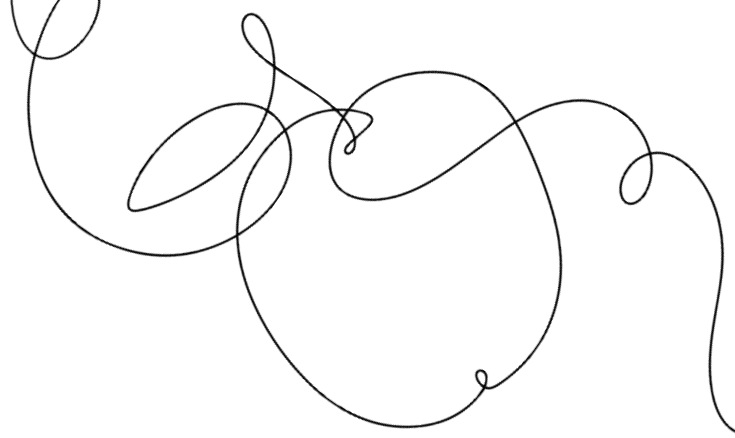


elmira
sustainable fine dining



PRESSE-DOSSIER



INHALTSVERZEICHNIS

Das Gründerteam	4
Das elmira-Team.....	5
Die Meilensteine.....	6
Das Konzept.....	7
Die Gerichte.....	8
Die Getränkebegleitung.....	10
Die Räumlichkeiten.....	12
Die Fakten.....	14

«Das moderne Lokal befindet sich im UG eines ehemaligen Silos auf dem Löwenbräu-Areal. In der offenen, praktisch ins Restaurant eingebundenen Küche entstehen kreative Gerichte, wobei man auf Nachhaltigkeit achtet, sich sehr an der Saison orientiert und die Produkte oft aus der unmittelbaren Umgebung bezieht. Es gibt ein Menü mit fünf oder sieben Gängen – vegan, vegetarisch oder mit Fleisch/Fisch. Dazu bietet man interessante Weine oder hausgemachte Säfte, die Ihnen vom angenehm ungezwungenen Service charmant erklärt werden. Am Tisch kommen Sie auch mit den Köchen ins Gespräch, alles ist schön entspannt. Hinweis: Man bucht über ein Reservierungssystem und bezahlt vorab.»

Guide Michelin Schweiz 2023



DAS GRÜNDERTEAM

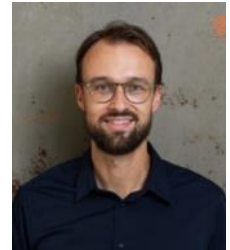
Loïc Mesqui
*Mitihaber und
Präsident des
Verwaltungsrates*

Stillstand und Durchschnitt langweilten Loïc schon immer. Der gelernte Elektriker entwickelte sich stetig weiter. Ingenieur-Studium – Maschinen entwickeln – Nachdiplomstudium und heute, hauptamtlicher Unternehmensberater. Als leidenschaftlicher Genieser, Perfektionist und ambitionierter Hobbykoch initiierte er das Vorhaben «elmira» und setzte wichtige konzeptionelle Akzente. Er überrascht und fordert immer wieder mit ungewöhnlichen Ideen heraus. Seine Ungeduld ist berüchtigt.



Lukas Alber
*Mitihaber und
Verwaltungsrat*

Als gelernter Koch und Gastro-Betriebsleiter fühlt sich Lukas in der Welt der Gastronomie zuhause. Seine langjährigen Erfahrungen aus der Gastronomieberatung liess er in die Entstehung des neuen Konzepts «elmira» einfließen. Zusätzlich brachte Lukas mit der Ausbildung „Food Responsibility“ sowie als Mitgründer des nachhaltigen Caterings «Zum guten Heinrich» nebst seiner langjährigen Erfahrung in der Gastronomie auch viel Wissen im Bereich Nachhaltigkeit in die Neueröffnung des «elmira» mit ein.



Larissa Mesmer
*Mitihaberin und
Delegierte des
Verwaltungsrates*

Larissa vereint Kreativität mit Strategie. Das Bachelor- und Masterstudium an der Hochschule Luzern legten den Grundstein für ihre Einsätze in unterschiedlichen Positionen in den Branchen Tourismus, Versicherung und Gastronomie. Ihre innovative Ader konnte sie bei verschiedenen disruptiven Geschäftsmodellen und zuletzt bei der Neueröffnung des Fine Dining Restaurants «elmira» voll und ganz ausleben. Langweile ist für sie ein Fremdwort.



**Lukas Aramis
Bühler**
*Mitihaber und
Verwaltungsrat*

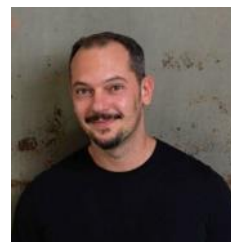
Für Lukas steht die Gestaltung einer zukunftsfähigen Gesellschaft im Fokus. Als Klimawissenschaftler der ETH Zürich weiss er, wie stark unsere Zukunft von uns selbst und unserem Verhalten abhängt. Lukas möchte eine lebensfrohe Gesellschaft auf einem gesunden Planeten mitgestalten und bringt sich auf verschiedenen Ebenen dafür ein. Unter anderem setzt er sich leidenschaftlich für eine attraktive Stadtmobilität ein. Seine Passion für Nachhaltigkeit widerspiegelt sich auch auf den Tellern des «elmira».



DAS ELMIRA-TEAM

Vilson Krasnic
Chef-Koch

Mit langjähriger Erfahrung in mit Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants der klassischen und modernen französischen Küche, fand Vilson seine neue Leidenschaft und seinen eigenen Stil in einer gemüseorientierten Küche mit nachhaltigen, regionalen Zutaten und einem wohlüberlegten Einsatz von Fleisch und Fisch. Er wächst mit der Herausforderung, ein pflanzenbasiertes Menü und ein ebenso gutes Menü mit tierischen Produkten zu kreieren.



Nicolas Bernet
Gastgeber & Sommelier

Wenn Nici nicht gerade auf der Suche nach neuen Weinen ist, trifft man ihn im elmira. Seine Augen leuchten, wenn er seine Leidenschaft für Wein und seine eigenen alkoholfreien Kreationen mit den Gästen teilt. Er ist ein hervorragender Gastgeber, der mit schlauem Witz und umwerfenden Charme unsere Gäste bewirbt und ihnen jeden Wunsch erfüllt.

Sein Herz schlägt für die pulsierende Gastro-Szene in Zürich, als Student der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern hat er sich aber auch ein breites Wissen über alle Facetten der Hotellerie & Gastronomie angeeignet.



Dominik Schmitz
Sous-Chef

Dominik ist ein kulinarisches Multitalent. Der gelernte Koch und Pâtissier ist auch staatlich anerkannter Ernährungsberater. Seine Ausbildung absolvierte der Deutsche in seiner Heimat und sammelte Erfahrungen in renommierten Restaurants in Deutschland, in London und in der Schweiz. Er hat ein tiefgehendes Verständnis für die vegane Küche. Als ehemaliger Inhaber eines veganen Lieferservices konnte er seine Leidenschaft für pflanzliche Kost erfolgreich umsetzen. Im «elmira» verschmelzen sein Können und seine Erfahrung zu einem kulinarischen Erlebnis.



Benjamin
Decôtes-Genon
Chef de Partie

Vor einigen Jahren war Benjamin Besitzer und Gastgeber des Restaurants "La Fabrique" etwas ausserhalb von Paris. Der Liebe wegen zog er in die Schweiz und lebte zuerst als Schmied seine Kreativität aus. Bald vermisste er aber die Gastronomie und beschloss, wieder einzusteigen. Diesmal jedoch als Koch. Nun ist er ein unverzichtbarer Teil des «elmira» und steckt alle an mit seiner Fröhlichkeit und bezaubert die Gäste mit seinem französischen Charme.



Eveline Rosenberger
*Customer Relations /
HR / Administrations*

Eveline ist Expertin für alle kaufmännischen Belange und liebt die Abwechslung. Nach zahlreichen Stationen in verschiedenen Branchen, fand die Liebhaberin exquisiter Küche mit der Anstellung im «elmira» den Weg in die Gastronomie. Hier kann sie sich voll und ganz mit dem Konzept identifizieren und ist regelrecht verzaubert von der Küchenkunst des kreativen Teams. Im Hintergrund hält sie dem Team die Rücken frei, damit es sich ganz auf das Wohl der Gäste konzentrieren kann. Action und Abwechslung sind hier garantiert - eine Aufgabe, die niemals langweilig wird.



DIE MEILENSTEINE

- Im 2021** Die langjährigen Freunde Lukas Alber und Loïc Mesqui initiieren das «Projekt 7» mit dem Ziel, **ein hochklassiges Restaurant zu eröffnen**. Sie setzen den Grundstein für das innovative Konzept des heutigen «elmira», indem sie bestehende Restaurant-Konzepte aus der Sicht des Gastes kritisch hinterfragen und ihre Ideen für Verbesserungen in das zukünftige Konzept einfließen lassen.
- 03 | 2022** Um Synergien zu nutzen, wird das «Projekt 7» mit dem erfolgreichen und nachhaltigsten Catering der Schweiz **«Zum guten Heinrich»** zusammengelegt. Die Protagonisten beider Visionen bilden das heutige Gründerteam der Mirabelle AG.
- 06 | 2022** Die Mirabelle AG wird mit einem Kapital von CHF 400'000 **gegründet**. Das Gründerteam übernimmt gleichzeitig als Verwaltungsrat die Oberleitung der Aktiengesellschaft, welche beide Brands betreibt und weiterentwickelt.
- 07 | 2022** Vertragsunterzeichnung für die geschichtsträchtigen Räumlichkeiten des ehemaligen Kornspeichers an der Limmatstrasse 254 in Zürich. **Industriell, denkmalgeschützt und trotzdem warm und einladend**. Das «elmira» und der «Zum guten Heinrich» haben eine neue Bleibe.
- 10 | 2022** Nach erfolgreichen Hauptproben, «Test-Essen» und «Family & Friends», nimmt das «elmira» den **regulären Betrieb am 5. Oktober 2022** auf. Sukzessive werden die Abläufe optimiert und das Team – welches sich erst seit wenigen Wochen kennt – spielt sich ein.
- 12 | 2022** Erste grosse Ehre für das «elmira»: Seit dem 22. Dezember 2022 thront das «elmira» ununterbrochen auf **Platz 1 aller Restaurants im Kanton Zürich**, was die renommierte Bewertungsplattform TripAdvisor auf ihrer Homepage publiziert.
- 04 | 2023** Das «elmira» **verabschiedet sich von der Platzwahl** bei der Bestellung. Damit wurde der Bestellprozess für die Gäste deutlich vereinfacht und die Flexibilität für das Team erhöht.
- 06 | 2023** Das Angebot wird mit einem **5-Gang Menü** erweitert. Damit werden Personen angesprochen, die weniger lange sitzen, aber trotzdem das volle «elmira» Erlebnis geniessen möchten.
- 07 | 2023** Neu bietet das «elmira» auch **vegetarische** Menüs an.
- 09 | 2023** Das «elmira» wird auf Anhieb im «Gault&Millau 2024 Guide Schweiz» mit der Bewertung von ausgezeichneten **14 Punkten** gelistet.
- 10 | 2023** Lediglich ein Jahr nach der Eröffnung wird das «elmira» mit **einem Stern im Guide Michelin 2023** und **einem grünen Stern** für nachhaltige Gastronomie ausgezeichnet.



DAS KONZEPT

Im Mittelpunkt des nachhaltigen Gourmet-Erlebnisses im «elmira» steht das Wohlgefühl, das Persönliche, die individuellen Bedürfnisse und Wünsche sowie die reine Freude des Gastes. Das einzigartige und innovative Konzept des Hauses garantiert genau diese Erfahrung. Die Gäste begleichen ihre Rechnung zwar im Voraus, erleben aber im Gegenzug einen Abend, der sich anfühlt, als wären sie bei guten Freunden zu Gast.

Die Idee, einen Restaurantbesuch im Voraus zu bezahlen, mag zunächst ungewöhnlich erscheinen. Doch als Vorreiter dieser Bewegung hat sich das Gründerteam dazu entschlossen, diese bei kulturellen Veranstaltungen bereits etablierte und akzeptierte Praxis in die Gastronomie zu übertragen. Anders als bei vielen anderen Restaurants fallen im «elmira» keine Mehrkosten für zusätzliche Konsumationen an. Die Vorauszahlung ist keine «No-Show» oder Strafgebühr, sondern vielmehr um ein Vertrauensversprechen seitens des «elmira».

«Unser Konzept vereint die Vorteile von Strafgebühren, sichert aber im Gegensatz dazu für beide Parteien einen realen Mehrwert. Für den Gast mehr Transparenz und essen wie bei Freunden, absolut keine No-Shows innerhalb eines Jahres für uns. Wir sind sehr stolz, dass unsere Kreationen rund um unser innovatives Konzept im Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet wurden! Nicht minder stolz sind wir auf den grünen Stern, der unser Engagement für Nachhaltigkeit, das bei uns nicht auf dem Teller aufhört, belohnt.»

Loïc Mesqui – Mitinhaber und VRP

Als Kenner der gehobenen Gastronomie weiss man um die üblichen Szenarien: Ein Aperitif wird angeboten, eine Getränkekarte fehlt. Welche Wahl soll der Gast treffen? Die Frage nach den Preisen ist unangenehm und wird vermieden. Aber auch das Nachfüllen leerer Gläser kann zu zusätzlichen Kosten führen. Genau solchen Unsicherheiten tritt das Konzept des Restaurants entgegen. Der im Voraus gezahlte Betrag deckt das gesamte kulinarische Erlebnis ab. Wenn ein Gast weitere Getränke wünscht, werden sie ihm gerne serviert. Bei Unentschlossenheit zwischen alkoholischer Begleitung und alkoholfreier Alternative bietet der Sommelier gerne beides an.

Sollte ein bestimmtes Gericht oder ein Snack ganz besonders im Geschmack des Gastes liegen, ist es jederzeit möglich, nach einer weiteren Portion zu fragen. Je nach Kapazität in der Küche wird das Team stets bemüht sein, die Wünsche der Gäste zu erfüllen. Dabei steht nicht die Gewinnmaximierung, sondern das Wohl des Gastes im Fokus. Das zentrale Versprechen des Restaurants lautet denn auch: Einmal bezahlen – unendlich geniessen.

DIE GERICHTE

Im Zentrum des Engagements des «elmira» steht das Ziel, den Gästen ein einzigartiges und herzliches Erlebnis zu bieten, das auch noch nachhaltig ist. Durch die Perfektionierung der Abläufe gewährleistet das engagierte Team eine vollständige Konzentration auf die individuellen Wünsche und Bedürfnisse aller Gäste. Dies wurde bereits nach einem Jahr mit einem Guide Michelin Stern und dem grünen Stern für nachhaltige Gastronomie honoriert.

Vielfalt und Respekt vor der Natur bilden die Grundpfeiler des erstklassigen kulinarischen Angebots des «elmira». Das Restaurant lässt keine Wünsche offen und präsentiert sowohl Menüs mit tierischen Produkten, rein pflanzliche Alternativen als auch den perfekten Kompromiss mit der vegetarischen Option. Unabhängig davon, ob es sich um Gänge oder Akte handelt, das «elmira» bietet fünf und sieben kulinarische Kreationen, wobei den Gästen insgesamt acht bis zehn kunstvoll gestaltete Gaumenfreuden serviert werden.

«Mit einem ausgeprägten Sinn für Details, Perfektion und Nachhaltigkeit entwickle ich mit meinem Team abwechslungsreiche Gerichte, die durch ihre Vielfalt überraschen, den Gaumen und das Auge beglücken. Wir möchten unsere Gäste überraschen, herausfordern und schliesslich überzeugen.»

Vilson Krasnic – Chef-Koch

Trotz konsequenter Beachtung von Regionalität und Saisonalität gelingt es dem Team, auch in den Wintermonaten vielfältige Gerichte zu kreieren, indem es Techniken wie Einlegen und Fermentation nutzt. Dieser kreative Prozess kann dank der transparenten Kühleinrichtung vor Ort bewundert werden. Auch dies unterstreicht die Devise der Transparenz.

Viele Gäste heben positiv hervor, dass die veganen Gerichte des «elmira» geschmacklich problemlos mit traditionellen Gerichten mithalten können. Das Team ist stolz darauf, mit begrenzten Zutaten aussergewöhnliche Kreationen zu entwickeln. So sind beispielsweise die Eiskreationen des Hauses trotz des Verzichts auf tierische Produkte cremig und aromatisch.

Das Wohl der Tiere steht im Fokus der Nachhaltigkeitsbemühungen des «elmira». Es werden bewusst keine Produkte aus unethischer Tierhaltung verwendet. Stattdessen konzentriert sich das kreative Team darauf, aus vermeintlich einfachen Produkten oder weniger beliebten Zutaten exquisite Gerichte zu zaubern.

Ein Alleinstellungsmerkmal auf diesem Gourmet-Niveau ist die Tradition, dass die Köche selbst die Gerichte servieren. Dies ermöglicht den Gästen, direkt von den Schöpfern ihrer Köstlichkeiten zu erfahren, welche Techniken und Inspirationen in die Kreationen eingeflossen sind.

«Das Servieren unserer Kreationen ist nicht nur Symbol für Gastfreundschaft und Kundennähe, sondern auch ein Zeugnis unserer Leidenschaft, die wir täglich leben. Wir teilen unsere Überlegungen und unsere Vision direkt mit unseren Gästen und geben auf Wunsch tiefe Einblicke in unsere Techniken.»

Vilson Krasnic – Chef-Koch

Dank des innovativen Konzepts des Restaurants müssen sich die Gäste keine Gedanken über unerwartete Kosten machen. Sie können sich einfach zurücklehnen, ihre Bedürfnisse und Wünsche artikulieren und das kulinarische Erlebnis in vollen Zügen geniessen.



DIE GETRÄNKEBEGLEITUNG

Während in vielen gastronomischen Einrichtungen alkoholische Getränkebegleitungen dominieren, legt das «elmira» auch besonderen Wert auf eine beeindruckende Vielfalt nicht-alkoholischer Kreationen. Diese reichen von belebenden Erfrischungen bis hin zu lieblich-süssen Versuchungen. Jedes dieser Getränke stellt ein handgefertigtes Erlebnis dar, das mit Leidenschaft und Expertise zubereitet wird.

Nici, «elmira»'s Sommelier und Gastgeber hat sich in der Kunst der flüssigen Kreation perfektioniert. Seine Kombinationen sind inspiriert von den kulinarischen Meisterwerken von Chefkoch Wilson. Es ist ein ständiges Bestreben, ein harmonisches Zusammenspiel der Aromen zu gewährleisten, welche jedes Gericht ergänzen.

«Ich sehe meine Aufgabe nicht nur darin, harmonische Pairings zu kreieren. Ich will den Gästen Geschichten von Menschen erzählen, die ihre Bestimmung in Rebbergen gefunden haben und so eine Verbindung zu deren Weinen schaffen.»

Nicolas Bernet – Gastgeber und Sommelier

Die Weinauswahl im «elmira» besticht oftmals durch Naturweine, die allerdings - entgegen vielen Stigmata - auch für klassische Weintrinkende zugänglich sind. Nici lässt es sich aber nicht nehmen, hin und wieder auch einen edlen, eleganten Burgunder aufzutischen. Jeder ausgewählte Tropfen stellt ein Versprechen an Authentizität und Qualität dar. Nici's fundiertes Wissen und seine Leidenschaft für Naturweine sind spürbar in jeder seiner Empfehlungen.

Statt einer herkömmlichen Weinkarte fokussiert sich das «elmira» auf Getränkebegleitungen, die sorgfältig auf jedes Gericht abgestimmt sind. Bei Unentschlossenheit steht Nici bereit, mit seiner Expertise sowohl alkoholfreie als auch alkoholische Alternativen zu präsentieren.

Der Abschluss eines jeden Menüs erfolgt mit einem Espresso aus "La Stanza" Kaffee, zubereitet mit einer traditionellen Kolben-Kaffeemaschine. Alternativ steht ein frisch aufgebühter Tee bereit. Eine Auswahl an edlen Brandweinen rundet das Angebot ab.

Das «elmira» Konzept berücksichtigt auch die Transparenz bei der Preisgestaltung. Dies gewährleistet, dass die Gäste das kulinarische Erlebnis voll und ganz geniessen können, ohne sich Gedanken über zusätzliche Kosten machen zu müssen. Es ist eine Einladung, auch die flüssige Revolution im «elmira» zu erleben.



DIE RÄUMLICHKEITEN

Die Verwandlung des einstigen Kornspeicherkellers der ehemaligen Löwenbräu Brauerei in eines der exklusivsten Restaurants von Zürich war ein kunstvolles Unterfangen. Dieser geschichtsträchtige Ort wurde zu einer Verbindung aus Herzlichkeit, Professionalität und Geborgenheit umgewandelt.

«Das erste Betreten der Räumlichkeiten vor dem Umbau war ein Schock. Hier ein sternenwürdiges Restaurant? Es war Liebe auf den zweiten Blick, dafür umso intensiver! Wir haben das Potenzial voll ausgeschöpft und fühlen uns hier wie zuhause. Dies teilen wir täglich nur zu gern mit unseren Gästen.»

Loïc Mesqui – Mitinhaber und VRP

Das Highlight des Restaurants ist zweifellos die offene Küche, die in einen Raum mit 26 Sitzplätzen integriert ist. Hier verschmelzen kulinarische Kunst und Gästelerlebnis. Trotz der industriellen Note, verliehen durch den Chromstahl der Küche und den originalen Betonboden des Kornspeichers, bietet der Raum eine warme und einladende Atmosphäre. Dies wird durch die gewählte Farbpalette ermöglicht, die den industriellen Charme akzentuiert und mit den naturbelassenen Materialien harmoniert.

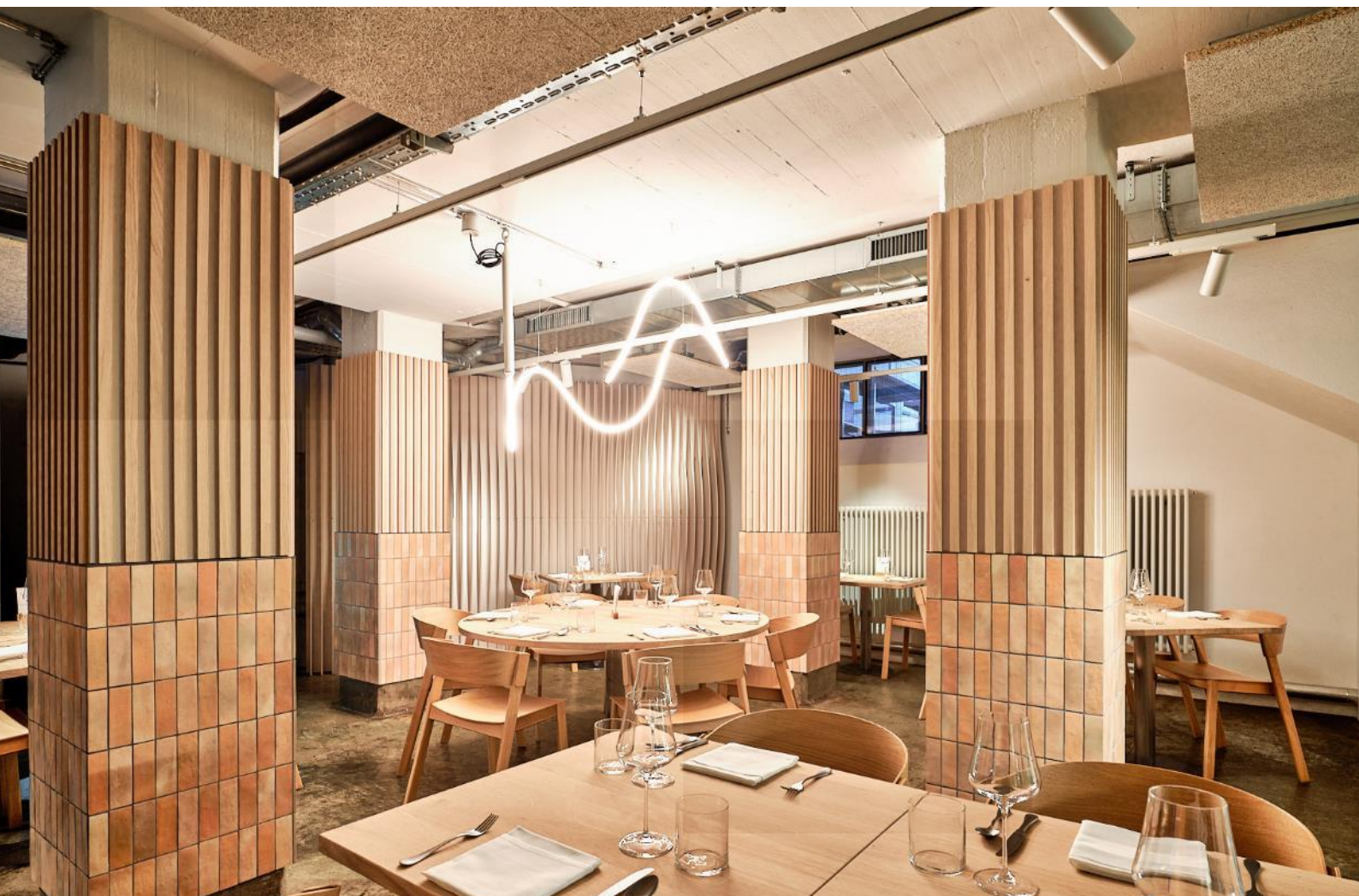
Die schlichten Tische und Stühle aus Holz sind modern und sorgen für die gemütliche Atmosphäre. Der Nachhaltigkeit wegen wird auf die üblichen weissen Tischdecken verzichtet. Zahlreiche Akustikelemente gewährleisten trotz der offenen Küche ein privates Gesprächserlebnis. Das optische Highlight – der grosse gläserne Kühlschrank – präsentiert farbenfroh die hauseigenen Fermentationen. Diese verbinden sich mit den selbstironischen Kunstakzenten aus der "Hall of Fake" und frischen Blumen zu einem stimmigen Ensemble.

«Ich betrat die Räumlichkeiten noch vor meiner Anstellung. Sofort hatte ich Ideen und erkannte schnell das Potenzial der Räumlichkeiten. Sicherlich ist die Location ungewöhnlich, aber genau das macht sie zu einer Inspirationsstätte für die aussergewöhnlichen Ideen und Kreationen, mit welchen wir unsere Gäste verwöhnen.»

Vilson Krasnic – Chef-Koch

Man könnte meinen, die offene Küche sei eine Quelle störenden Lärms. Aber, in dieser Küche geht es verblüffend ruhig zu. Eine handverlesene Musikauswahl untermalt diskret das Geschehen. Und jeder Gast, ob in einer privaten Nische oder im Zentrum des Geschehens sitzend, kann sich auf ein makellooses kulinarisches Abenteuer freuen.

Wenn die Türen des Lifts im Untergeschoss aufgehen, zeigt sich in jedem Detail die Liebe zum Handwerk, im Raum genauso wie in der Küche. Im «elmira» sind alle willkommen und dank der Barrierefreiheit, kann jeder Gast hier ein einzigartiges Erlebnis geniessen.



DIE FAKTEN

Öffnungszeiten	Mittwoch – Samstag 18:45 – 23:00												
Gesellschaft	Mirabelle AG												
Adresse	Limmatstrasse 254 – 8005 Zürich Eingang bei Lift SiloSilo												
Online-Guides	Guide Michelin – 1 Stern und 1 grüner Stern für nachhaltige Gastronomie Gault&Millau – 14 Punkte TripAdvisor – 5.0 by 117 Reviews Google – 4.9 by 87 Reviews												
Preise	CHF 240 für 5-Gang-Menü <small>Gericht CHF 155 Saft- und Weinbegleitung CHF 85</small> CHF 290 für 7-Gang-Menü <small>Gericht CHF 185 Saft- und Weinbegleitung CHF 105</small>												
Statistiken	<table><tr><td>5-Gang-Menü</td><td>35%</td></tr><tr><td>7-Gang-Menü</td><td>65%</td></tr><tr><td>Tierisches Menü</td><td>75%</td></tr><tr><td>Vegetarisches Menü</td><td>15%</td></tr><tr><td>Veganes Menü</td><td>10%</td></tr><tr><td>No-Shows</td><td>0 innerhalb eines Jahres</td></tr></table>	5-Gang-Menü	35%	7-Gang-Menü	65%	Tierisches Menü	75%	Vegetarisches Menü	15%	Veganes Menü	10%	No-Shows	0 innerhalb eines Jahres
5-Gang-Menü	35%												
7-Gang-Menü	65%												
Tierisches Menü	75%												
Vegetarisches Menü	15%												
Veganes Menü	10%												
No-Shows	0 innerhalb eines Jahres												
Private Dining	Auf Wunsch können die Räumlichkeiten für geschlossene Gesellschaften genutzt werden. Für den Willkommens-Apéro stehen der Aussenbereich und das Erdgeschoss zusätzlich zur Verfügung.												
Operatives Team	<table><tr><td>Chef-Koch</td><td>Vilson Krasnic</td></tr><tr><td>Sous-Chef</td><td>Dominik Schmitz</td></tr><tr><td>Chef de Partie</td><td>Benjamin Décôtes-Genon</td></tr><tr><td>Gastgeber und Sommelier</td><td>Nicolas Bernet</td></tr><tr><td>Customer Relation & Office</td><td>Eveline Rosenberger</td></tr></table>	Chef-Koch	Vilson Krasnic	Sous-Chef	Dominik Schmitz	Chef de Partie	Benjamin Décôtes-Genon	Gastgeber und Sommelier	Nicolas Bernet	Customer Relation & Office	Eveline Rosenberger		
Chef-Koch	Vilson Krasnic												
Sous-Chef	Dominik Schmitz												
Chef de Partie	Benjamin Décôtes-Genon												
Gastgeber und Sommelier	Nicolas Bernet												
Customer Relation & Office	Eveline Rosenberger												
Medianfragen	presse@elmira.zuerich +41 44 244 80 52												
Bildmaterial	Bildmaterial finden Sie hier .												