



Bodenständig und bescheiden und gerade deshalb so ehrgeizig und leidenschaftlich – Rolf Fliegauf 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 Fliegaufs Wegbegleiter und ehemaligem Sous-Chef Stefan Heilemann umgesetzt.



Part of Giardino Hotel Group

## Start

«Engadiner Tarte»  
Hiramasa Kingfish x3 | japanische Aromen  
Meer aus Färöer | grüner Apfel und Shiso

---

## Menü

### Atlantik Taschenkrebs

Avocado | Yuzu-Ingwergel | Taschenkrebsvinaigrette  
Aufpreis 10g golden Osietra Kaviar 50.-

### Rote Tiefseegarnele «Carabiniero»

Kürbis von Stefan Brunner | Zitrus | Krustentieressenz

### Muotathaler Kalb

Filet und Bries | französische Gänseleber | Rote Bete vom Eichhof

### Seehecht aus Patagonien

mild gegart und gebläut | Venusmuscheln | Fenchel | Jalapeño

### Perlhuhn aus der Bresse von Claude Miéral

Bio Sellerie | Dim Sum | Albufeirasauce

oder

### kanadisches Bison

Filet und Ragout | Topinambur | Périgord Trüffel

## #Patisserie

süße Überraschungen in kleinen Etappen

**4 Gang Menu 215.- | 5 Gang Menu 245.- | 6 Gang Menu 270.-**

Preise in CHF inklusive MWST

Für Informationen zu Allergenen und Herkunft in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Servicepersonal.