



PARK HOTEL  
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

## Medienmitteilung

Gastronomie | Essen und Trinken | Events

### **Park Hotel Vitznau: Das Restaurant focus ATELIER tritt dem angesehenen Kreis der «Les Grandes Tables Du Monde» bei**

*Vitznau, Schweiz im Februar 2024.* Das Fine-Dining-Restaurant des Fünfsterne-Deluxe-Hotels, geleitet von Chefkoch Patrick Mahler, wurde in den erlesenen Kreis der «Les Grandes Tables Du Monde» aufgenommen. Dieser bedeutende Schritt ergänzt die zahlreichen Auszeichnungen, die Mahler bereits erhalten hat und bestätigt seine Stellung als eine der führenden Adressen in der internationalen Gastronomieszene.



Bild 1: Das Fine-Dining-Restaurant focus ATELIER, unter der Leitung von Chefkoch Patrick Mahler, wurde in den erlesenen Kreis der «Les Grandes Tables Du Monde» aufgenommen ©Adrian\_Ehrbar\_Photography.

### **Feierliche Aufnahme an Gala-Event in Paris**

Anfang Februar wurde der 68. Kongress der «[Les Grandes Tables du Monde](#)» mit einem exklusiven Empfang im legendären Club de la Casserole in Paris eröffnet.

PART OF THE RESEARCH AND INNOVATION CENTER (RIC) LAKE LUCERNE

HOSPITALITY VISIONS LAKE LUCERNE AG | SEESTRASSE 18 | CH-6354 VITZNAU

T +41 (0)41 399 60 60 | [WWW.PARKHOTEL-VITZNAU.CH](http://WWW.PARKHOTEL-VITZNAU.CH) | [INFO@PARKHOTEL-VITZNAU.CH](mailto:INFO@PARKHOTEL-VITZNAU.CH)



PARK HOTEL  
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Über 150 Vertreter:innen angesehener Restaurants und Partner waren bei diesem Event anwesend, bei dem 17 neue Mitglieder in den Kreis der «Les Grandes Tables du Monde» aufgenommen wurden. Das [Restaurant focus ATELIER](#), Aushängeschild des Park Hotel Vitznau unter der Leitung von Sternekoch Patrick Mahler, wurde als sechstes Mitglied in der Schweiz aufgenommen. An diesem Abend wurde die Kochkunst, Präzision und Kreativität des ambitionierten Chefkochs feierlich anerkannt.

### **Patrick Mahler, aufgenommen in eine weitere angesehene Vereinigung**

Patrick Mahler – ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen und 18 Gault&Millau Punkten – ist ein Visionär der kulinarischen Kunst. Seine beeindruckende Karriere begann in bedeutenden Gastronomiebetrieben und führte ihn zum Park Hotel Vitznau, wo er zuerst als Executive Sous-Chef und später als Chef de Cuisine brillierte. Seit 2018 leitet er das Fine-Dining Restaurant focus ATELIER. «Es ist mein Ziel, dass meine Küche jeder Inspiration offen steht, wobei immer das Erlebnis des Gastes im Mittelpunkt steht», erklärt Mahler seinen Küchenstil.



Bild 2: Patrick Mahler – ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen und 18 Gault&Millau Punkten – ist ein Visionär der kulinarischen Kunst ©Park Hotel Vitznau.

### **Ein Hotel mit unaufdringlichem Luxus**



## PARK HOTEL VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Das [Park Hotel Vitznau](#), das Fünfsterne-Deluxe-Hotel am Vierwaldstättersee mit einer Geschichte von über einem Jahrhundert, wird stilvoll als privates Gästehaus geführt und hat eine lange Tradition herausragender Gastfreundschaft. Neben dem renommierten «focus ATELIER» verfügt das Haus über zwei weitere erstklassige Restaurants und besitzt einen der exklusivsten Weinkeller der Welt. Unter der Leitung von General Manager Mathias Rohner etabliert sich das Park Hotel Vitznau mit der Aufnahme in die «Les Grandes Tables du Monde» als eine der führenden Adressen in der internationalen Luxushotellerie und -gastronomie.

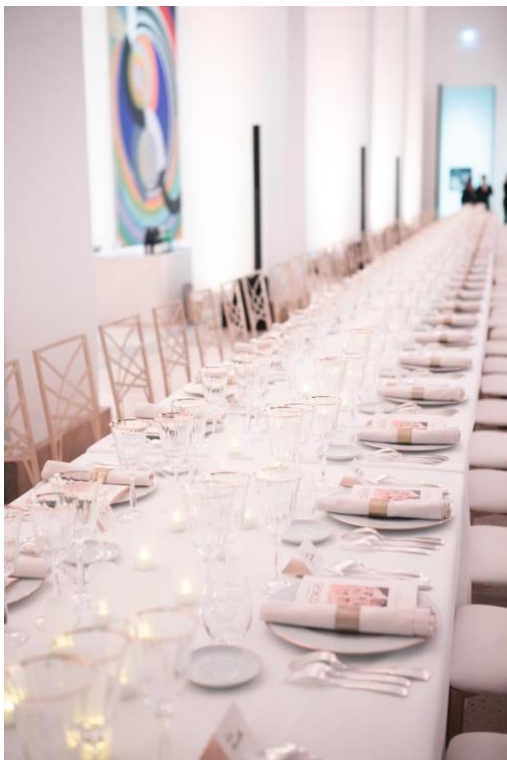


Bild 3 + 4: Anfang Februar wurde der 68. Kongress der «Les Grandes Tables du Monde» mit einem exklusiven Empfang im legendären Club de la Casserole in Paris eröffnet ©Les Grandes Tables du Monde @kris.maccotta.

### Hinweis an die Redaktionen:

**Anzahl Zeichen:** 2827 Zeichen inkl. Wortzwischenräume.

**Bilder** von Patrick Mahler und zu dieser Mitteilung finden Sie [hier](#).

### Park Hotel Vitznau

Das über 100-jährige Fünfsterne-Deluxe-Hotel wird seit 2020 im Stil eines privaten Gästehauses geführt. Das Haus am Vierwaldstättersee verfügt über 48 individuell gestaltete Suiten und Residenzen.

PART OF THE RESEARCH AND INNOVATION CENTER (RIC) LAKE LUCERNE

HOSPITALITY VISIONS LAKE LUCERNE AG | SEESTRASSE 18 | CH-6354 VITZNAU

T +41 (0)41 399 60 60 | [WWW.PARKHOTEL-VITZNAU.CH](http://WWW.PARKHOTEL-VITZNAU.CH) | [INFO@PARKHOTEL-VITZNAU.CH](mailto:INFO@PARKHOTEL-VITZNAU.CH)



PARK HOTEL  
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Zum kulinarischen Angebot gehören gleich drei prämierte Restaurants: das Fine-Dining-Restaurant Focus ATELIER mit Küchenchef Patrick Mahler (2 Michelin-Sterne, 18 Punkte Gault&Millau), das Grill Restaurant & Seeterrasse unter der Leitung von Felix Kattchin (15 Punkte Gault&Millau) sowie das Restaurant PRISMA Expérience. Die Verlinde Bar, exklusive Private Dining-Räumlichkeiten sowie ein Chef's Table runden die gastronomische Vielfalt im Park Hotel Vitznau ab. Der Weinkeller des Hauses mit 35'000 Flaschen und 4'500 Positionen gehört zu den exklusivsten der Welt.

Konferenzsäle und Eventlokalitäten mit modernster technischer Ausstattung für Seminare und Meetings mit bis zu 140 Personen stehen ebenfalls zur Verfügung.

Das Spa des Hauses (1500 m<sup>2</sup>) verfügt über einen beheizten Infinity-Aussenpool, Sanarium, Eisgrotte, privater Seezugang, Massage, Kosmetik und Fitnessbereich sowie über ein grosses Aquarium.

Geführt wird das mehrfach preisgekrönte Fünfsternehotel von Managing Director Mathias Rohner und ist Teil der Hospitality Visions Lake Lucerne AG. Das Park Hotel Vitznau ist Mitglied bei The Leading Hotels of the World, den Swiss Deluxe Hotels, Virtuoso, American Express Fine Hotels & Resorts, falstaff Hotel Collection, Forbes Travel Guide sowie bei der Vereinigung GRANDES TABLES SUISSES. Im Frühling 2023 wurde das Park Hotel Vitznau von der renommierten «NZZ am Sonntag» als bestes Grandhotel der Schweiz ausgezeichnet.



**Für Reservationen und Anfragen**

PARK HOTEL VITZNAU  
Seestrasse 18  
6354 Vitznau (Schweiz)  
Telefon +41 41 399 60 60

Mail: [info@parkhotel-vitznau.ch](mailto:info@parkhotel-vitznau.ch)  
[www.parkhotel-vitznau.ch](http://www.parkhotel-vitznau.ch)

**Medienkontakt Schweiz, Deutschland und Österreich**

ESTHER BECK Public Relations  
Bim Zytglogge 1  
3011 Bern (Schweiz)  
Telefon +41 31 961 50 14

Mail: [contact@estherbeck.ch](mailto:contact@estherbeck.ch)  
[www.estherbeck.ch](http://www.estherbeck.ch)