



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE



Grillen ist Leidenschaft!

Passionate about grilling!

Sie werden es auf dem Teller sehen und an Ihrem Gaumen spüren: Wir wollen es echt, wir wollen es pur, wir wollen es leidenschaftlich. Was gibt es schöneres als fangfrischen Fisch, edle Meeresfrüchte oder ein Stück Fleisch von unserem Holzkohlegrill? Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten mit ein paar Bildern verführen. Aber Sie werden nicht Drumherum kommen: Geniessen können Sie das alles nur vor Ort.

You will see it on the plate and feel it on your palate: we want it to be real, pure, and full of passion. Is there anything more divine than freshly caught fish, fine seafood or a cut of meat from our charcoal grill? Allow yourself to be seduced by the images in this brochure. However, there is no two ways about it: looking is one thing, but to truly savour this fine food you'll need to visit our restaurant.

Felix Kattchin & Team

A handwritten signature in black ink that reads "F. Kattchin".

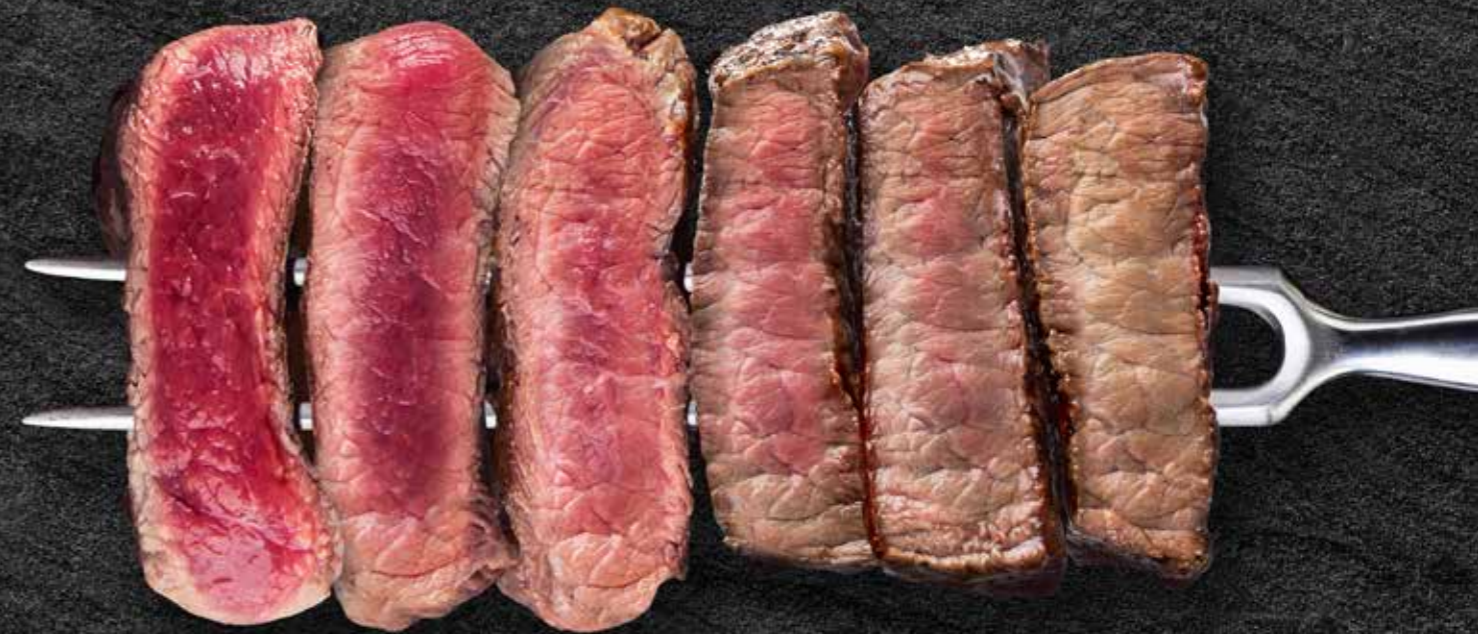


Felix Kattchin
Fleisch-Sommelier
Meat sommelier





So bereiten wir Ihnen unser Fleisch zu
We prepare our meat just the way you like it



Bleu 38°	Rare 42°	Medium Rare 48°	Medium 54°	Medium Well 60°	Well Done 68°
-------------	-------------	--------------------	---------------	--------------------	------------------

Swiss Beef Gran Cru

Feinstes Schweizer Fleisch aus Familienbetrieben in den Regionen Innerschweiz, Berner Ober- und Mittelland. Die Tiere gehören zu den Rassen Limousin, Simmentaler und Angus. Die Rinder werden 24 Monate alt und ernähren sich hauptsächlich von Gras, Heu und Mais. Was die Schweizer Rinderhaltung auszeichnet, sind die hohen Auflagen von Seiten des Tierschutzes. Zudem wird hierzulande bei Nahrungsmitteln Wert auf hohe Qualität und Produktsicherheit gelegt. Einmal ausgewählt, reifen die Fleischstücke nach alter Metzgertradition zwischen 6 und 8 Wochen am Knochen. Es erhält das typisch nussige Aroma von trocken gereiftem Fleisch.

Bei uns erhältlich als Cut:
Entrecôte

The finest Swiss meat selected from family businesses located in Central Switzerland as well as the Bernese Highlands and Midlands. Breeds of cattle include Limousin, Simmental and Angus, all of which are reared to 24 months old and graze mainly on grass, hay and maize. What sets Swiss cattle farming apart is the high level of requirements regarding animal welfare. When it comes to food, high quality and product safety are also key in our country. In keeping with a long-standing butcher's tradition, once selected, the meat is allowed to mature on the bone for between 6 and 8 weeks. This method gives it the typical nutty flavour of dry-matured meat.

*Served here in the following cut:
Entrecôte*



Australian Beef

Oakey Angus Reserve Beef wird ausschliesslich aus Tieren der Black Angus Rasse hergestellt. Nur die besten Tiere bezüglich Marmorierung, Alter, Gewicht, Fleisch- und Fettfarbe werden für das Oakey Angus Reserve Beef verwendet. Das Oakey Angus Reserve Beef stammt aus dem Osten Australiens. Dort werden sie gemäss Meat Standards Australia (MSA) streng bewertet. Der Geschmack und die Zartheit des Fleisches werden während mindestens 150 Tagen durch die hormonfreie Fütterung mit Weizen, Gerste und Hafer optimiert. Die Tiere werden 26 Monate alt.

Bei uns erhältlich in den Cuts:
Filet und Entrecôte

Oakey Angus Reserve Beef comes from nothing but the very best Black Angus cattle – in terms of marbling, age, weight, meat colour and fat colour. Our Oakey Angus Reserve Beef originates in Eastern Australia, where it undergoes strict assessment in line with Meat Standards Australia (MSA). The taste and tenderness of the meat are optimised by feeding the cattle a hormone-free diet of wheat, barley and oats for at least 150 days. The cattle live to 26 months old.

*Served here in the following cuts:
Filet and entrecôte*

US Beef

Unsere ausgewählten Lieferanten aus Nebraska sind stolz darauf so ein Fleisch zu produzieren. Das US Prime bietet konstante Qualität auf höchstem Niveau. Das Vieh grasst auf den ausgedehnten und offenen Weiden des amerikanischen Mittleren Westens und wird 26 Monate alt. Das USDA-Programm gewährleistet, dass die Tiere keine Hormone oder prophylaktische Antibiotika bekommen. Die amerikanischen Rinder werden bei der Aufzucht mit einer ausgewogenen Mais und Getreidefütterung genährt. Es reift für mindestens 3 Wochen auf der Fahrt nach Europa.

Bei uns erhältlich als Cut:
Entrecôte-double

Our selected suppliers from Nebraska are proud to produce great meat. US Prime consistently offers the highest quality in the USA. The cattle graze on the vast, open meadows of the American Midwest and live to 26 months old. The USDA programme guarantees that the animals are not given any hormones or prophylactic antibiotics. During rearing, the American cattle are fed a balanced diet of maize and grains. The beef matures for at least 3 weeks on its way to Europe.

*Served here in the following cut:
Double entrecôte*

Charra Beef

Die Charras stammen aus den Provinzen Salamanca, Zamora und Ávila in Spanien. Die Tiere sind eine Kreuzung aus Morucha mit Charolais oder Limousin sowie Avileña mit Charolais oder Limousin. Die Tiere werden etwa 18 Monate alt. Davon leben sie etwa 8-9 Monate auf saftigen Weiden unter freiem Himmel mit der Mutter. Sie ernähren sich von Milch, Gras und Eicheln. Die restliche Zeit verbringen die Tiere in einem offenen Stall mit viel Tageslicht. Die Bovine Quality Association von Salamanca garantiert den Ursprung und die Qualität der Charras durch Aufzeichnungen und Kontrollsysteme. Geprüft werden diese durch eine externe Zertifizierungsstelle. Sie schützt und klassifiziert das Fleisch nach dem Alter und dem Gewicht des Tieres.

Bei uns erhältlich in den Cuts:
Porterhouse und Tomahawk

Charra beef comes from the Spanish provinces of Salamanca, Zamora and Ávila. The cattle are a cross between Morucha with Charolais or Limousin and Avileña with Charolais or Limousin, and live to around 18 months old. They spend approximately 8-9 months in lush meadows out in the open with their mother, where they feed on milk, grass and acorns, and spend the rest of the time in an open stable with plenty of daylight. The Salamanca Bovine Quality Association guarantees the origin and quality of Charra beef through records and control systems. These are approved by an external certification authority, which protects and classifies the meat according to the age and weight of the animal.

*Served here in the following cuts:
Porterhouse and tomahawk*





Wagyu Kobe

Die genaue Übersetzung ist Wa = Japan-/japanisch und Gyu = Rind. Eine Besonderheit dieser Rinder ist, dass sie in ihrer langen Geschichte kaum Kreuzungen unterzogen wurden. Sie wurden über Jahrhunderte hinweg, bis vor 150 Jahren, ausschliesslich als Arbeitstiere auf den Reisfeldern und im Bergbau eingesetzt. Da die Wagyu-Rinder den Inselstaat nie verliessen, wusste auch keine Nation ausserhalb Japans um ihre Existenz. Der Verzehr war nach den Gesetzen des Buddhismus in Japan verboten. Nach der Öffnung Japans 1868 wurde die Rasse für die Nutzung als Fleischrinder in ihrem Fleischertrag durch Zucht optimiert. Das Wagyu-Rind ist als Kobe-Rind sehr bekannt, was insofern eine nicht ganz richtige Bezeichnung ist, da nur das Fleisch der Wagyu-Rinder, die in der japanischen Region Kobe geboren, aufgezogen, gemästet und geschlachtet wurden, die Bezeichnung Kobe tragen darf. Alkohol (etwa Bier) wird in den japanischen Zuchtbetrieben nicht verfüttert. Anders als bei anderen Rassen ist das Fett im Fleisch der Wagyu-Rinder nicht punktuell, sondern gleichmässig in sehr feiner Marmorierung im Muskelfleisch verteilt.

Bei uns erhältlich als Cut:
Entrecôte (auf Vorbestellung)

Accurately translated, Wa = Japan/Japanese and Gyu = beef. One special quality of these cattle is that they have hardly undergone any interbreeding throughout their long history. Until 150 years ago, Wagyu cattle had been used for centuries solely as working animals in rice fields and in mining. As the cattle never left the island nation, their existence was unknown to anywhere else in the world. Consumption of this meat was banned in Japan in line with Buddhist law. Following the opening of Japan in 1868, the breed was selectively bred for use as beef cattle in order to optimise their meat yield. Wagyu beef is also widely known as Kobe beef. However, this is not quite correct as only the meat of Wagyu cattle born, reared, fattened and slaughtered in the Japanese region of Kobe are allowed to bear the name Kobe. No alcohol (e.g. beer) is fed to animals in Japanese farms. Unlike in other breeds, the fat in the meat of Wagyu cattle is not found in specific points and is instead delicately marbled throughout the entire muscle.

*Served here in the following cut:
Entrecôte (by pre-order only)*

Lamb «Donald Russell»

Donald Russell, Hoflieferant der englischen Königsfamilie, bezieht sein Lammfleisch ausschliesslich von den besten Farmen im vereinigten Königreich, wo die Tiere traditionell auf unendlichen, saftigen Wiesen grasen. Die Aufzucht und Haltung auf Weiden, wo sich die Tiere ganz natürlich von Gras ernähren, führt zu kräftigem, abgerundetem Geschmack und einer feinen Fettverteilung des Fleisches. Durch freie Bewegung kann Intermuskuläres Fett aufgebaut werden, was für eine bestmögliche Fleischkonsistenz unabdingbar ist. Das Ergebnis ist geschmackvolles und perfekt marmoriertes Fleisch von Weltklasse. Durch das dry aging wird das Fleisch besonders Zart und erhält einen leicht nussigen Geschmack.

Bei uns erhältlich als Cut:
Carrée

Donald Russell, purveyor to the British royal family, sources his lamb exclusively from the best farms in the United Kingdom, where the animals traditionally graze on endless lush meadows. Breeding and rearing them in meadows, where they naturally feed on grass, results in a rich yet well-balanced flavour and means the fat is delicately distributed throughout the meat. Free-range rearing allows intermuscular fat to be built up, which is crucial for achieving optimum meat consistency. The result is delicious and perfectly marbled world-class meat. Dry aging makes the meat particularly tender and gives it a slightly nutty taste.

*Served here in the following cut:
Carrée*





Weitere Signatures

Seafoodplatten

Auf unseren Seafoodplatten servieren wir Ihnen erlesene Delikatessen aus dem Meer – für Kenner und Geniesser.

Patagonische Wildfangcrevetten

Diese Garnele ist eine besondere Spezialität, ein Wildfang aus den Gewässern vor der Küste Argentiniens. Das Fleisch der Argentinischen Rotgarnelen ist nussig-würzig und von leichter Süsse. Geschmack steckt aber auch in der Schale: Während des Garens in der Pfanne oder auf dem Grill wird das zarte Fleisch vor allzu direkter Hitze geschützt. Das Fleisch gart sozusagen in der eigenen, natürlichen Aromahülle.

Brüggli Berglachsforelle von Familie Reichmuth

Die Fische leben in Teichen, die von frischem Bergquellwasser gespiesen werden. Dank der natürlichen Nahrung und der liebevollen Pflege wachsen darin rundum gesunde Fische heran.

More signature dishes

Seafood platters

Our seafood platters contain a fine selection of delicacies from the sea – for connoisseurs and aficionados.

Patagonian wild shrimp

These shrimp are a particular specialty, caught wild from the waters off the coast of Argentina. The meat of the Argentine red shrimp has a nutty, slightly sweet taste. The shell is also full of flavour and, while the delicate meat cooks in the pan or on the grill, not only does the shell shield it from too direct a heat, but it also allows the meat to take on the shell's natural flavour.

Brüggli mountain salmon trout from the Reichmuth family

These fish live in ponds sourced with fresh mountain spring water. Thanks to a natural diet and loving care, they grow into all-round healthy fish.

Weinwelt

«Einfach umwerfend und atemberaubend» sind die ersten Gedanken beim ehrfürchtigen Betreten des Weinkellers des Park Hotel Vitznau. Ein Paradies für Sommeliers und Weinliebhaber, das beinahe einem Museum gleicht.

6 Weinkeller voller internationaler Schätze, die ganze 4 Jahrhundert Weingeschichte erzählen. Eingebettet in Glas, Holz und Stein, liegen die Weinflaschen assortiert nach deren Herkunft.

A world of wines

«Simply dazzling, simply breathtaking» are some of the thoughts that cross your mind when you enter the awe-inspiring wine cellars of the Park Hotel Vitznau. An almost museum-like paradise for sommeliers and lovers of wine.

6 wine cellars brimming with international treasures, with 4 centuries of wine history. Stored in cellars of glass, wood and stone, the wine bottles are arranged according to their origin.





Weinkellerführungen

Wir bieten unter anderem folgende Besichtigungen an:

Weinkeller Apéro

Eine 20-minütige Führung durch unsere Keller namens Frankreich, Neue Welt, Alte Welt und Château d'Yquem, dabei geniessen Sie ein Glas Champagner.

CHF 40 pro Person

Weinkeller Führung

Die 45-minütige Führung durch alle sechs Keller beinhaltet ein Glas Champagner und drei verschiedene Snacks.

CHF 55 pro Person

Weinkeller Reise

Die 60-minütige Besichtigung aller Weinkeller startet mit einem Glas Champagner sowie drei verschiedene Snacks. Zusätzlich geniessen Sie, je ein Glas Weisswein und Rotwein.

CHF 85 pro Person

Wine cellar tours

Here are just some of the tours we offer:

Wine cellar aperitif

Includes a 20-minute guided tour through our cellars called France, New World, Old World and Château d'Yquem whilst enjoying a glass of champagne.

CHF 40 per person

Wine cellar tour

The 45-minute tour through all of our cellars includes a glass of champagne and a small selection of three different snacks.

CHF 55 per person

Wine cellar journey

The 60-minute tour includes a glass of champagne and a small selection of snacks as an aperitif. In addition, a glass of white wine and a glass of red wine awaits you.

CHF 85 per person

Seeterrasse / lakeside terrace

GRILL & LIFESTYLE RESTAURANT

