

## Winterzauber im Kiosk

**Im Sommer ist das Restaurant Kiosk beim Hafen Riesbach ein beliebter Treffpunkt, um draussen an der Sonne zu sitzen. Wenn die Tage an der Seepromenade kürzer werden, verwandelt sich das Lokal im bunten Glaspavillon abends in einen festlich beleuchteten Gourmettempel.**

**Diese Saison verwöhnen verschiedene Spitzenköche mit überraschenden Menüs. Premiere feiert dabei der erste „vegetarische“ Kaviar und auch Irma Dütsch ist erneut dabei.**

### **Tobias Buholzer mit Noix Gras**

Er gehört zu den innovativsten Köchen auf dem Platz Zürich: Vier Jahre lang hat Tobias Buholzer zusammen mit seiner Frau Sabrina das beliebte Restaurant Münsterhöfli im Kreis 1 geführt, davor das Sankt Meinrad. Bei Michel Péclard war er bereits dreimal tätig, gleich nach seiner Ausbildung als Koch im Münsterhöfli, dann als Küchenchef und schliesslich selbständig als Geschäftsführer. Derzeit fungiert er als kulinarischer Berater bei den Péclard-Betrieben. Im Sommer konnte man im Fischer's Fritz seine Zürisee-Sushis geniessen – im November kommt der 16 Gault-Millau-Koch in den Kiosk. Vom 18. bis 23. November haben seine ehemaligen Stammgäste und Gourmetfans die Chance, Buholzers typische Küche bei einem 7-Gang-Menü zu geniessen: mit Puschlaver Rehrücken, Hokkaido-Kürbissuppe und seinem berühmten Noix Gras, der vegetarischen Alternative zu Foie Gras.



*Gourmet-Menü von Tobias Buholzer, 18.11. bis 23.11.2014, 190 Franken, inkl. Weinbegleitung.*

### **Das etwas andere Kaviar-Menü**

Kaviar-Fans kommen beim zweiten Gourmetstreich von Tobias Buholzer auf ihre Kosten: Vom 25. November bis 6. Dezember bereitet er das etwas andere Menü mit Kaviar zu. Er will damit weg vom altmodischen und überteuerten Image der Luxuspeise. Das tut er nicht nur in der Zubereitung und Kombination, sondern auch mit der Wahl von besondern Herstellern, die nicht nur auf Qualität, sondern auch auf Nachhaltigkeit und innovative Produktion setzen: Zwyer, Oona und Vivace. Zwyer ist im Appenzel zu Hause, der Kaviar kommt aus einer Störzucht in Uruguay, Oona stammt aus der Zucht im Tropenhaus Frutigen. Absolutes Novum ist Vivace aus einer Zucht in Deutschland. Die Gäste im Kiosk gehören zu den ersten, die in Genuss des sogenannten „vegetarischen“ Kaviars kommen. Die Störe werden bei der Gewinnung der Fischeier nämlich nicht getötet. Die Biologin Angela Köhler hat ein Verfahren entwickelt, bei dem der Kaviar von Hand aus dem Bauch der Störe herausmassiert wird.

*Kaviar-Menü von Tobias Buholzer, 25.11. bis 6.12.2014, 199 Franken, inkl. Champagner-Begleitung.*

### **Irma Dütsch mit unvergesslichen Klassikern**

Die Grande Dame der Haute Cuisine ist noch nicht müde: Auch dieses Jahr gibt sie vor Weihnachten ein unvergessliches Gastspiel im Kiosk, zwei Wochen ist sie mit ihrem Mann Hans-Jörg Dütsch vor Ort. Die 70-jährige Spitzenköchin hat als erste Frau einen Michelin-Stern verliehen bekommen. Ihr Besuch im märchenhaft dekorierten Kiosk ist längst zur Tradition geworden. Abend für Abend beweist die Ausnahmekönnnerin ihre Kunst: klassische Haute Cuisine mit regionalen Akzenten, basierend auf ihrer reichen und profunden Erfahrung. Jeder der acht Gänge überzeugt: Eingangs die Entenleber und Scampi mit Safransauce. Der goldene Champagnerrisotto mit Alba-Trüffel und pochierem Ei mundet ebenso wie das rosa gebratene Rindsentrecôte.

*Gourmet-Menü von Irma Dütsch, 9. bis 21.12.2014, 190 Franken inkl. Weinbegleitung.*

**Alberto Bettini mit traditioneller italienischer Küche und Trüffel**

Er gilt als Meister über Trüffel, Tortellini, weisse Rinder und schwarze Schweine: Alberto Bettini. Auch diesen Januar wird er mit seiner Mannschaft von der Trattoria Amerigo in Savigno echte Italianità in den Kiosk bringen. Mit im Gepäck für den kulinarischen Ausflug nach Zürich sind längst nicht nur Trüffel: Da ist die Pasta, immer frisch von Albertos Mama Guglia zubereitet. Oder der Schinken von der Mora Romagnola, der schwarzen, einheimischen Schweinerasse. Der Schinken schmeckt nussig, ein bisschen wie der spanische Pata Negra, nur noch besser. Oder das Tartar vom weissen Rind, in der Region eine Art heilige Kuh. Im Restaurant Kiosk tischt Alberto einen Mehr-Gänger mit lokalen Spezialitäten auf: Tortellini in Brodo, Tagliatelle al ragu, Gelato di Parmigiano, La Cruda die Bianca Modenese, Filetto di Anteriore Tiepido und dazu natürlich weissen und schwarzen Trüffel.

*Gourmet-Menü von Alberto Bettini, 9. bis 18.1.2015, 190 Franken inkl. Weinbegleitung.*

**Alle Reservation auf 076 270 60 09 oder auf [www.restaurant-kiosk.ch](http://www.restaurant-kiosk.ch)**

