

Jetzt ist Erdbeer-Saison! Raffinierte Rezepte!



×

STARCHIEFS

Jeroen Achtien kann auch Grill & à la Carte!

Die «Vitznauerhof»-Terrasse ist ein Schmuckstück, direkt am See. Küche? Regional, viel vom Grill. 13 Punkte

15. April 2021

Text: GaultMillau Schweiz

HERZOGS RISIKO. Es war ein Risiko, als der junge Hoteldirektor Raphael Herzog 2018 den Vitznauerhof übernahm und als Küchenchef den noch jüngeren Jeroen Achtien aus den Niederlanden holte. Der Koch war zwar mehrere Jahre als Küchenchef für das Tagesgeschäft im renommierten Drei-Sterne-Restaurant «De Librije» in Zwolle verantwortlich gewesen, kannte aber weder die Schweiz noch sprach er Deutsch.

TOP-ADRESSE. Herzogs Wagnis hat sich gelohnt, heute gilt der 120 Jahre alte Vitznauerhof aus kulinarischer Sicht als moderne Top-Adresse am Vierwaldstättersee, Achtien spricht so gut Deutsch, dass er sich mühelos mit Fischern, Bauern und anderen Lieferanten unterhalten kann, das Gourmetrestaurant Sens ist mit 17 Punkten und zwei Sternen ausgezeichnet.

Helfen Sie uns,
gaultmillau.ch besser
zu machen

Jetzt an der Umfrage teilnehmen



[Nein danke](#)



Ein Koch, zwei Restaurants: Jeroen Achtien ist der Star im «Vitznauerhof».





Kochen mit Feuer: gekocht wird auf dem Green Egg oder auf der Feuerschale.

MENÜ VOM GRILL. Aber über die Qualität eines Hotel-Küchenchefs sagt letztlich die Qualität im A-la-Carte-Restaurant mehr aus als die Leistung im Fine-Dining-Lokal mit einem festen Menü. Und, kurz zusammengefasst, was im Restaurant Inspiration sowie auf der romantischen Terrasse angeboten wird, ist hervorragend. Vieles kommt vom Big Green Egg oder von der Feuerschale im Garten. Etwa der mit Miso marinierte Blumenkohl mit feinen Rauch- und Röstnoten. Dazu gibt es süß-würzigen Peperoni-Humus, Granatapfelkerne und Zitronenjoghurt. Das orientalisch gefärbte Gericht ist vegetarisch angelegt, es empfiehlt sich aber den grillierten Schweinebauch von Markus Heinzer aus Muotathal dazu zu bestellen.

EINFACH, ABER RAFFINIERT. Unbeschwert vereint Jeroen Achtien Aromen und Küchen der Welt mit lokalen Zutaten, den saftigen Pouletschenkel-Spiess etwa gibt es im Satay-Stil mit Erdnussauce, zum Schweizer Mozzarella mit grünem Spargel wird auf Wunsch nach peruanischer Manier Lago-Maggiore-Zander als süß-sauer-scharfes Ceviche serviert. Die Gerichte sind zwar einfach gehalten, aber mit Raffinement zubereitet: Grund genug für 13 Punkte!

>>

HOTEL VITZNAUERHOF

Restaurant Inspiration/Pan

13 Punkte (neu)

Seestrasse 80

6354 Vitznau

Helfen Sie uns,
gaultmillau.ch besser
zu machen

Jetzt an der Umfrage teilnehmen



[Nein danke](#)