

# Kulinarische Höhenflüge im Restaurant Adler

Es gibt nur wenige Restaurants, die schon am frühen Morgen vermitteln, dass sich hier alles um die hohe Kunst der Küche dreht. Im Restaurant Adler im Winzerdorf Fläsch spürt man jedoch sofort, dass hier ambitionierte Gastgeber am Werk sind. Seit 1. November 2014 führt Siegfried (Siggi) Tschurtschenthaler ein junger, kreativer und ausgezeichneter Koch, das traditionsreiche 14-Punkte-Restaurant.

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 erkohte. Im Restaurant „Adler“ in Fläsch, das seit Jahren zu den besten Adressen im Kanton Graubünden 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.



Durch ein raffiniertes Zusammenspiel bester Produkte und der ganz eigenen Handschrift des quirligen Gastgebers überzeugen die kreativen Gerichte auf ganzer Linie. Die konsequente Qualitätsphilosophie passt zu den original erhaltenen Stuben aus dem 18. Jahrhundert in der ersten Etage genau so gut wie zu der neugestalteten Raucher-Lounge im Erdgeschoss und vor allem zu dem neugeschaffenen Gewölbekeller, der mit seinen rund 400 Weinen aus der Bündner Herrschaft und aus Europa nicht zu den größten, aber mit seiner Auswahl an edlen Raritäten, die der renommierte Kellermeister Hans Rhyner für den Adler zusammengestellt hat, ohne Frage zu den außergewöhnlichsten der Region gehört.

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



Lassen Sie sich mit einer exklusiven Stretchlimousine Ford-Lincoln oder mit einem traditionellen Londoner Oldtimertaxi von zuhause abholen und wieder sicher nachhause bringen. Geniessen Sie auf der Fahrt nach Fläsch ein Glas Champagner und anschliessend ein 6-Gang-Genussmenü mit passendem Wein im „Adler“.



# Restaurant **Adler**



## Kulinarische Höhenflüge im Restaurant Adler

Es gibt nur wenige Restaurants, die schon am frühen Morgen vermitteln, dass sich hier alles um die hohe Kunst der Küche dreht. Im Restaurant Adler im Winzerdorf Fläsch spürt man jedoch sofort, dass hier ambitionierte Gastgeber am Werk sind. Seit 1. November 2014 führt Siegfried (Siggi) Tschurtschenthaler ein junger, kreativer und ausgezeichnete Koch, das traditionsreiche 14-Punkte-Restaurant.

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. Im Restaurant „Adler“ in Fläsch, das seit Jahren zu den besten Adressen im Kanton Graubünden 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.



Durch ein raffiniertes Zusammenspiel bester Produkte und der ganz eigenen Handschrift des quirligen Gastgebers überzeugen die kreativen Gerichte auf ganzer Linie. Die konsequente Qualitätsphilosophie passt zu den original erhaltenen Stuben aus dem 18. Jahrhundert in der ersten Etage genau so gut wie zu der neugestalteten Raucher-Lounge im Erdgeschoss und vor allem zu dem neugeschaffenen Gewölbekeller, der mit seinen rund 400 Weinen aus der Bündner Herrschaft und aus Europa nicht zu den größten, aber mit seiner Auswahl an edlen Raritäten, die der renommierte Kellermeister Hans Rhyner für den Adler zusammengestellt hat, ohne Frage zu den außergewöhnlichsten der Region gehört.



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

