

Es gibt nur ein Vergnügen, das größer ist als die Freude, gut zu essen: Das Vergnügen, gut zu kochen.

Zitat aus «Kochen aus Leidenschaft», Angelika Patak



Spricht man von Fleisch, Grill, Feuer und verrückten Geschmackskombinationen dann beginnen die Augen von **Nicole Allemann** mehr als zu funkeln. Die mit der Kochjacke der Cook-Art-Vereinigung ausgezeichnete Rettungsanleiterin von Schutz und Rettung Zürich gibt sich in Ihrer Freizeit beim Grillieren und Kochen ihrer absoluten Leidenschaft hin: Der Zubereitung von Speisen auf allerhöchstem Niveau. Ein Teller soll den Geniesser vor dem Verzehr zu einer Sekunde des Staunens innehalten. Mit ihren teilweise unvorstellbaren Kombinationen von Speisen löst sie, wie sie es nennt, immer wieder Gaumenorgasmen aus. Sowohl bei Frank Rosin als auch bei Irma Dütsch konnte die mehr als talentierte Food-Artistin ihr Können schon unter Beweis stellen. Nicole kam als Gast ins Fleisch am Chnoche und war von unserem Fleisch begeistert – an diesem Abend haben wir die Ehre, dass sie uns kreativ und aktiv bei der Zubereitung der Speisen hilft. Herzlichen Dank.



Die Metzgerei **Buffel Bill** setzt höchste Priorität darauf, dass die Wasserbüffel in Italien ein glückliches, stressfreies Leben in der freien Wildbahn führen und unter höchsten ethischen und qualitativen Standards aufgezogen werden. Die naturbelassene und freie Lebensweise der Büffel stellt ein absolutes Kontrastprogramm zur heutzutage weitverbreiteten Massentierhaltung dar. Der unvergleichliche von Kräutern geprägte Geschmack und die Zartheit des Fleisches sprechen für sich. Büffelfleisch zeichnet sich gegenüber

Rindfleisch durch eine leicht aromatische Note und grosse Zartheit aus. Büffelfleisch ist ein Muss für anspruchsvolle Gourmets und verleiht jedem Gericht eine besondere Note.

American-Style in Schweizer Qualität, die aromatischen Verführer für Zunge und Gaumen. Bissen für Bissen mehr als eine Spur besser. Spare Ribs in unwiderstehlichen Variationen vom Schweizer Schwein, während Stunden im Original US-Smoker liebevoll gegart. Oder ausgesuchte US-Prime und Schweizer Top-Fleischstücke, die wir am Chnoche in unserem speziellen Dry-Age-Schrank bis zu 6 Wochen reifen lassen, um sie anschliessend auf dem Holzkohle-Grill punktgenau für Sie zu grillen.

6-Gang-Menu (ohne Wein)
6-Gang-Menu (inkl. 1 Glas Wein / Gang und 1 Digestif)
Reservation unumgänglich

Steakhouse Fleisch am Chnoche®
Trichtenhausenstrasse 235
8125 Zollikerberg



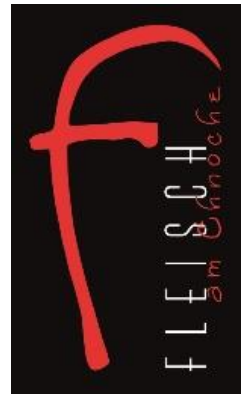
129.-/Person
165.-/Person

☎ 044 242 20 30
info@fleischamchnoche.ch
www.fleischamchnoche.ch

ContraSt

im Fleisch am Chnoche®

Donnerstag, 25. Mai 2017 um 18:30 Uhr



Liebe Gäste

Sehr gerne laden wir Sie zu einem einzigartigen Abend unter dem Motto 'ContraSt im Fleisch am Chnoche' ein. Der Abend steht ganz im Zeichen der Food-Artistin **Nicole Allemann**, welche an diesem Abend mit verschiedenen Gegensätzen, seien sie farblicher, geschmacklicher, visueller oder auch thermischer Natur, spielt. Nicole ist eine Kochkünstlerin, die aus Leidenschaft Lebensmittel kombiniert, Speisen gestaltet und Spitzenprodukte auf artistische Weise kulinarisch umsetzt. Ausgefallene Geschmackskombinationen und kulinarische Überraschungen, kombiniert mit einem Ahhh oder Ohhh wenn der Teller vor Ihnen steht.

Geniessen Sie den Abend voller ContraSte und Überraschungen in ungezwungener Atmosphäre. Wir freuen uns auf Sie und Ihre Freunde.

Jacqueline & Patrick Liechi
und das 'Fleisch am Chnoche' - Team

Die gassende Weinempfehlung



Nyéro: **Cava Colet Traditional** 9 ½ / dl
Traditionell, nach Champagner-Art produzierter Cava. Der Wein reift während 30 Monaten auf der Hefe. Reintönig, leichte Hefe, süffig, erfrischend lang.
Produzent: Josep Colet Traubensorte: Xarel.lo, Macabeu und Parellada



1. Vorspeise: **Roero Arneis** 2015 8 ½ / dl
Dieser sehr gelungene, frische Arneis überzeugt mit den Aromen von Birnen, gelben Früchten, Quitten und Gletscherbonbons.
Produzent: Mauro Sebaste Traubensorte: Roero Arneis



2. Vorspeise: **Autan Rosé** 2013 8 ½ / dl
Durch den Grenache viel Körper und Fruchtigkeit. Lachsfarben im Glas, Noten von Johannisbeere und Himbeere im eleganten Bouquet. Am Gaumen gute Mineralität und Frische.
Produzent: Aureto Traubensorte: Cinsault, Grenache



Hauptgang: **Passum** 2011 13 / dl
Ein grosser Barbera im Amaronestil. 18 Monate in französischen Eichenbarriques gereift. Ein überaus reicher, vollmundiger und samtig-eleganter Wein.
Produzent: Cascina Castlèt Traubensorte: Barbera

Fleisch am Chochi®

HAUS-WILLI



ZUM KAFFEE **Haus-Willi** 42% 14 / 2cl
Dieser Williams wird vom Chef des Hauses persönlich hergestellt. Nur reifste Williams Birnen verleihen diesem Destillat einen wundervollen Duft und einen weichen geschmeidigen Abgang.
Produzent: Patrick Liechti Birnensorte: Thurgauer Williams Birnen

Das Menu

Amuse Gueule

Geeistes Basilikum-Bananen-Pesto auf Caprese

Erste Vorspeise

Carpaccio vom Wasserbüffel-Filet mit jungem Blattspinat
hausgebackenes 'Chnoche-Brötli' mit Salzbutter

Zweite Vorspeise

Zweierlei hausgemachte Ravioli
einmal gefüllt mit Sepia und Ricotta und
einmal mit gesmokten Pepperoni und Ricotta

Zwischengang

Heisse und kalte Safranbirne

Hauptspeise

Zartrosa gesmoktes Entrecôte vom Wasserbüffel
mit Barolosauce-Zwiebeln,
grüner Frühlingsspargel-Strauss, und Riso Venere

Nachspeise

Klassisches Tiramisu mit Amaretto-Perlen