

46 LIFESTYLE

AUFGETISCHT

Progressiv und stilsicher

PARK HOTEL VITZNAU, RESTAURANT FOCUS

Das Park Hotel Vitznau liegt phänomenal, die Aussicht von der grosszügigen Terrasse direkt am See raubt einem den Atem, besonders im Sommer. Der österreichische Investor Peter Pühringer hat nicht nur in eine umfassende Renovation des Jahrhundertwende-Palasts investiert, sondern auch in einen immensen Weinkeller und eine Küche, die höchsten Ansprüchen genügt. Nicht zuletzt hatte er mit der Verpflichtung von Nenad Mlinarevic – früher in der «Neuen Blumenau» Lömmenschwil – eine glückliche Hand. Mlinarevic kocht sehr stilsicher, progressiv zwar, aber mit klarem Bezug zu Terroir, Tradition und Jahreszeit.

Das Menü bestellt man am besten in der vollen Länge, es ist mit Augenmass portioniert. Besonders präsent ist uns die Erbsen-Kreation mit gestockter Rohmilch und Gartenkräutern. Oder das Luma Pork, wo das Fleisch durch die fünfwöchige Reifung ein dezent nussiges Aroma erhält. Und nicht zuletzt der Gambero Rosso mit Gurken-Yuzu-Vinaigrette, gerösteter und eingelegter Gurke, Dill-Öl und Dill-Crème. Ein Lehrstück an moderner Küchenkunst, das man sich nicht entgehen lassen sollte.

STEPHAN THOMAS



Küchenchef Nenad Mlinarevic vom Restaurant Focus im Park Hotel Vitznau, Seestrasse 18, 6354 Vitznau, Tel. 041 399 60 60, www.parkhotel-vitznau.ch. Geöffnet: Mo–Sa ab 19 Uhr (ab 1. September: Di–Sa).

KÜCHE Moderne Spitzenküche

SERVICE Freundlich und professionell

AMBIENTE Zeitgenössisch-elegant; Terrasse am See

PREISE Menü (9 Gänge): Fr. 225.–