



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

### **Bauch vom «Bigeye» Thunfisch**

pochierte Gillardeau Auster | Zwiebel | Wacholder

### **Kaisergranat**

gebraten und glasiert | Chinakohl | Alge | Koriander

### **Geangelter bretonischer Wolfsbarsch**

kleine Tintenfische | Fenchel

### **Butternut Kürbis vom Eichhof**

weisser Trüffel | Crème de Gruyère

### **Entenleber aus der Landes**

mariniert & gebraten | Räucheraal aus der Ostsee | rote Beete

### **Junges Reh aus Tiroler Jagd**

Rücken und Schulter | Kerbelwurzel | eingemachte Essigzwetschgen

oder

### **Japanisches Wagyu Beef «Kagoshima»**

Filet und Backe | Schmorgemüse | Steinpilz

Aufpreis 60 (50g)

### **Käse aus dem «Jumi Versum»**

Kuh | Ziege | Schaf

### **Preiselbeere von der Göscheneralp**

Joghurt | Weizen

### **Felchlin «Cru Cuba» Schokolade 72%**

Sauerampfer | Cox Orange Apfel

9 Gang Menu 240

7 Gang Menu 220 (ohne Leber | Preiselbeere)

5 Gang Menu 190 (ohne Wolfsbarsch | Leber | Käse | Preiselbeere)