



Auf zu kulinarischen Höhenflügen

Restaurant Adler, Fläsch, mit neuem Spitzenkoch

Fläsch, 27. Oktober 2014. Er ist jung, kreativ und kocht ausgezeichnet: Siegfried (Siggi) Tschurtschenthaler. Ab 1. November 2014 übernimmt er das Zepter im traditionsreichen 14-Punkte-Restaurant „Adler“ in Fläsch.

Tschurtschenthaler hat sein Handwerk in europäischen Spitzenhäusern erlernt: beispielsweise beim Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann in München, im Hangar 7 in Salzburg, in der Vila Joya in Portugal – eines der Top 50 Restaurants der Welt – und im Tubladel in Gröden, für das er einen Spitzenplatz in Italiens renommiertem Gourmetführer Gambero Rosso erkochte. Zuletzt war der 33-Jährige Küchenchef im Restaurant Level (ehemals Schoren), St.Gallen. Dort eroberte der gebürtige Südtiroler auf Anhieb die Herzen der Gourmetkritiker: Gault Millau belohnte ihn mit 14 Punkten.

Bewährtes erhalten, Neues ausprobieren

Im Restaurant „Adler“ in Fläsch, das seit Jahren zu den besten Adressen in der Region gehört, will der junge Spitzenkoch klassische Spezialitäten neu interpretieren und mit ungewöhnlichen Kombinationen überraschen. Für seine Kreationen greift er auf frische, saisonale Zutaten von Lieferanten und Bauernhöfen aus der Region zurück. Dabei soll es aber nicht nur die Küche sein, die den Gast überzeugt. „Der Gesamteindruck muss stimmen“, sagt Tschurtschenthaler, der Küchenchef und Geschäftsführer zugleich ist. Auch die umfangreiche Weinkarte mit Spezialitäten aus der Bündner Herrschaft, aus Europa und Übersee lasse keine Wünsche offen, betont er. Schliesslich wurde sie mithilfe eines Profis, dem bekannten Kellermeister Hans Rhyner, zusammengestellt.

Saisonale Spezialitäten

Die Speisekarte des Restaurants „Adler“ soll für jeden Geschmack etwas bieten. In den Startmonaten November und Dezember stehen unter anderem Wild und Trüffel auf der Karte. Wer sich also einen Tisch für das nächste Geschäftsessen, die Weihnachtsfeier oder bereits für die Festtage sichern will, sollte frühzeitig reservieren.

Factbox

Restaurant Adler, Kreuzgasse 2, 7306 Fläsch
Tel. +41 81 302 61 64, info@adlerflaesch.ch, www.adlerflaesch.ch

Öffnungszeiten: täglich von 11.30 bis 14.00 Uhr und ab 17.30 Uhr
Ruhetage: Mittwoch und Donnerstag

Besonderes

Mit 14-Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet; die beiden Stuben bieten Platz für bis zu 35 Personen.

Kontakt für Medienanfragen

TEXTiMUM
Konzept. Text. Beratung.
Silke Knöbl

Farabodastrasse 31
9497 Triesenberg
Fürstentum Liechtenstein
Tel. +423 793 33 88
info@textimum.li
www.textimum.li