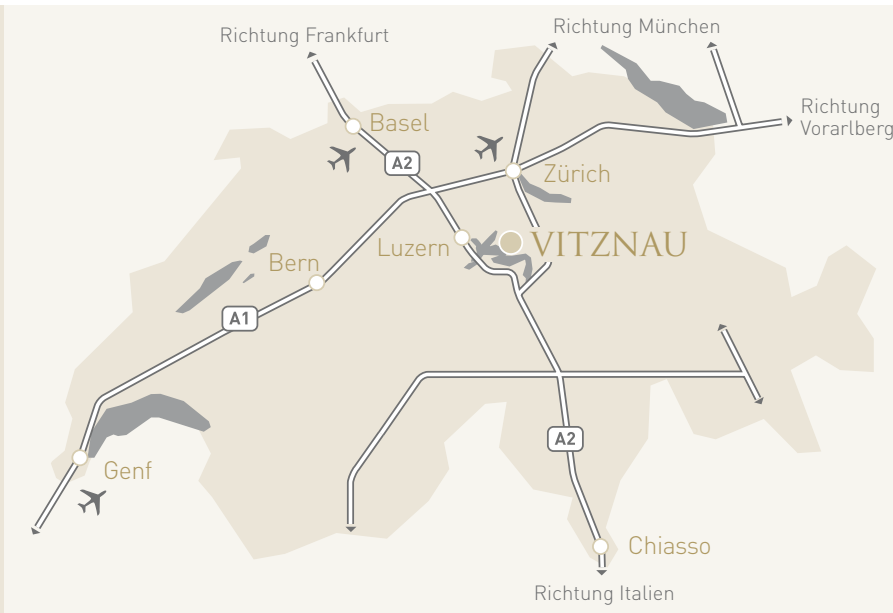
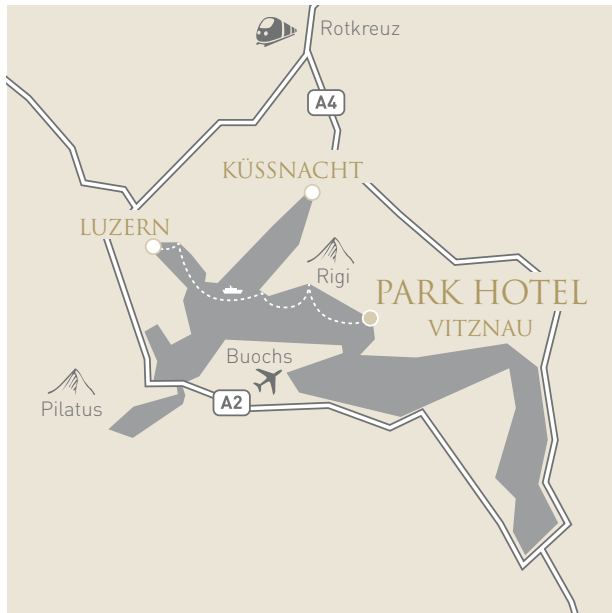




PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

WINE & DINE



Im Herzen der Schweiz



Restaurant focus – Chef de Cuisine Patrick Mahler



Restaurant focus – Chef de Cuisine Patrick Mahler



Restaurant focus – Chef de Cuisine Patrick Mahler

Restaurant focus – Fakten

Kapazität

35 Plätze im Restaurant

2-8 Plätze am Chef's Table in der Küche

35 Plätze auf der Terrasse

Philosophie

Angetrieben von Leichtigkeit, Kreativität und Lebendigkeit werden saisonale Produkte aus aller Welt in neue, farbenfrohe Kreationen verwandelt. Der Wiedererkennungswert der Produkte sowie der Geschmacks steht im focus.

Öffnungszeiten

Dienstag-Samstag ab 19.00 Uhr

Im Sommer von Montag bis Samstag

Designer

Luc Richard

Restaurant Design

Wasser, Holz und Stein – Von der Natur inspiriert

Chef de Cuisine

Patrick Mahler

Ehemaliger Chef de Cuisine im Restaurant PRISMA
(1 Michelin Stern und 16 Gault Millau Punkte)

Chef de Service

Sebastian Stichter



Restaurant PRISMA – Chef de Cuisine Philipp Heid



Restaurant PRISMA – Chef de Cuisine Philipp Heid



Restaurant PRISMA – Chef de Cuisine Philipp Heid

Restaurant PRISMA – Fakten

Kapazität

32 Plätze im Restaurant
32 Plätze auf der Terrasse

Philosophie

Das Restaurant PRISMA-Team nimmt sie mit auf eine Reise der innovativen Fusion-Cuisine. In den Kreationen wird die europäische Küche durch fernöstliche Zutaten und Zubereitungsarten ergänzt.

Öffnungszeiten

Sommer

Montag-Sonntag

11.45-14.00 Uhr und 18.00-22.00 Uhr

Winter

Montag-Sonntag 11.45-14.00 Uhr

Freitag-Montag ab 18.00 Uhr

Designer

Christian Eck

Design

Moderner, lichtdurchfluteter Glas-Kubus

Chef de Cuisine

Philipp Heid

Chef de Service

Julia Tritschler



Executive Chef Christian Nickel



Private Dining



Verlinde – Armagnac & Cognac Bar – Relais Gourmand



Verlinde – Armagnac & Cognac Bar – Relais Gourmand

Verlinde – Armagnac & Cognac Bar – Relais Gourmand – Fakten

Kapazität

20 Sitzplätze in der Bar
20 Sitzplätze im Fumoir
30 Sitzplätze im Gotthard Saal

Philosophie

Exklusive Cocktails mit feinsten Zutaten und einer Prise Phantasie. Die saisonale Frische spiegelt sich sowohl in den Getränken als auch in den Gerichten des Relais Gourmand wider. Wählen Sie aus raffinierten Kreationen und kleinen Snacks – von typisch französischen Bargerichten bis modern, interpretierten Spezialitäten. Den Höhepunkt bildet die Sammlung von über 200 Vintage Armagnacs und Cognacs

Öffnungszeiten

Täglich ab 11.30 Uhr

Designer

Christian Eck

Design

Neun Originalkunstwerke des Namensgebers – Claude Verlinde – dekorieren die Wände. Die kostbaren Onyx-Elemente, werden durch die Hintergrundbeleuchtung besonders zur Geltung gebracht und sorgen für den stilvollen Rahmen um einen erlesenen Armagnac oder Cognac zu genießen.



Champager Keller



Champager Keller



Weinkeller



RARITÄTEN

Weinkeller



Weinkeller

Weinkeller – Fakten

Zahlen

6 Weinkeller, mehr als 32'000 Weinflaschen
Weinkarte mit 4'000 Positionen
Gesamtwert CHF 26 Mio.

Herkunft

Weine verschiedener Herkunft und von 78 Weinregionen:
Frankreich, Südafrika, USA, Ungarn, Portugal, Spanien,
Schweiz, Deutschland, Österreich, Italien, Argentinien,
Australien, Chile, Libanon, Neuseeland
221 verschiedene Schweizer Weine von 45 Winzern

Auszeichnungen

152 Weine sind ausgezeichnet mit 100 Parker Punkten

Raritäten

Einzigartige Raritäten wie «Le Pin Vertikal» (1979-2002)
21 verschiedene Raritäten vom berühmten Winzer Henri
Jayer aus dem Burgund
Chateau d'Yquem, 110 Flaschen ab 1811
Lafite Rothschild, 114 Jahrgänge ab 1864
5l Mouton Rothschild 1945 (teuerster Wein)

Grosse Flaschen

367 Stk Magnum Flaschen
107 Stk 3 Liter Flaschen
43 Stk 5 Liter Flaschen
39 Stk 6 Liter Flaschen

Einzigartige Raritäten

18l Cos d'Estournel 2003
18l Cheval Blanc 1995
5l Petrus 1961
5l Lafite 1982
3l DRC Romanee Conti 1990



Seeterrasse

Seeterrasse – Fakten

Kapazität

60 Plätze

Philosophie

Direkt am Wasser des Vierwaldstättersees, neben dem Bootssteg, steht der nostalgische Pavillon mit seiner Seeterrasse. Hier lohnt es sich eine Rast einzulegen, kleine süsse und salzige Köstlichkeiten zu geniessen, dem Plätschern des bronzenen Brunnens «Bulle & Bär» zu lauschen und die Fernsicht in die Alpen zu geniessen. An schönen Tagen verwöhnen wir Sie mit exklusiven Grillspezialitäten.

Öffnungszeiten

Bei guter Witterung

10.00 Uhr bis Sonnenuntergang



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE