



# ZOOM TERRASSE GRILL BUFFETS

Herkunft Fisch und Fleisch: Poulet - CH / Rind - CH / Schwein - CH / Fisch - PT,LK / Meeresfrüchte - IT,VN / Lamm - AUS\*

\*Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Alle unsere Backwaren stammen aus der Schweiz.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive 8.1 % MwSt.

# Grill BUFFET 1

CHF 48 PRO  
PERSON

## VORSPEISEN

grüne papaya, chili und limette V

karotten, kreuzkümmel, johannisbeeren, pinienkerne VN

knackige paprika VN

couscoussalat, trockenfrüchte und nüsse VN

## SÜSSES

früchte der saison VN

eisbecher kalte lust VN

## HAUPTGANG

pouletsatays, erdnussauce

pulled pork slider, roter krautsalat

hacktätschli, briochebrötchen, zoom essiggemüse

merguez, harissa senf

zitronengras garnelenspiesse, chili, limette

maiskolben, limette, soya mayonnaise V

pimentos del patron, fleur des alpes VN

zoom saucen

senf, sambals, dips, chutney, saucen



HYATT  
PLACE™

# Grill BUFFET 2

CHF 68 PRO  
PERSON

## VORSPEISEN

- kürbis, kürbisöl und kürbiskerne (VN)
- knackige paprika (VN)
- fenchel waldorf, walnuss dressing (V)
- kartoffeln, körnersenf, speck, schnittlauch
- gurke, joghurt, geröstete fenchelsamen (V)
- couscous salat, trockenfrüchte und nüsse (VN)
- gemischter sommersalat mit zitronen balsamico dressing (VN)

## SÜSSES

- früchte der saison (VN)
- crêpes mit mascarpone und erdbeeren (V)
- schokoladen birnen tarte (V)
- verschiedene libanesische baklawa (V)

## HAUPTGANG

- poulet, knoblauch, rosmarin
- bulgogi rinderspiesse, sesam, soja, birne
- persischer lammspiess, joghurt, safran
- mariniertes schweinefleisch, aprikosen, dijon senf, bourbon
- tintenfisch, zitrone, chermoula, olivenöl
- dorade, wilder fenchel, pastis
- maiskolben, limette, soja mayonnaise (V)
- pimentos del patron (VN)
- gedämpfte kirschtomaten (VN)
- ofenkartoffeln, sauerrahm, speckstücke, schnittlauch (V)

- eingelegte pilze, balsamico zwiebeln (VN)
- dillgurken, marinierte oliven

- zoom saucen
- senf, sambals, dips, chutney, saucen



HYATT  
PLACE™

# Grill BUFFET 3

CHF 85 PRO  
PERSON

## VORSPEISEN

- krautsalat, äpfel, mandeln, sesamdressing (VN)
- grüne papaya, chili und limette (V)
- gemischte belugalinsen, gemüse und kräuter (VN)
- karotten, kreuzkümmel, johannisbeeren, pinienkerne (VN)
- kartoffeln, körnersenf, speck, petersilie
- tomatensalat, zitrone, grüner chili, olivenöl (VN)
- gemischter sommersalat, zitronen oder balsamico dressing (VN)

## SÜSSES

- früchte der saison (VN)
- crêpes mit mascarpone und erdbeeren (V)
- kirschstreussel, kirschsausage (V)
- verschiedene libanesische baklawa (V)

## HAUPTGANG

- glasierter pouletkeulen
- baby back ribs, pflaumenessig und shiso salz
- mulwarra lammkoteletten, balsamico, soja, melasse
- bourbon-q-minute rinds rump steaks
- riesengarnelen, safran, zitrone
- ganze barramundi im bananenblatt

- grüner spargel (VN)
- maiskolben, limette, soja mayonnaise (VN)
- gedämpfte kirschtomaten (VN)
- ofenkartoffeln, sauerrahm, speckstücke, schnittlauch

- eingelegte pilze, balsamico zwiebeln (VN)
- dillgurken, marinierte oliven

- zoom saucen
- senf, sambals, dips, chutney, saucen



HYATT  
PLACE™