**Zürcher Fine Dining Restaurant mit neuer Inszenierung**

**Neu im «elmira»: Genussvolles 5-Gang-Menü**

**Vorhang auf, Licht an und das Spektakel beginnt. In sieben Akten führt das Fine Dining Restaurant «elmira» sein Publikum durch eine kulinarische Kunstvorführung, die regionale und saisonale Zutaten zu den Stars der Vorstellung macht. Neu auf der Bühne steht das 5-Gang-Menü, ebenfalls begleitet von einer erlesenen Wein- oder Saftauswahl.**

Fine Dining weckt bei vielen Menschen Assoziationen von klassischen Restaurants, vornehmem Bedienungspersonal und einem steifen Ambiente. Doch wer an heissen Sommertagen mit dem Aufzug in den kühlen Keller des denkmalgeschützten Löwenbräu Silos in Zürich hinab fährt, merkt schnell, dass das dort ansässige «elmira» diese Klischees nicht erfüllt. Die Gäste erleben in den einladenden Räumlichkeiten im Keller des alten Kornspeichers eine Vorstellung, die sie so noch nie gesehen haben.

Hier kreiert das Küchenteam, unter der Leitung von Küchenchef Vilson Krasnic, in detaillierter Handarbeit die wahlweise sieben oder neu fünf Gänge, die einem Kunstwerk gleichkommen – hier sind Snacks, Amuse Bouche und Brotgang nicht mitgezählt. Von den 26 Plätzen aus haben die Gäste die Möglichkeit, einen Blick in die offene Küche zu werfen und dem eingespielten Team bei der Arbeit zuzusehen. Die Platzierung der acht Tische lässt jedoch genug Raum für Privatsphäre, zum Beispiel für einen romantischen Abend zu zweit.

**Neues 5-Gang-Menü: Gleicher Genuss, aber weniger lang**

In nur acht Monaten hat sich das «elmira» seinen Platz ganz vorne in der Zürcher Gastroszene erfolgreich erarbeitet und mit zahlreichen Top-Bewertungen auf Tripadvisor, Google und in diversen Gastro-Medien auch verdient. Besonders beliebt bei den Gästen: Die Wahl zwischen einem pflanzenbasierten und einem Menü mit tierischen Produkten. Angepasst an die Saison und regionale Lieferbedingungen der Lebensmittel, wechselt das «elmira» alle drei Monate das komplette Menü. Doch auch innerhalb einer Jahreszeit werden kreative Gedankenblitze umgesetzt. Neu haben Gäste die Option zwischen einem 7-Gang-Menü oder einem 5-Gang-Menü zu wählen. So haben Feinschmecker:innen, die etwas weniger Zeit mitbringen, dennoch die Möglichkeit, das Erlebnis im «elmira» zu geniessen, ohne auf etwas verzichten zu müssen.

Durch die unmittelbare Nähe zwischen Gast und Koch definiert das «elmira» Fine Dining neu: herzlich, ungezwungen und dennoch hochprofessionell, transparent, saisonal und regional. Bei einem Besuch im Zürcher Gourmetrestaurant kann man einen ganzen Abend lang Fine Dining auf höchstem Niveau erleben. Ähnlich wie bei einer Theatervorstellung, bezahlen die Gäste bereits vor ihrem Besuch für ihr Gastro-Erlebnis im «elmira». Ohne versteckte Kosten und böse Überraschungen – Fine Dining zum Fixpreis. Am Ende des Abends wartet nur noch der herzliche Abschied des Teams, genau so, als ob man bei Freunden eingeladen gewesen wäre.

**Limonade aus verbrannter Gurke**

Auch bei der Weinbegleitung wird Wert auf das Thema Regionalität gelegt. Gastgeber und Sommelier Nicolas Bernet hat zusammen mit dem Küchenteam zu jedem Gang liebevoll eine passende Weinbegleitung ausgearbeitet und dabei den Fokus auf biodynamische Weine aus dem In- und grenznahen Ausland gelegt. Der eigentliche Star ist die eigens für das Menü kreierte nicht-alkoholische Getränkebegleitung: «Unsere hausgemachten Shrubs und Kombuchas überzeugen mit viel Geschmack und sind eine echte Farbexplosion. So ist die Limonade aus verbrannter Gurke eine unserer Eigenkreationen», sagt Bernet. Es kommt nicht selten vor, dass sich die Gäste einen Saft statt ein Glas Wein nachschenken lassen.

**Leidenschaft und Innovation sprechen sich herum**

Mit Gelassenheit und Ruhe wird jeder Gang vom Küchenteam rund um Chefkoch Vilson Krasnic mit Hingabe und Fingerspitzengefühl angerichtet. Ihr Ziel: Glückliche und zufriedene Gäste, die ihre Begeisterung vom Konzept im «elmira» weitertragen. Gäste können während des Dinners beim Blick in die Küche sogar das ein oder andere Geheimnis der Kochkunst mit nach Hause nehmen. Eine einmalige Umgebung, in der auch Neulinge in die Fine Dining Welt eintauchen und neue Gerichte entdecken können, die privat so nie auf den Tisch kommen würden.

Diese Art von Erlebnis-Gastronomie spricht sich herum. Sogar bis hin zum Guide Michelin. Dort wird das «elmira» als eine der «sieben erlebenswerten Neuentdeckungen im Juni» gehandelt.

**Über das Fine Dining Restaurant «elmira»:**

Die Mirabelle AG wurde im Juni 2022 gegründet und vereint die Marken des nachhaltigen Caterings «Zum guten Heinrich» sowie dem neuen Fine Dining Restaurant «elmira». Seit seiner Eröffnung im Spätherbst 2022 hat das «elmira» einen fulminanten Start in der Zürcher Gastroszene hingelegt. Das innovative Gastrokonzept kehrt den gängigen Prozess eines Restaurantbesuches um, indem Gäste vor dem Besuch bereits das 7 bzw. 5-Gang-Menü inkl. Getränkebegleitung bezahlen. Dies ermöglicht dem Gast, die vom «elmira»-Team um Chefkoch Vilson Krasnic geschaffene Erlebnis-Gastronomie mit voller Kostentransparenz zu geniessen. Das dreiköpfige Küchenteam kann dank detaillierter Planung der Speisen Foodwaste beträchtlich minimieren. Des Weiteren fokussiert sich das «elmira» auf das Thema Nachhaltigkeit, indem das Küchenteam vermeintlich einfache Produkte veredelt und die Zutaten regional und saisonal auswählt. Das «elmira» ermöglicht eine einmalige Chefs Table Atmosphäre und besticht durch gelebte Transparenz.

Einmal bezahlen – unendlich geniessen. Im Pauschalpreis von CHF 290 für das 7-Gang-Menü und CHF 240 für das 5-Gang-Menü ist alles inklusive, auch Wasser und Kaffee. Am Abend wird man vom vierköpfigen «elmira»-Team umsorgt. Dazu gehören die drei Köche Vilson Krasnic, Dominik Schmitz und Benjamin Décôtes-Genon sowie der Gastgeber Nicolas Bernet, der zugleich Sommelier ist. Mehr Informationen unter [www.elmira.zuerich](http://www.elmira.zuerich).