

Menüvorschläge

Menü 1

Amuse-Bouche

Gambero Rosso

Rande, Quinoa, Rotkabis,

Ciccorino Rosso

Meerwolf

Miso, Blumenkohl, Seppia

Rindsfilet

Totentrompeten, Whiskey, Kartoffel

Chorizo, Karotte, Bimi

Schokolade

CHF 95.00 pro Person

Menü 2

Amuse-Bouche

Salm und Wolfsbarsch Mosaik

Alge, Zitrone, Salate

Kalbsrücken

Portwein- und Bearnaisesauce

Kartoffel, Lardo, Lauch, Pastinake

Ananas

Kaffee, Mango, Griechischer Joghurt

CHF 80.00 pro Person

Menüvorschläge

Menü 3 Botanical

Amuse-Bouche

Rande

Quinoa, Rotkabis, Ciccorino Rosso

Birne, Sauerrahm

Topinambour

Eigelb, Trüffel, Haselnuss

Kräuterseitling

Miso, Dashi, Ribelmais

Karotte, Bimi

Dessert nach Wahl
aus Menü 1 oder 2

CHF 85.00 pro Person

Menü 4 Fondue Chinoise

Kleiner Caesar Salat

Mini Lattich, Speck (CH), Ei,
Brotcroutons, Parmesan

Edelfleisch (CH) vom Kalb und Rind
von Hand geschnitten

Selbst zubereitet in der Rindskraftbrühe

Pommes Frites

Saucen: Curry-Mango, Soja Sesam,
Cocktail, Pfeffer, Tatar und Knoblauch

Essiggurken, Cherrytomaten und
eingelegtes Gemüse süss-sauer

Selbstgekochte Brühe

Nature oder mit Sherry

CHF 68.00 pro Person

Fleisch Supplement pro 150 Gramm

CHF 15.00

Informationen zu unseren Menüs:

Unser Credo:

Wir lieben und leben eine Küche, welche auf frischen, hochwertigen Zutaten basiert, die durch moderne und kreative Zubereitungsarten sowie viel Liebe zum Detail zu überraschenden Gaumenfreuden werden. Unser Küchenteam mit Ruud Willemsen als Küchenchef arbeitet auf 16 Punkte Gault Millau-Niveau und lebt die Begeisterung für den Beruf jeden Tag aufs Neue.

Komplettiert wird das Genuss-Erlebnis durch ein herzliches Service-Team, welches Sie während des Aufenthaltes in unserem Restaurant NOVA dezent aber aufmerksam begleitet.

Buchungsbedingungen:

Unsere Menüvorschläge können ab 6 Personen gebucht werden. Für Allergien, Unverträglichkeiten oder persönliche Esskulturen haben wir Verständnis und Respekt. Allerdings können wir diese nicht berücksichtigen.

Wir benötigen eine Vorlaufzeit von mindestens 5 Tagen (Fondue Chinoise 2 Tage), damit wir Ihnen diese Menüs anbieten können.

Pro Reservation bitten wir Sie, sich auf ein Menü für alle Gäste festzulegen.

Reservierungen sind verbindlich und können nur bis 48 Stunden vor dem gebuchten Termin kostenfrei storniert werden. In der Regel werden Buchungen durch uns schriftlich per E-Mail bestätigt. Die Reservation muss durch eine Kreditkarte bzw. eine Anzahlung per Banküberweisung oder Baranzahlung garantiert werden. Bei einer kurzfristigen Absage werden CHF 50.00 pro Gast als Aufwandsentschädigung verrechnet.

Flims, im Februar 2024