



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Medienmitteilung

Kulinarik und Hotellerie

Park Hotel Vitznau | Die Zukunft ist grün: Das Gemüse steht ab Mitte November im Restaurant PRISMA im Mittelpunkt.

Vitznau, im November 2021. Philipp Heid ist Küchenchef im Restaurant PRISMA (16 Punkte Gault&Millau, ein Michelin-Stern) im Fünf-Sterne-Deluxe-Hotel Park Hotel Vitznau. Sein Omakase-Menü beeindruckt mit einer eurasischen Fusionsküche. Jetzt geht er noch einen Schritt weiter: Ab Mitte November 2021 steht das Gemüse im Mittelpunkt. Fleisch und Fisch erhalten eine Nebenrolle. «Aber ohne Abstriche bei der Qualität», sagt Heid. Serviert wird das Menü weiterhin im angesagten Sharing Style. Interessanter Nebeneffekt: weniger Food Waste.



Abbildung 1: das Midori-Omakase-Menü: zwei Kulturen, ein Teller. Zum Teilen.



PARK HOTEL VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Überraschungsreise Midori Omakase

Omakase – die japanische Art des «Chef's Choice» – ist im privaten Gästehaus am Vierwaldstättersee seit 2020 fester Bestandteil von Philipp Heids Sternenküche im Restaurant PRISMA. «Midori» heisst auf Japanisch grün. Das hat sich der talentierte Chef zum Leitsatz genommen und sich bei der Überarbeitung des Überraschungsmenüs inspirieren lassen: «Wir starten mit einem ganz neuen Ansatz», sagt er begeistert und weiter: «Das neue Angebot enthält nach wie vor meine exemplarischen Kompositionen aus der asiatischen und der europäischen Küche. Die Basis bildet ein Gemüsemenü mit allem, was die Natur uns schenkt. Der Gast kann somit beliebig sein Menü in drei Ausrichtungen wählen und mit Fleisch oder Fisch erweitern. Damit können wir noch mehr auf die Bedürfnisse der Gäste eingehen – und diese auf eine Reise durch die asiatische Aromenküche überraschen», freut sich der Spitzenkoch.



Abbildung 2: Philipp Heid, Küchenchef Restaurant PRISMA

Die Komponenten des Midori Omakase-Hauptgangs sind aktuell zum Beispiel: Onsen-Ei, Mandarine, Kürbis, Rotkohl, Shiitake. Wer mag, ergänzt mit Fleisch oder Fisch. Aktuell sind es ein Wagyu Short Rib, ein tagesaktueller Fisch oder Swiss Shrimps. «Das Angebot wechselt häufig und wird stets saisonal angepasst», so Heid.

Zubereitungsarten in der Trendküche

Philipp Heid ist ein Tüftler und begeistert mit seinen unkonventionellen Ideen und seiner Aromenküche: Besonders gerne serviert er das Onsen-Ei. «In Japan nutzt man seit langer Zeit heisse Heilquellen, Onsen, zur Zubereitung von wachweichen Eiern. Hierzulande setzen wir ein Sous-vide-Geräte ein und erzielen mit einer Wassertemperatur von exakten 63,7 Grad während 45 Minuten denselben Effekt. Das Onsen-Ei erreicht dadurch die einzigartige, wachweiche Konsistenz. Die erstklassigen Produkte werden weitgehend direkt bei den

2



PARK HOTEL VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Produzenten bezogen. Eier aus Vitznau, Obst aus Weggis und Poulet aus dem Alpsteingebiet im Appenzell», erläutert Philipp Heid.

Im «PRISMA» ist nicht nur die Zukunft grün: Serviert wird das Omakase-Menü als «sharing dishes». Dazu der Küchenvirtuose: «Für mich ist es die Urform des Essens. In Asien ist es üblich, dass alles in der Tischmitte serviert wird und alle gemeinsam davon essen. Ausserdem haben wir festgestellt, dass mit dieser Serviceart viel weniger Food Waste entsteht.»

Über Philipp Heid, Restaurant PRISMA

Überraschungskünstler Philipp Heid (35) steht im Restaurant PRISMA (16 Punkte Gault&Millau und ein Michelin-Stern) am Herd. Seine Lehr- und Wanderjahre verbrachte der gebürtige Deutsche in namhaften Häusern und bei Spitzenköchen wie dem Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn, bei Drei-Sterne-Koch Christian Bau im Saarland oder dem Gourmetrestaurant Ophelia (zwei Michelin-Sterne) in Konstanz, bevor er im Jahr 2018 die Küchenleitung des Restaurants PRISMA übernahm. Sein Stil: «Mich inspirieren das Farbenmeer, die Düfte der Gewürze und die einfachen Zubereitungsarten der asiatischen Küche», so Heid, der seine Ferien oft in Asien verbringt. «Aus der westlichen Welt kann ich das gelernte Handwerk einsetzen und die Technik verfeinern. Dabei entstehen immer wieder neue Kreationen.» General Manager Urs Langenegger ergänzt: «Mit seiner Philosophie der - zwei Kulturen, ein Teller - begeistert er unsere Gäste restlos.»



Abbildung 3: das Restaurant PRISMA im Park Hotel Vitznau



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Die schnörkellos-elegante Innendekoration des Restaurants PRISMA bietet den perfekten Kontrast zum kulinarischen Angebot: «Die Innerschweizer Bergwelt war Inspirationsquelle für das avantgardistische Design in warmen Farbtönen», so Urs Langenegger weiter.

Prisma & Stay

Um das Midori-Omakase-Erlebnis in vollen Zügen zu geniessen, empfiehlt das Team das Angebot «Prisma & Stay»: Dieses beinhaltet eine Übernachtung in einer Junior Suite oder in einer Residenz, ein 4-Gang «Omakase Midori»-Menü, das À-la-carte-Frühstück, Getränke aus der Minibar, Nespresso und Teezubereitung in der Suite, freie Benutzung des exklusiven Wellnessbereichs sowie nicht alkoholische Getränke am Pool, Internetzugang, eine gewünschte Tageszeitung, Tiefgaragenplatz, individuelle Betreuung durch das Gastgeberteam, Service und Taxen.

Preis ab CHF 1'160.– pro Nacht in einer Junior Suite mit Berg- oder Seesicht. Das Angebot ist gültig bis am 20. Dezember 2021, auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.

Midori-Omakase-Menü

Drei Etappen CHF 115.–

Vier Etappen CHF 130.–

Fünf Etappen CHF 145.–

Omakase komplett

Drei Etappen CHF 170.–

Vier Etappen CHF 185.–

Fünf Etappen CHF 195.–

Hinweis an die Redaktionen:

Park Hotel Vitznau

Nach dreieinhalbjähriger Umbauzeit und Gesamtinvestitionen von 300 Millionen CHF wurde das Park Hotel Vitznau im Jahr 2013 wiedereröffnet. Zum Haus gehören 47 individuell gestaltete Suiten und Residenzen. Das Gastronomie Angebot beinhaltet gleich zwei prämierte Restaurants: das Fine-Dining-Restaurant Focus ATELIER mit Küchenchef Patrick Mahler, dotiert mit 18 Punkten Gault&Millau-Punkten und 2 Michelin-Sternen, sowie das Restaurant PRISMA mit Philipp Heid am Herd, dotiert mit 16 Punkten Gault&Millau-Punkten und 1 Michelin-Stern.

Die Seeterrasse, unter der Leitung von Felix Kattchin wurde ebenfalls mit 14 Gault&Millau Punkten ausgezeichnet. Die Verlinde Bar und exklusive Private Dining Räumlichkeiten sowie ein Chef's Table runden die gastronomische Vielfalt im Park Hotel Vitznau ab. Der Weinkeller des Hauses gehört zu den exklusivsten der Welt: 32'000 Flaschen und 4'000 Positionen. Konferenzsäle mit modernster technischer Ausstattung für Seminare und Meetings mit bis zu 140 Personen stehen zur Verfügung.

Wohlbefinden präsentiert sich dem Gast im SPA, auf 1500 m² mit Aquarium und beheiztem Infinity-Aussenpool, Sanarium, Eisgrotte, Massage, Kosmetik und Fitnessbereich.



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

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 sowie bei der Vereinigung GRANDES TABLES SUISSES.

Im Jahre 2014 wurde das Park Hotel Vitznau als «Gault&Millau-Hotel des Jahres 2014» ausgezeichnet, weitere Auszeichnung folgten; «The Leading Hotels of the World Leadership Award 2018», der «Tripadvisor Traveller's Choice Award» in den Jahren 2018 und 2019, sowie die «2019 Kiwi Collection Hotel Awards». Im Jahr 2020 wird das Haus vom Wirtschaftsmagazin BILANZ zum «3. Bestes Ferienhotel» erkoren und General Manager Urs Langenegger erhält die Auszeichnung «Hotelier des Jahres».

Anzahl Zeichen: 5'041 Zeichen inkl. Leerschlägen und Lead.

Links:

- Bilder zum Thema finden Sie [hier](#).
- Weitere Bilder vom Park Hotel Vitznau in hoher Auflösung finden Sie [hier](#) (Thumbnail).
- Mehr zum Angebot «Prisma & Stay» finden Sie [hier](#).
- Das Omakase-Midori-Menü finden Sie [hier](#).
- *Neues Bildmaterial wird ab Freitagnachmittag, 12.11.21 per Download zur Verfügung stehen.*



Abbildung 4: Midori-Omakase-Menü wird im Sharing Style serviert. Interessanter Nebeneffekt: weniger Food Waste



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Für Reservationen und Buchungen

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

Mail: info@parkhotel-vitznau.ch
www.parkhotel-vitznau.ch

[Instagram](#)

[Facebook](#)

Medienkontakt Schweiz, Deutschland und Österreich

ESTHER BECK Public Relations
Esther Beck
3095 Spiegel bei Bern (Schweiz)
Telefon +41 31 961 50 14

Mail: contact@estherbeck.ch
www.estherbeck.ch