

Medienmitteilung

Ein Genuss für Augen und Gaumen

Eine kulinarische Reise durch die zwei Restaurants im Park Hotel Vitznau begeistert die Sinne.

Vitznau im Juli 2019. General Manager Urs Langenegger darf sich freuen: Er beherbergt mit zwei Spitzenköchen in den Restaurants focus und PRISMA zwei Shootingstars in der Schweizer Gastronomie, welche mit 17 respektive 15 GaultMillau-Punkten und zwei respektive einem Stern Michelin ausgezeichnet sind. Dazu bietet das Park Hotel Vitznau sechs verschiedene Weinkeller mit über 32 000 Flaschen, darunter Raritäten, eine geballte Ladung an Genuss. Die 47 Suiten und Residenzen, ein Spa mit Infinity-Pool sowie die direkte Lage am Vierwaldstättersee ergänzen das Angebot für eine Kurzauszeit.









Zwei Chefs, zwei Restaurants, sechs Weinkeller

Mit zwei herausragenden Chefs in den prämierten Restaurants fügt sich das kulinarische Gesamtangebot des Hotels ganz oben in der Schweizer Gastronomie ein. Patrick Mahler, seit sechs Jahren im Park Hotel Vitznau, übernahm vor anderthalb Jahren das Zepter des Fine-Dining-Restaurants focus. Im Februar 2019 wurde das Restaurant focus mit zwei Sternen Michelin ausgezeichnet und ist von GaultMillau mit 17 Punkten dotiert.

Angetrieben von Leichtigkeit und Kreativität zaubern der Spitzenkoch und sein Talentteam Menüs und Ä-la-carte-Gerichte mit Wiedererkennungswert. «Aromenvielfalt, feine Kontraste, Tiefgang und eine klare Linie zeichnen die Gerichte aus», so Mahler. «Dabei konzentrieren wir uns auf das Wesentliche, nämlich die ausgezeichneten internationalen Produkte und ihren Eigengeschmack.» Mit Serviceleiterin und Sommelière Madeleine Löhner an seiner Seite, welche die Geschicke im Restaurant leitet, ist das Power-Couple sympathisch noch dazu.



Im zweiten Restaurant, dem PRISMA, kocht der junge Philipp Heid - auch er ein Talent mit Potenzial.

Mit dem Restaurant PRISMA, das sich in einem Glaskubus mitten im Garten befindet, wurde ein Raum erschaffen, der mit seiner Umgebung verschmilzt. Beinahe magisch sind die Sonnenuntergänge über dem Vierwaldstättersee. Nach dem Motto «European cuisine meets Asian flavour» kombinieren Chef Philipp Heid und sein Team europäische Gerichte mit der







Raffinesse fernöstlicher Aromen. «Mich inspirieren das Farbenmeer, die Düfte der Gewürze und die einfachen Zubereitungsarten der asiatischen Küche», so Heid. «Aus der westlichen Welt kann ich das gelernte Handwerk einsetzen und die Technik verfeinern.» Die spannende Fusionsküche wird von Restaurantführer GaultMillau mit 15 Punkten und vom Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet.



Beide Chefs kreieren je ein Sechsgangmenü, welches auf Wunsch mit den passenden Weinen abgerundet wird. Verantwortlich für die Weinauswahl ist der gebürtige Elsässer und Kellermeister Alexandre Hristov, welcher aus einer Auswahl von 32 000 Flaschen und 4000 Positionen die Qual der Wahl hat. Eine vorgängige Weinkellerführung gehört beim Buchen des Angebotes dazu.

Gourmet-Break

 Zwei Übernachtungen in einer Residenz, Suite oder Juniorsuite (von 45 bis 180 Quadratmeter)







- À-la-carte-Frühstück
- Je zwei Sechsgangmenüs im Restaurant focus und PRISMA
- Weinkellerführung
- Willkommensgruss
- Minibar, Nespresso- und Teezubereitung in der Suite
- Freie Benutzung des exklusiven Wellnessbereichs sowie nichtalkoholische Getränke am Pool
- Internetzugang auf dem gesamten Hotelgelände
- Tiefgaragenstellplatz

Ab CHF 985.— **pro Person in Doppelbelegung** in der Juniorsuite Rigi inklusive aller oben erwähnten Leistungen sowie Service, Tourismustaxe und MWSt.

Gültig auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.



Weitere Informationen zum Package:

https://www.parkhotel-vitznau.ch/de/residenzen-suiten/packages/gourmet-break

Bilderlink: https://www.parkhotel-vitznau.ch/media/html/hotel.htm







Hinweis an die Redaktionen

Das Park Hotel Vitznau

Wie ein Märchenschloss steht das Park Hotel Vitznau am Ufer des Vierwaldstättersees. Die mehr als hundertjährigen prächtigen Mauern umschliessen ein Innenleben mit erstklassiger Ausstattung, innovativer Technik und einem visionären Konzept – so präsentiert sich das Schweizer Traditionshotel seit seiner Wiedereröffnung im Jahr 2013. Zum stolzen Anwesen gehören 47 individuell gestaltete Residenzen, Suiten und Juniorsuiten. Zwei prämierte Restaurants und sechs exklusive Weinkeller mit einer Sammlung von 32 000 Flaschen laden zu kulinarischen Höhenflügen ein. Ein 1500 m² grosser Spa mit Infinity-Pool, Saunen, Tepidarium, Eisgrotte, Kneippbecken und Fitnessraum rundet das Angebot ab.

Anzahl Zeichen: 3647 Zeichen inkl. Leerschlägen.

Für Reservationen und Buchungen

PARK HOTEL VITZNAU Seestrasse 18 6354 Vitznau (Schweiz)

Telefon +41 41 399 60 60 Mail <u>info@parkhotel-vitznau.ch</u> www.parkhotel-vitznau.ch

<u>Instagram</u> Facebook

Medienkontakt Schweiz, Deutschland und Österreich

ESTHER BECK Public Relations Esther Beck 3095 Spiegel bei Bern (Schweiz)

Telefon +41 31 961 50 14 Mobile +41 79 348 17 02

Mail contact@estherbeck.ch www.estherbeck.ch



