



Bodenständig und bescheiden und gerade deshalb so ehrgeizig und leidenschaftlich – Rolf Fliegauf 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 Fliegaufs Wegbegleiter und ehemaligem Sous-Chef Stefan Heilemann umgesetzt.



Part of Giardino Hotel Group

Start

Gänseleber | Pflaume & roter Shiso
Jakobsmuschel XO | Rettich | Limette
Swiss Alpine Lachs aus Lostallo | Gurke & Jalapenò

Menü

Angus Rind aus Ennetbürgen

Kohlrabi vom Eichhof | golden Ossietra Kaviar | Miso

Hiramasa Kingfish

mariniert & gebläut | Gillardeau Auster | Meerrettich

bretonischer Hummer

Fenchel | rosa Grapefruit | Krustentiersud

bretonischer Wolfsbarsch aus Wildfang

Artischocke | Dashi Beurre Blanc | Brunnenkresse

Rücken vom Sommerreh

von Alfred von Escher | Buchweizen | eingelegte Kirschen

oder

Kalbskotelette von «Holzen Fleisch»

4 Wochen gereift | Schwarzwurzel | Trüffeljus

#Patisserie

süsse Überraschungen in kleinen Etappen

4 Gang Menu 195.- | 5 Gang Menu 225.- | 6 Gang Menu 250.-

Supplement

rote Tiefseegarnele «Carabinero» Bio Karotten aus Lugano	65.-
Japanisches Wagyu Beef (80g) Trüffeljus	95.-
Käseauswahl vom «Master of Cheese» - Willi Schmid	35.-

Preise in CHF inklusive MWST

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