



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.



Deluxe Menü

Gänseleber aus der Landes

Kirsche | Piemonteser Haselnuss | Shiso Purple

Hiramasa Kingfish

mariniert & geflämmt | Gillardeau Auster | Meerrettich | Alge
Aufpreis Golden Osietra Kaviar 40

Carabiniero

in Nussbutter gebraten | Tandori | Kohlrabi | Zitrus

Zander vom Luganer See

Schweinebauch | Pfifferling | Dashi Beurre Blanc

Stubenküken aus der Bretagne

Sommersteinpilz | Kopfsalat | Trüffelsud

Muotathaler Kalb

Kotelett & Ragout | Schwarzwurzel vom Eichhof

oder

Original japanisches Wagyu Rind

gebratenes Entrecôte | Aubergine | Frühlingslauch | Zwiebelvinaigrette
Aufpreis 60 (50g)

Käse aus dem «Jumi Versum»

Kuh | Ziege | Schaf

Saft von der Kakaofrucht

weisse Schokolade | «Goa Curry» | Passionsfrucht

Variation vom Apfel

Holunderbeere | «Hefebuchtel» | Muscovadozucker-Vanilleeis

9 Gang Menu 240

7 Gang Menu 220

5 Gang Menu 190