

17.11.2020 - 16:05 Uhr

Pascal Kleber im Hotel Belvoir Rüschtikon neu mit 15 GaultMillau-Punkten unterwegs



Pascal Kleber im Hotel Belvoir Rüschtikon neu mit 15 GaultMillau-Punkten unterwegs

Belvoir Restaurant & Grill klettert höher im GaultMillau-Himmel

Er ist bekannt dafür, dass er Gas gibt: Pascal Kleber, Küchenchef im 4 Sterne Superior Hotel Belvoir in Rüschtikon. Er fährt nämlich gerne Harley und tourt damit zu den besten Lieferanten in der Gegend. Im Belvoir Restaurant & Grill zelebriert er seine Kochkünste mit einem Team von 16 Könnern. Neu hat er sich damit im GaultMillau-Guide 2021 einen zusätzlichen Punkt geholt und ist nun mit stolzen 15 Punkten unterwegs.

Jährlich kürt der GaultMillau-Guide die besten Restaurants der Schweiz. Das Belvoir Restaurant & Grill, das zum gleichnamigen Hotel in Rüschtikon gehört, wurde in der gestern veröffentlichten Ausgabe des GaultMillau-Guides 2021 mit 15 Punkten ausgezeichnet - ein hart erkochter, zusätzlicher Punkt, den Pascal Kleber sein Eigen nennen darf. Der Zürcher ist ein leidenschaftlicher Harley-Davidson-Fahrer. Mehr PS bringt er nicht nur auf der Strasse, sondern auch in der Küche auf den Boden: "Diese Auszeichnung ist in diesen speziellen Zeiten doppelt Gold wert. Für unser Küchenteam, das auch unter erschwerten Bedingungen immer Vollgas gibt. Und für Pascal Kleber selbst - denn er ist einer, der stets nach Neuem strebt und sich nicht rasch zufrieden gibt", freut sich Hoteldirektor Daniel Kost.

Alle zwei Monate neu

Jeden zweiten Monat wechselt Kleber die Hälfte der Gerichte auf seiner Menükarte aus, um garantiert saisonal unterwegs zu sein. Wenn immer möglich, sucht er nach dem Speziellen aus der Gegend. Und da braust der Easyrider dann höchstpersönlich von Bauer zu Bauer: So stammen beispielsweise die Eier vom Bauernhof Längimooos in Rüschtikon. Hinzu kommt seine andere Passion: das eigene Bienenhotel auf dem Dach des Hotel Belvoir. Elf Kilo Honig waren es dieses Jahr bereits, die er auf dem Frühstücksbuffet feilbieten konnte. "Ich wollte nie etwas anderes lernen. Schon als Kind war mir klar: Ich arbeite einmal in einem Gastbetrieb", so der Küchenchef des Belvoir Restaurant & Grill, der nun seit bald drei Jahren dem Haus über dem Zürichsee die Treue hält.

Das 4 Sterne Superior Hotel **Belvoir** in Rüschtikon bietet eine grandiose Sicht über den Zürichsee. Das Hotel mit 60 modernen Zimmern und Suiten hat sich einen Namen als Lifestyle-, Geschäfts-, Seminar- und Eventhotel gemacht, ist aber auch bei Städtereisenden und Einheimischen sehr beliebt. Zum kulinarischen Angebot gehören das Belvoir Restaurant & Grill mit 15 GaultMillau-Punkten, eine grosse Sonnenterrasse mit der Infinity Lounge, sowie die angesagte Belbar und Lobby Lounge. Für Seminare, Tagungen, Events und Feste stehen 8 topmodern ausgestattete Räumlichkeiten für Gruppen bis zu 280 Personen zur Verfügung. Das Belvoir Wellness, Gym & Beauty sorgt mit seinen beiden Highlights, dem Flosaldrom Schwebebad und dem Outdoor Whirlpool auf dem Dach für Entspannung pur.

Medienkontakt

Hotel Belvoir

Medienstelle, c/o Panta Rhei PR, Weinbergstrasse 81, CH-8006 Zürich

Telefon: +41(0)44 365 20 20

E-Mail: info@pantarhei.ch

Medieninhalte



15 GaultMillau-Punkte auf dem Konto: Pascal Kleber leitet die Küche im Hotel Belvoir in Rüschlikon.



Upgrade: Das Belvoir Restaurant & Grill begrüsst seine Gäste neu mit 15 GaultMillau-Punkten.



Zum Fine Food mit 15 GaultMillau-Punkten gibt's im Belvoir Restaurant & Grill eine atemberaubende Aussicht dazu.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018582/100859911> abgerufen werden.