

Fine Dining hoch 3

Vitznau/Rigi, im Oktober 2019 - „**Warum in die Ferne schweifen, sieh' das Gute liegt so nah**“, **wusste schon Goethe. Das gilt auch für drei Gourmet-Destinationen, die ab sofort zur Genussreise in die Innerschweiz locken.**

Vitznau ist das neue San Sebastian! Überrascht? Was das Gourmet-Mekka Spaniens auszeichnet, trifft auch auf die Gemeinde am Vierwaldstättersee zu: Auf überschaubarem Raum findet man dort drei hoch dekorierte Restaurants. Es sind „junge Wilde“, die die lokale Szene aufmischen und dafür von Guide Michelin und GaultMillau ausgezeichnet wurden. Nun spannen die Meisterköche zusammen und laden zur Genussreise. Dazu übernachtet man bequem im Park Hotel Vitznau (5 Sterne superior), Hotel Vitznauerhof (4 Sterne superior) oder Kräuterhotel Edelweiss (3 Sterne). Egal, wo man sich bettet – ein kulinarischer Erlebnistrip ist garantiert.

Der Schweizer Spitzenkoch stellt sich vor

Die historischen Mauern der Health & Wealth Residence **Park Hotel Vitznau** präsentieren sich nach umfassender Renovation elegant verjüngt. Das Motto des Hauses, „Vergangenheit bewahren, Zukunft gestalten“, gilt auch für den Schweizer Spitzenkoch Patrick Mahler im Restaurant focus. Der 36-jährige Aarauer ist auf die klassische Haute Cuisine spezialisiert, was dem Restaurant 2 Michelin-Sterne sowie 17 GaultMillau-Punkte einbrachte. Hier zelebriert der Gourmetreisende ein unvergessliches 6-Gang-Menu, mit passender Weinbegleitung, im Zeichen von Weltoffenheit, Leichtigkeit und Kreativität.

Supertalent und Entdeckung des Jahres 2019

Wine & Dine heisst es auch im Restaurant Sens des **Hotel Vitznauerhof**. Küchenchef Jeroen Achtien erwartet Sie mit experimenteller Cuisine und einem Schwerpunkt auf Fermentation im 1 Michelin-Stern-Lokal/17 GaultMillau-Punkte. Ebenfalls direkt am See gelegen, werden dort acht überraschende Gänge serviert. Vom GaultMillau als „Supertalent“ und Entdeckung des Jahres 2019 bezeichnet, rät die Gourmetbibel, den Holländer im Auge zu behalten. Der Chef liebt „Tromp d'oeil“, die optisch und geschmacklich verblüffen. Kostprobe gefällig: unter geräuchertem, geraspelttem Rinderherz findet sich eine Ceviche mit Kaffirlimette.

Neue Energie im bergigen Kräuterhotel tanken

1550 Meter über dem Meer liegt das **Kräuterhotel Edelweiss** mit dem Restaurant Regina Montium. Direkt angebunden an die Rigibahn leben dort Menschen und Tiere im Einklang mit der Natur. Benjamin Just, Benedikt Voss und ihr Küchenteam tischen neun Gänge auf, und zwar nur, was sie selbst vom ganzen Tier zerlegt und im eigenen Garten angebaut haben; das sind 400 essbare Kulturpflanzen. So kann man auf der Königin der Berge selbst gemachte „Cola“ aus Kampferbeer-Raute oder einen „Camparigi“ mit Vogelbeeren-Likör probieren. Auch diese Efforts wurden mit 1 Michelin-Stern resp. 16 GaultMillau-Punkten honoriert. Gaumenfreude herrscht!

Das Angebot mit 3 Abendessen in den 3 Restaurants und 3 Übernachtungen für 2 Personen kostet im

- Park Hotel Vitznau (5* sup.) CHF 3998
- Hotel Vitznauerhof (4* sup.) CHF 2888
- Kräuterhotel Edelweiss (3*) CHF 2438

Buchbar ab sofort bis Mitte November und im Frühling 2020 wieder.

Über das Park Hotel Vitznau

Lorem

Über den Vitznauerhof

Am Ufer des Vierwaldstättersees und direkt am Fuss der Rigi liegt das charmante Vier-Sterne-Superior-Hotel Vitznauerhof. 53 stilvolle Zimmer und Suiten sowie Jeroen Achiens Fine Dining Restaurant Sens, das Restaurant Inspiration, die Panorama-Terrasse und die gemütliche Bar – allesamt mit atemberaubender Sicht auf den See und das einzigartige Innerschweizer Bergpanorama – laden zum Verweilen und Geniessen ein. Tiefenentspannung und ganzheitliches Wohlbefinden verspricht der Vitznauerhof Spa auf 900 Quadratmetern. Die sechs lichtdurchfluteten variablen Räume mit Blick auf den See bieten einen traumhaften Rahmen für Seminare, Meetings und Bankette für bis zu 200 Personen.

www.vitznauerhof.ch

Über das Kräuterhotel Edelweiss

Lorem....

Für Presseinformationen und Bildmaterial:

Faulhaber Marketing Services

Julia Faulhaber

Landstrasse 43a

8450 Andelfingen

Schweiz

Telefon: 0041 44 500 21 98

Email: jf@faulhaber-marketing.ch