



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Medienmitteilung | Reisen und Kulinarik

Park Hotel Vitznau: ein privates Dinner mit einem Starchef?

Das ist jetzt möglich. Nur für kurze Zeit kocht Spitzenkoch Patrick Mahler im privaten Rahmen.



Abbildung 1: Das Park Hotel Vitznau öffnet am 1. April 2021 wieder die Türen

Vitznau im März 2021. Das Fünfsterne-Deluxe-Hotel öffnet am 1. April 2021 als exklusives Gästehaus nach einer dreimonatigen Pause wieder. Zum Start verkündet General Manager Urs Langenegger sogleich eine Exklusivität: ein privates Dinner mit Spitzenkoch Patrick Mahler – voerst nur für Hotelgäste. Die Zeit wurde zudem genutzt, verschiedene Bereiche des Hotels zu erneuern, das Hygiene- und Sicherheitskonzept zu verfeinern und für seine Gäste Neuheiten auszudenken und umzusetzen.

Vielen Gourmets wird das Herz höher schlagen, wenn sie hören, dass es endlich, nach langem Restaurant-Lockdown, ein privates Dinner mit Spitzenkoch Patrick Mahler zu buchen gibt. Bekannt ist Mahler (18 Punkte Gault&Millau, 2 Michelin-Sterne) für fantasievolle Gerichte mit einer Vielfalt an Aromen. Jedes seiner Gerichte ist in Form und Farbe ein kleines Kunstwerk. Der Ursprung seiner Kreationen kommt aus der französischen Küche und wird mit internationalen sowie lokalen, saisonalen Zutaten verfeinert.



PARK HOTEL VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Auch als Mensch ist Mahler zugänglich und er schätzt den Kontakt mit seinen Gästen. Daher ist es nicht verwunderlich, dass er selbst diese Idee mitkreiert hat: «Ich freue mich sehr, persönlich für die Gäste zu kochen und den Kontakt zu pflegen.» Wer Mahler über die Schultern schauen möchte, wählt den Kitchen Table oder die grosszügige Private Dining Suite. Dieses Angebot wird nur für kurze Zeit bis zum 2. Mai 2021 angeboten, auf Anfrage und nach Verfügbarkeit. Selbstverständlich bereitet Sternekoch Mahler seine exquisiten Kreationen zusätzlich von Dienstag bis Samstag mit seinem Talentteam für Hotelgäste im Restaurant Focus ATELIER zu.



Abbildung 2: Starchef Patrick Mahler (39)



Abbildung 3: Filigrane Kreation

Hohe Sicherheitsstandards

Bereits während des vergangenen Jahres stand die Gesundheit und Sicherheit der Gäste und Mitarbeitenden im Fünfsternehaus an oberster Stelle. «Ein gut durchdachtes Sicherheitskonzept und die Entscheidung, das Haus nur noch als exklusives Gästehaus zu öffnen, entpuppten sich als folgerichtig», erläutert Urs Langenegger weiter. Daher wäre es die logische Konsequenz, dieses Konzept so fortzuführen. Gäste hätten die Weitläufigkeit der öffentlichen Räume sowie den grosszügig angelegten Garten, welcher direkt an den See stösst, sehr zu schätzen gewusst. Auch der individualisierte Service ermögliche es, Gästen, wo immer sie mögen, ein verspätetes Frühstück, ein Glas Champagner oder sogar ein Gourmetdinner zu servieren.



PARK HOTEL VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

«Ein Jahr Corona-Pandemie hat zudem weitere Instrumente für die Eindämmung des Virus hervorgebracht. So werden wir, Stand heute, unseren Gästen neu beim Check-in einen Covid-19-Schnelltest (Speicheltest) anbieten bzw. einen solchen durchführen. Dieser Test ist einfach in der Handhabung und für Hotelgäste kostenlos. Gäste können aber auch mit einem negativen Testresultat anreisen. Alle unsere Mitarbeitenden werden mit demselben Verfahren in einem Rhythmus von fünf bis sieben Tagen ebenfalls auf eine mögliche Covid-19-Erkrankung getestet. Damit wollen wir sicherstellen, Gästen und Mitarbeitenden, einen gesunden und entspannten Aufenthalt zu ermöglichen», erläutert Urs Langenegger.

Weitere Updates in den 47 Suiten

Die dreimonatige Pause wurde auch genutzt, die öffentlichen Räumlichkeiten und die Zimmer mit Maler- und Bodenarbeiten aufzufrischen. Investiert wurde zudem in neue TV-Systeme in allen Zimmern mit Screen-Monitoring sowie ein neues Highspeed-WiFi-Netzwerk, so der General Manager weiter.



Abbildung 4: Aufgefrischt; eine der 47 Suiten

Mit der Wiedereröffnung am 1. April werden auch die zwei weiteren Restaurants im Park Hotel Vitznau öffnen: das Restaurant PRISMA mit Chef de Cuisine Philipp Heid (16 Punkte Gault&Millau und 1 Michelin-Stern) und seiner «European cuisine meets Asian flavour»-Küche sowie das dritte Restaurant unter demselben Dach, die Seeterrasse, Grill & Lifestyle

3



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Restaurant und Verlinde Bar (14 Punkte Gault&Millau) unter der Leitung von Fleischsommelier Felix Kattchin.

Privates Dinner mit Starchef Patrick Mahler

Buchbar vom 1. April bis 2. Mai 2021 für exklusive Private Events am [Kitchen Table](#) oder in der grosszügigen [Private Dining Suite](#). Buchbar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit. Die maximal erlaubte Personenzahl richtet sich nach den offiziellen Schutzmassnahmen.



Abbildung 5: Spitzenkoch Patrick Mahler kocht exklusiv am Kitchen Table oder in der Private Dining Suite

Aufenthalt im Park Hotel Vitznau

Im Übernachtungspreis inkludiert sind das À-la-carte Frühstück, Getränke aus der Minibar, - und Tee- und Nespresso-Zubereitung, freie Benutzung des exklusiven Wellnessbereichs sowie nichtalkoholische Getränke am Pool, Internetzugang, eine gewünschte Tageszeitung, Tiefgaragenplatz, individuelle Betreuung durch das Gastgebersteam, Service, Taxen und die Mehrwertsteuer zum Preis ab CHF 900.– für zwei Personen in einer Junior-Suite in Doppelbelegung mit Bergsicht.



PARK HOTEL VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Weitere Informationen finden Sie [hier](#).

Bilder von Patrick Mahler und dem Restaurant focus ATELIER finden Sie [hier](#).

Weitere Bilder vom Park Hotel Vitznau in hoher Auflösung finden Sie [hier](#). (Thumbnail).



Abbildung 6: Individueller Service zum Beispiel auf dem Balkon mit Seesicht

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 und 2 Michelin-Sternen, sowie das Restaurant PRISMA mit Philipp Heid am Herd, dotiert mit 16 Punkten Gault&Millau 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, 4'000 Positionen und ein Einkaufswert von mehr als 26 Millionen CHF. 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.

5



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 sowie der falstaff Hotel Collection.
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», «Tripadvisor Traveller's Choice Award» in den Jahren 2018 und 2019, sowie Award Winner Kiwi Collection 2019.

Anzahl Zeichen: 4799 Zeichen inkl. Leerschlägen.

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