



Bodenständig und bescheiden und gerade deshalb so ehrgeizig und leidenschaftlich – Rolf Fliegauß und seine kulinarischen Kreationen könnten sich ähnlicher nicht sein. Im Zentrum der mehrfach ausgezeichneten Aromenküche des gebürtigen Deutschen steht der natürliche Geschmack saisonaler Zutaten, die in geschickter Kombination einen unerwarteten und intensiven Genuss ermöglichen. In Zürich wird diese nun von Fliegaußs Wegbegleiter und ehemaligem Sous-Chef Stefan Heilemann umgesetzt.



Part of Giardino Hotel Group

Start

«Engadiner Bio Ei»
Hiramasa Kingfish x3 | japanische Aromen
„Ora King“ Lachs | Buttermilch & Kräuter

Menü

marinierte Gänseleber

Terrine & Eis | rotes Shiso | Cassisholz | Malz

pochierte Gillardeau Auster

Gurke | Meerrettich | Planktonvinaigrette

roter Gamba „Carabinero“

in Nussbutter gebraten | Bio Kohlrabi | Krustentiersud

bretonischer Heilbutt

mild gegart | Albula Bergkartoffel | Schnittlauch | Sauerkraut Beurre Blanc

Etouffè Königstaube

Brust & Keule | leicht fermentierter Rotkohl | Purple Curry

oder

Schweizer „LUMA“ Rind

Entrecôte gebraten | Petersilienwurzel | Zwiebel | Sherryessighollandaise

#Patisserie

süße Überraschungen in kleinen Etappen

4 Gang Menu 215.- | 5 Gang Menu 245.- | 6 Gang Menu 270.-

Preise in CHF inklusive MWST

Für Informationen zu Allergenen und Herkunft in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Servicepersonal.