

# Themenvorschlag



## Trends aus dem Baur au Lac Zürich

### Der Godfather der japanischen Küche kocht im Rive Gauche Zürich

**Zürich, 11. September 2018** - KVom 22. November bis 1. Dezember 2018 gastiert das weltbekannte japanische Restaurant „Nobu Matsuhisa“ im Fine-Casual-Dining-Restaurants Rive Gauche im Baur au Lac in Zürich. Es hat bereits Tradition, denn das Team rund um den Meister Nobuyuki Matsuhisa macht hier zum 12. Mal in Folge Station auf seiner Reise zum Badrutt's Palace in St. Moritz. Liebhaber der feinen japanischen Küche dürfen sich für ein ausgefallenes 6-Gänge-Tasting-Menü im Rive Gauche zu Tisch bitten lassen. Die Umlage liegt bei CHF 175 pro Person.

Reservierungen werden im angegebenen Zeitraum täglich von 18.00 – 23.00 Uhr per Email [info@agauche.ch](mailto:info@agauche.ch) oder per Anruf unter +41 44 220 50 60 angenommen.

Nobuyuki Matsuhisa betreibt bis heute 32 Restaurants auf der ganzen Welt, die unter dem Namen Nobu und Matsuhisa geführt werden.

Weitere Informationen über das Rive Gauche sind auf [www.agauche.ch](http://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 Olivier Rais und seine Küchenbrigade neben exquisiten Fleisch- und Fischkreationen auch dem Trend zu vegetarischer und veganer Ernährung. Getreu dem Motto «Meat our Veggies».*