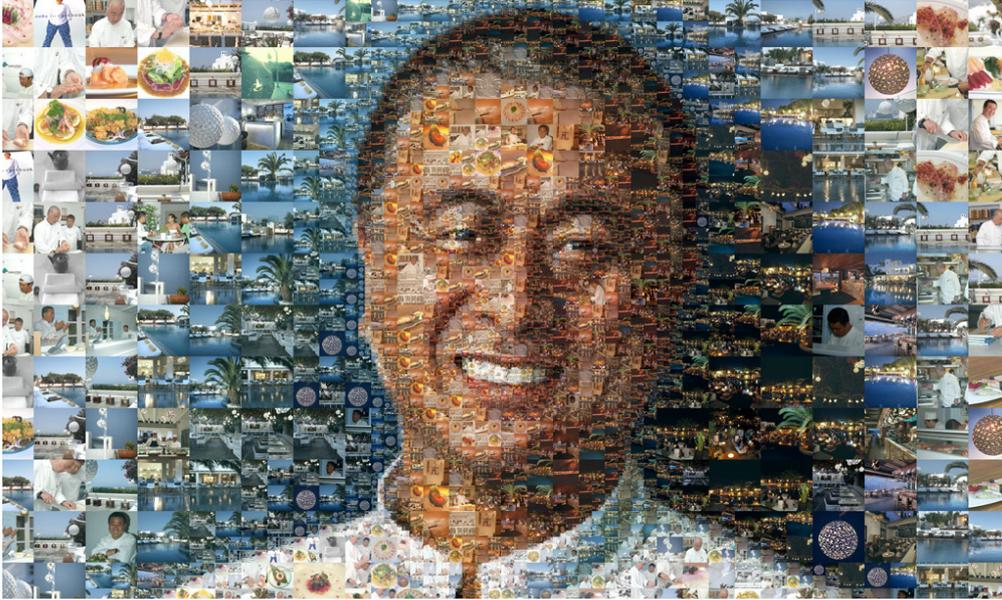


Themenvorschlag



Trends aus dem Baur au Lac

Nobuyuki Matsuhisa Pop-Up Restaurant eröffnet im Rive Gauche Zürich

Zürich, 20. September 2017: Vom 18. – 25. November 2017 legt das Team des japanischen Starkochs, Nobuyuki Matsuhisa, auf seinem Weg zum Badrutt's Palace in St. Moritz einen kulinarischen Boxenstopp im Rive Gauche Restaurant des Baur au Lac in Zürich ein. Die preisgekrönte Küche von Nobuyuki Matsuhisa vereint gekonnt traditionelle japanische Gerichte mit peruanischen Einflüssen. Ein ausgefallenes Geschmackserlebnis erwartet Gäste des Fine-Casual-Dining-Restaurants in der Talstrasse 1 bei der Wahl des exklusiven 6-Gänge-Tasting-Menüs Omakase für CHF 160 pro Person. Reservierungen werden im angegebenen Zeitraum täglich von 18.00 – 23.00 Uhr angenommen. Nobuyuki Matsuhisa betreibt bis heute 32 Restaurants auf der ganzen Welt, die unter dem Namen Nobu und Matsuhisa geführt werden.

Reservierungen können per Email info@agauche.ch oder per Anruf unter +41 44 220 50 60 getätigt werden.

Weitere Informationen über das Rive Gauche sind auf www.agauche.ch zu finden.

Über das Rive Gauche:

Fine casual dining im Restaurant Rive Gauche, einem spannenden Ensemble aus trendigem Restaurant und Bar in puristischem und dennoch sinnlichem Design. Der ideale Ort, auch dem jungen, aufgeschlossenen Zürcher Publikum zu begegnen. Mit Hingabe und Kreativität widmen sich Küchenchef Olivier Rais und seine Brigade neben exquisiten Fleisch- und Fischkreationen auch dem Trend zu vegetarischer und veganer Ernährung. Getreu dem Motto «Meat our Veggies».