



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Communiqué de presse

Expérience fondue au bord du lac des Quatre-Cantons

Le plaisir de la fondue dans des cabines de téléphérique éphémères installées dans le jardin du Park Hotel Vitznau, directement au bord du lac.

Vitznau, décembre 2019. Des cabines de téléphérique provenant de Gstaad et équipées pour manger la fondue font sensation sur les bords du lac des Quatre-Cantons. Trois cabines de téléphérique éphémères sont ainsi prêtes à accueillir deux, trois ou quatre amateurs de fondue chacune jusqu'à fin mars 2020.



Le résultat d'une excellente coopération

« Nous entretenons, depuis bien longtemps, d'excellentes relations de coopération avec Gstaad Tourisme » explique Urs Langenegger ; « c'est avec grand plaisir que nous accueillons



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

trois cabines de téléphérique de Gstaad pendant toute la saison d'hiver, permettant ainsi à nos clients de profiter d'une expérience gastronomique unique en son genre. »

Différentes sortes de fondues sont proposées ainsi que d'autres denrées provenant directement de Gstaad. Une idée originale est la « Fondue à la bière » réalisée à base de bière provenant de la brasserie Saane-Gütsch pour CHF 42.- par personne. Une autre spécialité est la fondue au Champagne et à la truffe noire pour CHF 48.-. Une assiette de viande séchée et de fromage d'alpage du producteur bio Uelihof, pour CHF 28.- par personne, est un excellent plat d'accompagnement.



L'authenticité de ce plat ne se manifeste pas uniquement dans son plaisir gustatif : l'atmosphère alpine de Gstaad est également ressentie dans les jolies cabines de téléphérique qui offrent un contraste intéressant à l'environnement du lac des Quatre-Cantons.

« Avec la neige qui ne va pas tarder à arriver, le jardin du Park Hotel Vitznau va revêtir ses plus beaux habits d'hiver », se réjouit Urs Langenegger.

2



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Les cabines à fondue sont ouvertes tous les jours de 12h00 à 22h00. Une réservation à l'avance est vivement recommandée. La carte comprend trois sortes de fondues différentes ainsi que des délicats plats d'accompagnements - sur demande, également avec viande.

Le menu de Noël à emporter du Park Hotel Vitznau

L'équipe du Park Hotel Vitznau est réputée pour ses idées innovantes en matière de gastronomie. Christian Nickel, le chef exécutif de l'hôtel, Philipp Heid, chef du restaurant PRISMA ainsi que Patrick Mahler, chef du restaurant focus ont créé un « menu de Noël de cinq plats à emporter » et à préparer soi-même qui est proposé pendant le mois de décembre. Ce menu gastronomique de Noël est disponible du 2 au 24 décembre 2019 dans la boutique éphémère « Sense of Delight » située sur la Mühlenplatz de Lucerne.





PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Vous trouvez plus amples d'information sur les cabines à fondue [ici](#):

Vous trouvez les photos en qualité Park Hotel Vitznau [ici](#):

Remarque pour les rédactions :

Le Park Hotel Vitznau

Le Park Hotel Vitznau resplendit, tel un château de conte de fées, sur la rive du lac des Quatre-Cantons. Des murs centenaires protègent un intérieur de conception visionnaire doté d'un équipement de grand luxe et d'une technique innovante ; c'est sous ces traits que se présente cet hôtel suisse de tradition depuis sa réouverture en 2013. Ce grandiose établissement compte 47 résidences conçues individuellement, suites et suites Junior. Deux restaurants étoilés et six prestigieuses caves à vin abritant une collection de 32'000 bouteilles vous garantissent des envolées culinaires. L'hôtel dispose d'un spa de 1500 m² avec piscine infinie, saunas, tépidarium, grotte de glace, bassin Kneipp et salle de fitness.

Nombre de caractères : 2'594 caractères incluant les espaces, sans boiler plate

Pour tout renseignement et réservations

PARK HOTEL VITZNAU
Seestrasse 18
6354 Vitznau / Suisse

tél. +41 41 399 60 60
e-mail info@parkhotel-vitznau.ch
www.parkhotel-vitznau.ch

[Instagram](#)

[Facebook](#)

Contact médias pour la Suisse, l'Allemagne et l'Autriche

ESTHER BECK Public Relations
Esther Beck
3095 Spiegel bei Bern / Suisse

tél. +41 31 961 50 14
mobile +41 79 348 17 02

e-mail contact@estherbeck.ch
www.estherbeck.ch