



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 «Balfegó» Thunfisch

pochierte Gillardeau Auster | Gurke | Yuzu

Kaisergranat

Blumenkohl | Meeresalgen | Koriander

Nordsee Skrei

Topinambur | Bottarga | Sherryessig

Jungschwein aus Ormalingen

Backe, Schulter und Bauch | Saubohnen | Chorizo

Muotathaler Kalb

Bries und Zunge | Steckrübe vom Eichhof | Périgord Trüffel

«Mieral» Taube aus der Bresse

Brust und Keule | Haferwurzel | Fricktaler Hagebutte

oder

Japanisches Wagyu Beef «Kagoshima»

Filet und Backe | Schmorgemüse | Salzzitrone

Aufpreis 60 (50g)

Käse aus dem «Jumi Versum»

Kuh | Ziege | Schaf

Kürbis von Stefan Brunner

Kokosnuss | Ingwer | Pandan

Felchlin «Cru Cuba» Schokolade 72%

Sauerampfer | Cox Orange Apfel

9 Gang Menu 240

7 Gang Menu 220

5 Gang Menu 190