



PROPOSITION DE MENUS

MENUVORSCHLÄGE
MENU PROPOSITIONS

Menu 1

Salade de saison EDEN

EDEN Saison Salat
EDEN season salad

Suprême de poularde de maïs farci à la ricotta et aux herbes, jus au thym

Galette de risotto à la tomate et mousse d'aubergine

Maispouardenbrust mit Kräuterricotta an Thymianjus
Tomatenrisotto Galette und Auberginenmousse
Poulard breast with herb ricotta and thyme
Tomato risotto galette and egg-plant mousse

Tartelette aux fruits de saison et glace à la citronnelle

Tartelette mit Saisonfrüchten und Zitronengras Glace
Tartelette with fruits and lemon grass ice-cream

CHF 60.00

Menu 2

Velouté de bolet et gressin au safran

Steinpilz Velouté mit Safrangrissini

Boletus soup with saffron grissini

Saumon rôti sur peau, crème aigre citronnée

Mousseline de pomme de terre à l'huile d'olive et poireau glacé

Auf der Haut gebratener Lachs mit Zitronen-Sauerrahm

Kartoffelmousseline mit Olivenöl und glasierter Lauch

Salmon with lemon-sour-cream

Potato mousseline with olive oil and glazed leek

Tiramisu à l'orange, tuile au cacao et sorbet mandarine

Orangen Tiramisu und Kakaohüppe mit Mandarinen-sorbet

Orange tiramisu and cacao tuile with tangerine sorbet

CHF 68.00

Menu 3

Tartare rôti de crevette, guacamole d'avocat et roquette aux agrumes

Tatar von gebratenen Krevetten mit Guacamole und Rucola mit Zitrusfrüchten

Fried shrimp tatar, guacamole and garden rocket with citrus fruits

Magret de canard, jus à la bière et au miel

Pommes nouvelle au cottage cheese et laitue braisée

Entenbrust mit Bier-Honigjus

Neue Kartoffeln mit Hüttenkäse und geschmortem Lattich

Duck breast with beer and honey sauce

New potatoes with cottage cheese and braised lettuce

Crème au café, poire caramélisée et glace à la vanille de Tahiti

Kaffee-crème, karamellisierte Birne und Tahiti Vanille Glace

Coffee cream, caramelised pear and Tahiti vanilla ice-cream

CHF 82.00

Menu 4

Thon grillé au citron et poivre, salade de concombre et tuile de sésames
Grillierter Thunfisch mit Zitrone und Pfeffer, Gurkensalat und Sesamhüppe
Grilled tuna with lemon and pepper, cucumber salad and sesame tuile

Carré de veau aux champignons de bois
Pasta di Fregola Sarda et mousseline de potimarron
Kalbskarree mit Waldpilzen
Pasta di Fregola Sarda und Hokkaido-Kürbismousse
Veal loin with mushrooms
Pasta di Fregola Sarda and Hokkaido pumpkin mousse

Mousse Gianduja, fruits rouges et sabayon au Whisky
Nougatmousse mit Beeren und Whiskysabayone
Nougat mousse with berries and whisky sabayon

CHF 96.00

Menu 5

Boeuf laqué froid, gelée d'un Gazpacho, laitue et vieux xérès
Kalt lackiertes Rind, Gazpacho Gelée, Lattich und alter Sherry Essig
Cold lacquered beef, gazpacho jelly, romaine lettuce and old sherry vinegar

St. Jacques grillées aux agrumes
Fricassée d'haricots coco et tuile au thym
Grillierte Jakobsmuscheln mit Zitrusfrüchtesauce
Coco Bohnen Fricassée und Thymian Hüppe
Grilled scallops with citrus fruit sauce
Coco bean fricassee and thyme tuile

Entrecôte de bison et croûte de cranberry
Terrine de pommes de terre et légumes de saison
Bisonentrecôte mit Cranberry Kruste
Kartoffel Terrine und Saisongemüse
Bison entrecote with cranberry crust
Potato terrine and vegetable of the season

Mille-feuille de fruits exotiques et frappé aux fruits de la passion
Mille-feuille mit exotischen Früchten und Passionsfrucht Frappé
Mille-feuille with exotic fruits and passion fruit frappé

CHF 108.00

Menu 6

Tartare de dorade au citron vert
Roquette à la vinaigrette de wasabi et cracker aux sésames

Doraden Tatar mit Limette
Rucola mit Wasabi Vinaigrette und Sesam Cracker
Gilt head bream tatar with lime
Garden rocket with wasabi vinaigrette and sesame cracker

Terrine de foie gras de canard et gelée de Porto Blanc
Mesclun et brioche aux cinq épices

Entenleber-Terrine mit weissem Portwein Gelée
Mesclun und Five Spice Brioche
Duck liver terrine with white port wine jelly
Mesclun and five spice brioche

Ravioles de crevettes, nage de crustacés safranée et petits legumes

Krevetten Ravioli, Krustentier-Bouillon und Gemüse
Shrimp ravioli with crustacean bouillon and vegetable

Filet de boeuf Black Angus et jus à la truffe noire
Grille de pomme de terre et légumes de saison

Black Angus Rindsfilet mit Trüffeljus
Kartoffelgitter und Saisongemüse
Black Angus beef fillet with truffle sauce
Potato grille and vegetable of the season

Entremet croquant et moelleux au chocolat grand cru
Glace à la pistache et figue

Knuspriges Grand cru Schokoladen Entremet
Pistazien Glace und Feigen
Crispy grand cru chocolate entremet
Pistachio ice-cream and figs

CHF 124.00

STEHLUNCH

BUFFET LUNCH

Stehlunch 1

Mini Caesars Salat
Mini Caesars salad

Zucchini-Oregano Focaccia
Zucchini-oregano focaccia

Tomaten-Mozzarellini Salat mit Basilikum
Tomato-Mozzarellini salad with basil

Zander Escabèche mit Fenchelsalat
Pike-perch Escabèche with fennel salad

Vitello Tonnato
Vitello tonnato

Brownies
Brownies

Fruchtsalat im Glas
Fruit salad

CHF 45.00

Stehlunch 2

Thunfisch Tatar mit Limetten und Sesam

Tuna tatar with limes and sesame

Gebackene Krevetten mit Sweet-Chili Sauce

Fried shrimps with sweet chilli sauce

Tomaten-Mozzarellini Salat mit Basilikum

Tomato-Mozzarellini salad with basil

Pouletspiess mit Satay Sauce und Kräutersalat

Chicken skewer with satay sauce and herb salad

Fleischbällchen mit BBQ Sauce

Meatballs with BBQ sauce

Fruchtspiess

Fruit skewer

Tiramisu im Glas

Tiramisu

Schokoladen Entremet in drei Farben

Chocolate dessert in three colors

CHF 58.00

Stehlunch 3

Grillierter Thunfisch, Granny Smith-Selleriesalat und Basilikum-Mayonnaise

Grilled tuna with Granny Smith celery salad and basil mayonnaise

Gebratenes Scampi Tatar mit Fenchel und Wasabi Sauerrahm

Fried tatar of shrimps with fennel and wasabi sour cream

Frittierte Tomaten-Mozzarella Tortellini

Fried tomato-mozzarella tortellini

Tagessuppe im Shot-Glas

Soup of the day

Feine Nudeln mit Trüffel-Rahmsauce

Noodles with truffel cream sauce

Kräuterrisotto, sautierte Krevetten und Datteltomaten

Herb risotto, fried shrimps and datte tomtaoes

Rindsfiletspiess mit Sesam, Pack Choi und Shi Také

Fillet of beef skewer with sesame, pack choi and shi take

Leicht geräucherte Entenbrust mit Orangensauce und sautierten Kefen

Smoked duck breast with orange sauce and sugar peas

Exotischer Fruchtsalat mit Gianduja Ravioli

Exotic fruit salad mit gianduja ravioli

Zitronengras Crème brûlée

Lemon grass burned custard

Schokoladen Opera

Chocolate cake

Orangensablé mit Tahiti Vanille

Orange sablé with Tahiti vanilla

CHF 86.00

Ab 10 Personen empfehlen wir Ihnen ein einheitliches Menu, welches Sie aus den oben aufgeführten Vorschlägen auswählen können. Natürlich sind wir flexibel in Bezug auf Ihre persönlichen Wünsche und Vorstellungen.

Bitte beachten Sie, dass gewisse Gerichte bei zu kleiner Personenzahl nicht möglich sind.

Zürich, 03.09.10