



Bodenständig und bescheiden und gerade deshalb so ehrgeizig und leidenschaftlich – Rolf Fliegau 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 Fliegau's Wegbegleiter und ehemaligem Sous-Chef Stefan Heilemann umgesetzt.



Part of Giardino Hotel Group

Start

«Engadiner Tarte»

Hiramasa Kingfish x3 | japanische Aromen

Meer aus Färöer | grüner Apfel und Shiso

Menü

Atlantik Taschenkreb

Avocado | Yuzu-Ingwergel | Taschenkrebvinaigrette

Aufpreis 10g golden Osietra Kaviar 50.-

Rote Tiefseegarnele «Carabiniero»

Kürbis von Stefan Brunner | Zitrus | Krustentieressenz

Muotathaler Kalb

Filet und Bries | Rote Bete vom Eichhof | französische Gänseleber

Seehecht aus Patagonien

mild gegart und gebläut | Venusmuscheln | Fenchel | Jalapeño

Perlhuhn aus der Bresse von Jean Claude Miéral

Bio Sellerie | Dim Sum | Albuférasauce

oder

Kanadisches Bison

Filet und Ragout | Topinambur | Périgord Trüffel

#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.