



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

Australischer «Hiramasu» Kingfish

gebeizt und geflämmt | Gurke | Yuzu

Sommersteinpilze

Roggen | Senf | Kräuter vom Uetliberg

Kaisergranat

gebraten und glasiert | Tomate | Alge | Koriander

Seeteufel und Muscheln aus der Bretagne

Bohne | Mandel | junger Knoblauch

Bündner Kalb

Bries, Kinn und Zunge | Liebstöckel vom Eichhof | Blumenkohl

Bison aus dem schweizer Jura

gebraten und geschmort | Mais | gegrillte Paprika

oder

Japanisches Wagyu Beef «Kagoshima»

Filet und kurze Rippe | Brokkoli | Curry

Aufpreis 45

Käse aus dem «Jumi Versum»

Kuh | Ziege | Schaf

Walliser Aprikose

Felchlin «Cru Cuba» Schokolade 72% | Stangensellerie

Thurgauer Erdbeere

Kamille | roter Sauerklee

9 Gang Menu 240

7 Gang Menu 220 (ohne Kalb | Aprikose)

5 Gang Menu 190 (ohne Seeteufel | Kalb | Käse | Aprikose)

