

16.10.2023 – 15:11 Uhr

Das "elmira" in Zürich: Ein beispielloses Jahr der Exzellenz - Doppelauszeichnung durch Michelin für herausragende Kulinarik und nachhaltige Innovation

Zürich (ots) -

Ein Jahr nach seiner Eröffnung hat das Fine Dining Restaurant "elmira" sowohl einen Michelin-Stern als auch den grünen Stern für Nachhaltigkeit erhalten. Diese renommierten Ehrungen verdeutlichen nicht nur die kulinarische Brillanz des "elmira", sondern auch sein echtes Engagement für Innovation und Umweltbewusstsein.

Chefkoch Vilson Krasnic sieht diese Auszeichnungen als Zeugnis der leidenschaftlichen Arbeit und des Engagements jedes Teammitglieds. "Für uns", sagt er, "sind diese Sterne nicht nur ein Lob für unsere bisherige Arbeit, sondern auch ein Ansporn, ständig nach Perfektion zu streben und unsere Gäste immer wieder aufs Neue zu verzaubern."

Nicolas Bernet, das herzliche Gesicht des "elmira" und leidenschaftlicher Gastgeber, hebt die Einzigartigkeit des Restaurants hervor: "Unsere Liebe zu regionalen, biodynamischen Weinen und die Einführung unserer nicht-alkoholischen Getränke zeigen, dass Kulinarik und Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen können." Diese Philosophie zieht sich durch jeden Aspekt des Restaurants, von der offenen Küche, die den Gästen Einblicke in die Kreation ihrer Speisen bietet, bis hin zur persönlichen Bedienung durch die Köche selbst.

Das innovative Bezahlungssystem des "elmira", die Gäste bezahlen im Voraus, eliminiert finanzielle Überraschungen am Ende des Abends und schafft eine Atmosphäre des Vertrauens und der Gemeinschaft. Dies unterstreicht die Vision des Restaurants, das kulinarische Erlebnis in den Mittelpunkt zu stellen und den Gästen damit das Gefühl zu geben, einen besonderen Abend unter Freunden verbracht zu haben.

Loïc Mesqui, Mitgründer des "elmira", betont die tiefgreifende Identität des Restaurants. "Die Michelin-Auszeichnungen sind nicht nur Meilensteine, sie spiegeln auch das überwältigende Feedback unserer Gäste wider. Sie sind Ansporn, unseren Weg weiterzugehen, noch kreativer und nachhaltiger zu werden und dabei unsere DNA zu bewahren."

Das "elmira" ist ein Ort, an dem mit Leidenschaft kulinarische Meisterwerke kreiert werden und mit Überzeugung nachhaltige Innovation gelebt wird. Ein Abend im "elmira" ist ein wahrhaft kulinarisches Erlebnis, das man nicht verpassen sollte.

Bildmaterial und Presse-Dossier: [hier](#)

Pressekontakt:

elmira fine dining
Mirabelle AG
Limmatstrasse 254
CH-8005 Zürich

presse@elmira.zuerich
+41 44 244 80 52
www.elmira.zuerich

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100097001/100912395> abgerufen werden.