



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

### **Alaska Königskrabbe**

Karotte | Curry | Sudachi

+ 10g Oscietra Kaviar Selection Caviari | CHF 40.-

### **Bauch vom «Balfegó» Thunfisch**

Blumenkohl | Thai Salsa | Koriander

### **Rochenflügel aus der Bretagne**

Topinambur | Bottarga | Sherryessig

### **Norwegische Jakobsmuschel**

«Joselito» Chorizo | Fenchel | Orange

### **Japanisches Wagyu Entrecôte «Kagoshima»**

gegrilltes Carpaccio | Zwiebel | Sauerrahm

als Hauptgang 60g | Aufpreis CHF 60.-

### **Junges Reh aus tiroler Jagd**

am Knochen gegart | Petersilienwurzel | Pèrigord Trüffel

oder

### **Bison Short Rib**

Kohlsprossen | Yuzu | Massaman Curry

### **Spanische Hass Avocado**

Soja | Mandarine | Venere Reis

### **Vacherin Mont d'Or**

Früchtebrot | eingelegter Kürbis | Birnenkompott

### **Felchlin «Grand Cru Chuao» Schokolade**

eingelegte Sauerkirschen | Tonkabohne

8 Gang Menu 260

6 Gang Menu 240

3 Gang Menu 160