



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

Gamba Carabiniere

Tomate | Koriander | Thai Salsa

Bauch vom «Balfegó» Thunfisch

Artischocke | Bottarga | Sherryessig

Steinbutt aus der Bretagne

Blumenkohl | Erdnuss | rotes Curry

Muscheln & Tintenfisch aus dem Atlantik

Bohnen | Mandeln | junger Knoblauch

Japanisches Wagyu Entrecôte «Kagoshima»

gegrilltes Carpaccio | Zwiebel | Sauerrahm
+ 10g Oscietra Kaviar Selection Caviar House | CHF 40.-

«Mieral» Perlhuhn aus der Bresse

gebraten & geschmort | grüner Spargel | Brunnenkresse

oder

Kanadisches Bison

Filet & Schulter | Spinat | Pfifferlinge

Käse aus dem «Jumi Versum»

Kuh | Ziege | Schaf

Felchlin «Opus blanc» Schokolade

Rhabarber | griechischer Joghurt | Champagner

Marinierte Walderdbeeren

Süssholz | Sauerklee

9 Gang Menu 260

7 Gang Menu 230

5 Gang Menu 200

3 Gang Menu 160