\*

### SPEKULATIUS TIRAMISÙ

## MENÜ V - 108.0

### RANDENCARPACCIO

Caprifeuille Ziegenkäse · Nüsslisalat

\*\*\*

### CHAMPAGNER SCHAUMSÜPPCHEN

\*\*\*

### SCHWEIZER BLACK ANGUS RINDSFILET

getrüffelter Kartoffelgratin · Steinpilz · Portweinjus

\*\*\*

### DUNKLES & HELLES SCHOKOLADENMOUSSE

Zwetschgen · Glühwein

## MENÜ VI - 110.0

### YELLOWFIN TUNA-TATAR

Randen · Wildkräuter

\*\*\*

### ROTKOHLCRÈMESUPPE

geräucherte Entenbrust

\*\*\*

### SEETALER PRIME KALBSFILET

Steinpilzrisotto · Romanesco · Bordeaux Jus

\*\*\*

### CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohne · Cassis Sorbet

## VEGETARISCHES MENÜ - 82.0

NIEDERGAR BIO EI

Kartoffelpüree · Blattspinat · orientalische Espressocrème

\*\*\*

ROTKOHLCRÈMESUPPE

\*\*\*

SÜSSKARTOFFEL GNOCCHI

Rande · Kokos · Koriander

\*\*\*

ZIMT PARFAIT

Birnenkompott · Granatapfel

## VEGANES MENÜ - 82.0

RANDEN CARPACCIO

Nüsslisalat · Baumnuss

\*\*\*

TOMATEN-ESSENZ

Turicum Gin

\*\*\*

ROTES THAI CURRY

Tofu · Asia Gemüse · Jasminreis

\*\*\*

CHIA PUDDING

Mango · Kokos

## INDIVIDUELLE HAUPTGÄNGE

LOFT FIVE BEEF BURGER 42.0

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

IRISCHES LAMMKARREE 52.0

Kräuterkruste · Erbsenpüree · Jungzwiebeln

REHRÜCKEN MEDAILLIONS 58.0

Pastinaken Püree · Schokoladen-Rotweinsauce

GERICHTE MIT WEISSEM ALBA TRÜFFEL Tagespreis

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