



PARK HOTEL  
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Medienmitteilung

Essen und Trinken | Gastronomie | Hotellerie

## Park Hotel Vitznau mit neuem Restaurant PRISMA Expérience

*Schweiz/Vitznau, 9. Mai 2023.* Im renommierten Fünfsterne-Deluxe-Hotel Park Hotel Vitznau, das für seine exzellenten kulinarischen Angebote bekannt ist, werden Gäste ab 19. Mai in einem neu konzipierten Restaurant verwöhnt: Im entspannt-elegant eingerichteten «PRISMA Expérience» mit grandioser Seeterrasse wird eine junge Küchencrew eine raffinierte, aber leichte und frische Fusionsküche zelebrieren.



Bild 1: Ab 19. Mai 2023 wird das neue «PRISMA Expérience» die Gäste begeistern.

Das Park Hotel Vitznau hebt sich wie ein weisses Märchenschloss von den bewaldeten Flanken der Rigi im schweizerischen Vitznau ab. Es blickt auf eine 120-jährige Geschichte zurück. Doch das vielfach preisgekrönte Haus ist immer wieder renoviert und modernisiert worden und erfüllt sämtliche Ansprüche an ein zeitgemässes Luxushotel. «Zum permanenten Erneuerungsprozess gehören auch Restaurantkonzepte, die den sich ändernden Bedürfnissen unserer Gäste Rechnung tragen», sagt Urs Langenegger, General Manager des Park Hotels Vitznau.



PARK HOTEL  
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Auf dieser Idee basiert das neue «PRISMA Expérience», das ab 19. Mai, jeweils abends von Freitag bis Montag, seine Gäste begeistern will. Neuere Trends nimmt es unter anderem dadurch auf, dass «sämtliche Gerichte gluten- und laktosefrei sind, dass wir sehr wenig weissen Zucker verwenden, und dass rund dreissig Prozent der angebotenen Speisen vegetarisch sind», erläutert Executive Chef Christian Nickel. Das Restaurant sei nur an vier Abenden geöffnet, «um unsere gewohnte hohe Qualität konstant halten zu können und immer dieselbe Crew vor Ort zu haben», erklärt Urs Langenegger. Das «PRISMA Expérience» wird bis 4. September offen sein. Bei entsprechender Nachfrage kann die Sommersaison um zwei Wochen verlängert werden.



Bild 2: Christian Nickel, seit 2012 Executive Chef im Park Hotel Vitznau.

«Expérience» nennt sich das Lokal, weil der Gast den Geschmack des Menüs beeinflussen kann, das am Tisch zubereitet oder finalisiert wird. «Die Gerichte der asiatischen Aromaküche werden auf eine einzigartige und spannende Weise präsentiert, die Ihre Sinne verzaubern wird», verspricht Christian Nickel. Neben dem Viergang-Expérience-Menü werden 12 bis 14 à-la-carte-Gerichte ab rund 30 Franken angeboten. Ein paar Beispiele: Sashimi vom Ora King Lachs mit Togarashi, Avocado und Passionsfrucht-Ingwersud; Honigtomate mit Yuba, Silken tofu und Shisosorbet; japanische Ike Jime Madai Dorade vom Konrogrill (einem japanischen Tischgrill) mit Aubergine und Wasserspinat.

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

### Entspannte Atmosphäre drinnen wie draussen

Durch sorgfältig aufeinander abgestimmte, warme Braun- und Grautöne, bequeme Polsterstühle und edle, aber zurückhaltend eingesetzte Dekorationselemente strömt das Lokal mit 24 Sitzplätzen eine entspannte, wohltuende Atmosphäre aus. Bei schönem Wetter genießt man auf der Terrasse mit Loungebereich eine grandiose Sicht auf den Vierwaldstättersee, die vorübergleitenden Dampfschiffe und das Alpenpanorama.

Der gebürtige Deutsche Christian Nickel wird zu Beginn selbst in der Küche des «PRISMA Expérience» stehen und gemeinsam mit einem Team arbeiten. «Ziel ist es, die Leitung an ein junges Talent weiterzugeben», sagt der erfahrene Küchenexperte. Nickel blickt auf eine abwechslungsreiche Laufbahn zurück. Nach Engagements im Kempinski Resort Estepona in Malaga, dem Restaurant Es Fum im Hotel St. Regis Mardavall, in der Traube Tonbach oder im Restaurant Lei Mouscardins in St. Tropez, übernahm er im Jahr 2012 die Aufgabe als Executive Chef im Park Hotel Vitznau und ist heute verantwortlich für die Küchen der drei Hotels der Gruppe. Als Chef de Service betreut Alessia Ruggerio die «PRISMA»-Gäste.



Bild 3: Das «PRISMA Expérience» strömt eine entspannte, wohltuende Atmosphäre aus.

### Junge Talente fördern

Executive Chef Christian Nickel, der die vielfältigen kulinarischen Angebote des Hauses seit 2012 massgeblich geprägt hat, ist bekannt für seine Fähigkeit, junge Talente zu entdecken und zu fördern.





## PARK HOTEL VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Wichtig ist ihm, dass die rund 30 Mitarbeitenden und Lernenden Gelegenheit erhalten, «neue Ideen umzusetzen, sich weiterzuentwickeln und an ihren Aufgaben zu wachsen». Zu Christian Nickels Crew gehört der Spitzenkoch Patrick Mahler, Küchenchef im Restaurant Focus ATELIER. Die Latte, die Urs Langenegger und Christian Nickel für das «PRISMA Expérience» ab dem 19. Mai gelegt haben, ist hoch: Das neue Lokal soll sich perfekt in das hochstehende gastronomische Umfeld des Park Hotels Vitznau einfügen.



Bild 4: Das renommierte Fünfsterne-Deluxe-Hotel Park Hotel Vitznau ist für seine exzellenten kulinarischen Angebote bekannt.

**Park Hotel Vitznau.** Das über 100-jährige Fünfsterne-Deluxe-Hotel wird seit 2020 im Stil eines privaten Gästehauses geführt. Das Haus am Vierwaldstättersee verfügt über 48 individuell gestaltete Suiten und Residenzen.

Zum kulinarischen Angebot gehören gleich drei prämierte Restaurants: das Fine-Dining-Restaurant Focus ATELIER mit Küchenchef Patrick Mahler (2 Michelin-Sterne, 18 Punkte Gault&Millau), das Grill Restaurant & Seeterrasse unter der Leitung von Felix Kattchin (14 Punkte Gault&Millau) sowie ab 19. Mai 2023 das Restaurant PRISMA Expérience mit Jungchef Samuel A. Widmer. Die Verlinde Bar, exklusive Private Dining-Räumlichkeiten sowie ein Chef's Table runden die gastronomische Vielfalt im Park Hotel Vitznau ab. Der Weinkeller des Hauses mit 32'000 Flaschen und 4'000 Positionen gehört zu den exklusivsten der Welt.

Konferenzsäle und Eventlokalitäten mit modernster technischer Ausstattung für Seminare und Meetings mit bis zu 140 Personen stehen ebenfalls zur Verfügung.

Das Spa des Hauses (1500 m<sup>2</sup>) verfügt über einen beheizten Infinity-Aussenpool, Sanarium, Eisgrotte, privater Seezugang, Massage, Kosmetik und Fitnessbereich sowie über ein grosses Aquarium.

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

Geführt wird das Fünfsternehotel von General Manager Urs Langenegger und ist Teil der Hospitality Visions Lake Lucerne AG. Das Park Hotel Vitznau ist Mitglied bei The Leading Hotels of the World, den Swiss Deluxe Hotels, Virtuoso, American Express Fine Hotels & Resorts, falstaff Hotel Collection, Forbes Travel Guide sowie bei der Vereinigung GRANDES TABLES SUISSES.

**Anzahl Zeichen:** 4532 Zeichen inkl. Wortzwischenräume.

Bilder (high-res) zu dieser Mitteilung und weitere vom Park Hotel Vitznau finden Sie [hier](#).



**Für Reservationen und Anfragen**

PARK HOTEL VITZNAU  
Seestrasse 18  
6354 Vitznau (Schweiz)  
Telefon +41 41 399 60 60

Mail: [info@parkhotel-vitznau.ch](mailto:info@parkhotel-vitznau.ch)  
[www.parkhotel-vitznau.ch](http://www.parkhotel-vitznau.ch)

**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](mailto:contact@estherbeck.ch)  
[www.estherbeck.ch](http://www.estherbeck.ch)