

19.10.2021 - 10:34 Uhr

«Zürich geht aus!»: Küche vom Hotel Belvoir in Rüschtikon ausgezeichnet



«Zürich geht aus!»: Küche vom Hotel Belvoir in Rüschtikon ausgezeichnet

Das Belvoir Restaurant & Grill unter Küchenchef Pascal Kleber

hat die «Beste Speisekarte mit Aussicht»

Rüschtikon, 19. Oktober 2021 – Seit bald vier Jahren sorgt der Zürcher Pascal Kleber im Belvoir Restaurant & Grill in Rüschtikon für kulinarische Höhenflüge. Seine Hingabe und Leidenschaft findet einmal mehr im grösseren Rahmen Anerkennung: Gestern, 18. Oktober 2021, war der talentierte Chef de Cuisine als Gastkoch beim Lancierungsevent des renommierten Magazins «Zürich geht aus!» mit von der Partie. Klebers Kreationen im Belvoir Restaurant & Grill wurden dabei mit dem Titel «Beste Speisekarte mit Aussicht» 2022 ausgezeichnet. Der Küchenzauberer holt damit einen weiteren Trumpf hoch über den Zürichsee: ins Hotel Belvoir Rüschtikon.

Jetzt ist es offiziell: Pascal Kleber hat das Belvoir Restaurant & Grill in Rüschtikon zur beliebtesten «Speisekarte mit Aussicht» des Kantons Zürichs geführt. Dies hat gestern die Jury des renommierten Zürcher Foodguides «Zürich geht aus!» bekanntgegeben. Das Magazin feiert heuer bereits die 17. Ausgabe.

Als einer von vier Gastköchen verwöhnte der prämierte Spitzenkoch Kleber im Restaurant Terrasse rund 280 Gäste am Launch-Event und konnte dabei seine Künste gleich live präsentieren. Um 21.15 Uhr wurde dann das Geheimnis gelüftet: Der mit 15 GaultMillau-Punkten ausgezeichnete Feinschmecker-Hotspot Belvoir Restaurant & Grill unter Pascal Kleber wurde für die «Beste Speisekarte mit Aussicht» des Jahres gekürt. «Die Auszeichnung dieses beliebten Awards ist eine grosse Freude für mich. Nach den ersten 14 GaultMillau-Punkten im Jahr 2019 und den 15 GaultMillau-Punkten im Jahr 2021 für unser Restaurant ist die Auszeichnung durch «Zürich geht aus!» eine weitere Bestätigung für die konstant passionierte Arbeit meines Küchenteams», zeigt sich Kleber erfreut.

Ein weiterer Grund zum Feiern: 300 Jahre Belvoir

Nebst der Auszeichnung durch «Zürich geht aus!» wurde das Hotel im Frühjahr ebenso zur schönsten Tagungslocation der Schweiz am Swiss Location Award erkoren. Damit aber nicht genug: Das Jahr 2021 steht im Haus hoch über dem Zürichsee ganz im Zeichen des 300-Jahr- beziehungsweise des 10-Jahr-Jubiläums. Die ersten Quellen datieren auf 1721. Das damalige Lusthaus war Veranstaltungsort rauschender Feste, Theater und Bälle. Hier sinnierte und dinierte man, genoss Konzerte und lauschte der hohen Literatur oder debattierte über Gott und die Welt. Heute befindet sich das Hotel im privaten Besitz einer lokalen Unternehmerfamilie, die es vor 10 Jahren im heutigen, modernen Kleid hat auferstehen lassen.

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 und die gemütliche 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 Schwebepad und dem Outdoor-Whirlpool auf dem Dach für Entspannung.

Medienkontakt

Hotel Belvoir
Medienstelle
c/o Pantarhei PR
Weinbergstrasse 81
CH-8006 Zürich

Telefon: +41(0)44 365 20 20

E-Mail: info@pantarhei.ch

Medieninhalte



«Die beste Speisekarte mit Aussicht». Das Belvoir Restaurant & Grill unter Chefkoch Pascal Kleber wurde vom Foodguide «Zürich geht aus!» prämiert.



Mit viel freier Sicht: Kleber verwöhnt seine Gäste im 15 GaultMillau-Punkte Belvoir Restaurant & Grill.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018582/100879607> abgerufen werden.