

Restaurant Focus im Park Hotel Vitznau: Spiel der Sinne

Das «Focus» trumpft mit seiner Traumlage und einem riesigen Weinkeller auf – und einem Koch, der besser und besser wird.



Einer von zwei Sterneköchen im Park Hotel: Nenad Mlinarevic - Schöpfer des «Früchtetees».

Anzeige

Lange hatte man in Vitznau warten müssen, bis das vom Wiener Investor Peter Pühringer glanzvoll erneuerte Park Hotel vergangene Ostern seine Pforten öffnete. Das Luxushotel direkt am Vierwaldstättersee beherbergt jetzt eine Reha-Klinik, ein Zentrum für Vermögensverwaltung, 47 erlesene Suiten, zwei Restaurants und nicht weniger als sechs Weinkeller mit einer Sammlung von rund 30 000 Flaschen, grösstenteils Raritäten, die einen vor Wonne (angesichts des Genussversprechens) und vor Schreck (angesichts des dafür zu entrichtenden Preises) schauern lassen.

In den Restaurants arbeiten zwei herausragende junge Chefs, die sich an ihren früheren Wirkungsstätten je einen «Michelin»-Stern erkocht haben: Christian Nickel im «Prisma» (früher «Rigiblick», Zürich) und Nenad Mlinarevic im «Focus». Unvergessen ist ein BILANZ-Besuch bei ihm in der «Blumenau» in Lömmenschwil SG. Ein Stürmer und Dränger tischte uns damals ein fulminantes Menu auf. Entsprechend gross ist die Vorfreude auf den Besuch im «Focus».

Wir sitzen in eleganten kohenähnlichen Vertiefungen, den Blick auf den im Nachtdunkel dämmernden See. Schon die Amuse-Bouches, kleine poetische Miniaturen, erfreuen durch unaufdringliche Verspieltheit und dezenten Geschmacksreichtum. Dann folgen in den nächsten drei Stunden acht in sich stimmige Gänge, frühlingshaft frisch, harmonisch abgeschmeckt und immer für eine optische oder geschmackliche Überraschung sorgend. Die jugendliche, sichtlich weinbegeisterte Sommelière Amanda Bulgin serviert dazu glasweise klug ausgewählte und reell kalkulierte Tropfen.

Höhepunkte sind zahlreiche zu nennen. So das süss-sauer marinierte, bissfeste Gemüse mit dem rauchigen Rindsmark. Der perfekt gebratene St-Pierre mit Erbsenpurée, unterschiedlichen Bohnensorten und einer wohlschmeckenden Bohnenkraut-Velouté. Das karamellierte Spanferkel mit knusprigen Weisskohlhops und Blumenkohlpurée. Oder der «Früchtete», das erfrischende Prädessert: ein fein geschnittener Früchtecocktail aus Zitrusfrüchten und deren Zesten, Sorbets sowie Crèmes, aufgegossen mit einer Erdbeeressenz.

Nenad Mlinarevic kocht heute reifer und gelassener. Er liebt das Spiel der Aromen und Texturen, kombiniert, manchmal fast etwas exzessiv, beispielsweise Knuspriges mit weich Püriertem. Seinen Weg geht er immer souveräner – er wird ihn noch weit nach oben führen.

Restaurant Focus im Park Hotel Vitznau

Seestrasse 18
6354 Vitznau
Tel. 041 399 60 60

dienstags bis samstags ab 19 Uhr geöffnet.

www.parkhotel-vitznau.ch