



PARK HOTEL  
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Communiqué

## Un régal pour le palais et les yeux

**Un voyage culinaire à la découverte des deux restaurants du Park Hotel Vitznau met tous vos sens en éveil.**

*Vitznau, juillet 2019.* Urs Langenegger, le directeur général du Park Hotel Vitznau, a toutes les raisons de se déclarer satisfait : avec les deux chefs de cuisine des restaurants focus et PRISMA, son hôtel accueille deux étoiles montantes de la gastronomie suisse qui ont décroché respectivement 17 et 15 points GaultMillau ainsi que deux et une étoile au guide Michelin. Le Park Hotel Vitznau dispose en outre de six caves à vin abritant plus de 32'000 bouteilles dont des grands crus rares : une abondance de plaisirs en perspective. Les 47 résidences et suites de l'hôtel, le spa avec sa piscine infinie ainsi qu'une situation époustouflante sur les bords du lac des Quatre-Cantons sont tous des atouts de l'hôtel qui appellent à venir y passer quelques jours de détente.



PART OF THE RESEARCH AND INNOVATION CENTER (RIC) LAKE LUCERNE

HOSPITALITY VISIONS LAKE LUCERNE AG | SEESTRASSE 18 | CH-6354 VITZNAU

T +41 (0)41 399 60 60 | WWW.PARKHOTEL-VITZNAU.CH | INFO@PARKHOTEL-VITZNAU.CH



PARK HOTEL  
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

**Deux chefs, deux restaurants, six caves à vin**

Avec deux éminents chefs dans deux restaurants primés, l'offre culinaire de l'hôtel se hisse tout en haut du pinacle de la gastronomie suisse. Patrick Mahler, attaché au Park Hotel Vitznau depuis six ans, a repris il y a un an et demi les commandes des fourneaux du restaurant Fine Dining focus qui a été récompensé, en février dernier, par deux étoiles au guide Michelin et a obtenu 17 points GaultMillau.

Entraînés par la légèreté et la créativité, le chef étoilé et son équipe préparent des menus et des plats à la carte miraculeux et facilement reconnaissables. « La richesse aromatique, de subtils contrastes, une certaine profondeur et une ligne claire sont autant de critères qui caractérisent nos plats », explique Mahler. « Dans notre cuisine, nous nous concentrons sur l'essentiel, c'est à dire l'excellence de produits d'origine internationale et leurs goûts naturels ». Avec Madeleine Löhner, directrice de salle et sommelière à ses côtés, Patrick Mahler forme un tandem débordant d'énergie et, en plus, bien sympathique.

Un autre talent au fort potentiel, le jeune Philipp Heid, tient la barre du deuxième restaurant de l'hôtel, le PRISMA.



Le restaurant PRISMA est installé dans un cube de verre, au milieu du jardin de l'hôtel, qui se fond dans son environnement. Les couchers de soleil au-dessus du lac des Quatre-Cantons que l'on peut y admirer ont quelque chose de magique. Fidèles à la formule « la cuisine européenne rencontre les saveurs d'Asie », le chef de cuisine Philipp Heid et son équipe

2



PARK HOTEL  
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

produisent des plats européens qui assimilent le raffinement des saveurs orientales. « L'explosion de couleurs, les arômes des épices et la simplicité des modes de cuisson de la cuisine asiatique sont, pour moi, une grande source d'inspiration », déclare Heid. « De mes racines occidentales, je peux mettre en pratique le savoir-faire que j'ai appris et en affiner la technique. » Cette passionnante cuisine fusion a été récompensée par 15 points au guide GaultMillau et par une étoile au guide Michelin.



Les deux chefs proposent chacun un menu de six plats qui peut être magnifié par les vins en accord. Le maître de chai Alexandre Hristov, un natif d'Alsace, saura puiser dans une sélection de 32'000 bouteilles et 4'000 appellations pour vous proposer les vins idéaux. Une visite des caves de l'hôtel avant le repas est un must qui fait partie de cette offre.



PARK HOTEL  
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

**Pause gourmande**

- Deux nuitées dans une résidence, suite ou suite Junior (de 45 à 180 m<sup>2</sup>)
- Petit déjeuner à la carte
- Un menu de six plats au restaurant focus, et un menu de quatre plats au restaurant PRISMA
- Visite guidée des caves
- Petite attention de bienvenue
- Minibar, machine à café Nespresso, sélection de thés dans la suite
- Libre accès à l'espace bien-être exclusif et boissons non-alcoolisées au bord de la piscine
- WiFi dans tout l'hôtel
- Place de parking dans le garage souterrain



**À partir de CHF 985.– par personne en occupation double** dans une suite Junior Rigi, y compris toutes les prestations susmentionnées, service, taxes de tourisme et TVA.

Offre disponible sur demande en fonction des disponibilités.



PARK HOTEL  
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

**Pour de plus amples informations concernant ce forfait :**

<https://www.parkhotel-vitznau.ch/de/residenzen-suiten/packages/gourmet-break>

**Photos en qualité Park Hotel Vitznau:**

<https://www.parkhotel-vitznau.ch/media/html/hotel.htm>

**Remarque pour les rédactions :**

**Le Park Hotel Vitznau**

Le Park Hotel Vitznau respandit, tel un château de conte de fées, sur la rive du lac des Quatre-Cantons. Des murs centenaires protègent un intérieur de conception visionnaire doté d'un équipement de grand luxe et d'une technique innovante ; c'est sous ces traits que se présente cet hôtel suisse de tradition depuis sa réouverture en 2013. Ce grandiose établissement compte 47 résidences conçues individuellement, suites et suites Junior. Deux restaurants étoilés et six prestigieuses caves à vin abritant une collection de 32'000 bouteilles vous garantissent des envolées culinaires. L'hôtel dispose d'un spa de 1500 m<sup>2</sup> avec piscine infinie, saunas, tépidarium, grotte de glace, bassin Kneipp et salle de fitness.

**Nombre de caractères :** 4239 caractères incluant les espaces.

**Pour tout renseignement et réservations**

PARK HOTEL VITZNAU  
Seestrasse 18  
6354 Vitznau / Suisse

tél. +41 41 399 60 60

e-mail [info@parkhotel-vitznau.ch](mailto:info@parkhotel-vitznau.ch)

[www.parkhotel-vitznau.ch](http://www.parkhotel-vitznau.ch)

[Instagram](#)

[Facebook](#)

**Contact médias pour la Suisse, l'Allemagne et l'Autriche**

ESTHER BECK Public Relations  
Esther Beck  
3095 Spiegel bei Bern / Suisse

tél. +41 31 961 50 14

mobile +41 79 348 17 02

e-mail [contact@estherbeck.ch](mailto:contact@estherbeck.ch)

[www.estherbeck.ch](http://www.estherbeck.ch)