



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.



Part of Giardino Hotel Group

Menü

Filet vom «Balfego» Thunfisch

gehobelte Entenleber | Gurke | Nori Alge

marinierte Königskrabbe

Blumenkohl | grüner Apfel | Krustentier vinaigrette
+ 10 g Kaviar 35.- | + 30 g Kaviar 95.- | + 50 g Kaviar 145.-

«Brüggli» Bachsaibling

Meerrettich | Rauchfischcreme | Kapuzinerkresse

Atlantik Seezunge

mild gegart | Rettich | Dill | Dashi Beurre Blanc

Sommerreh von «Alfred von Escher»

Rücken & Haxe | Preiselbeere | Rote Bete

oder

glasiertes Kalbsbries

knusprige Hühnerhaut | Spinat | Liebstöckel | Trüffel

«La Sangleé» aus der Käserei JUMI

Zwiebel | Laugencroissant | getrocknetes Rinderherz

Mara des Bois Erdbeere

mariniert & geeist | Holunderblüte | Weizengras

4 Gang Menü 205.- | 5 Gang Menü 235.- | 6 Gang Menü 265.- | 7 Gang Menü 295.-

Supplement

sautierter Kaisergranat | Karotte | Zitrus

65.-

Japanisches Wagyu beef (80g) | Pfifferlinge | Trüffeljus

115.-

Preise in CHF inklusive MwSt

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