

14.05.2024 - 10:01 Uhr

Park Hotel Vitznau: Gül Deluxe-Pop-up und authentische japanische Küche im «Prisma Expérience»



Das Fünfsterne-Deluxe-Hotel Park Hotel Vitznau holt Elif Oskan mit ihrem Gül-Team für ein Juni-Gastspiel ins Fine-Dining-Restaurant focus ATELIER und Japan-Meister Yusuke Sasaki für einen Sommer ins jüngst eröffnete «PRISMA Expérience».

Gleich zweimal kann man in diesem Sommer Cross-over Pop-up am Vierwaldstättersee geniessen. Das Park Hotel Vitznau verpflichtete die Spitzenköche Elif Oskan und Yusuke Sasaki für kulinarische Gastspiele der besonderen Art:

«Gül x focus ATELIER»: vom 04. bis 08. Juni 2024

Im türkisch-avantgardistischen Restaurant Gül in Zürich kocht Elif Oskan «Für Herzen, nicht für Sterne». Die sympathische Schweizerin mit südostanatolischen Wurzeln zelebriert die traditionell-authentische türkische Küche, verfeinert sie mit Aufwand und Technik der Spitzenküche und einer Prise Schweizer Raffinesse. Das Ergebnis: Hochgenuss auf dem Teller.

Die Gäste des Park Hotel Vitznau dürfen sich auf so spannende Kreationen wie *Gül-Style Pide Kaviar Carbonara*, *Biber-Tempura in voller Blüte mit vegetarischer Sucuk-Emulsion* oder *Alpsteinpoularde Külbasti* freuen.

«Das Park Hotel Vitznau darf ein bisschen bunter werden, dass Gül etwas eleganter», sagt Elif Oskan. Gelernt bei den Besten der Besten auf Stationen von London bis Brügge, erkochte Elif Oskan für das «Gül» 15 Gault-Millau-Punkte und eroberte die Herzen im Sturm. Dem Schweizer Publikum ist sie u. a. als MasterChef Schweiz-Jurorin bekannt. Mit Partner Markus Stöckle betreibt das Multitalent drei populäre Restaurants in Zürich.

«Elif Oskan hat eine wundervolle Art zu kochen. Sie verbindet makellooses Handwerk, kulturelles Erbe und Liebe zum Detail zu einer faszinierenden kulinarischen Vielfalt. Pop-ups der besonderen Art haben während der Ferien des Restaurants focus ATELIER bereits Tradition und wir freuen uns sehr, das Team um Elif im Juni als Gast unserer hochkarätigen Eventreihe dabei zu haben», sagt Executive Chef Christian Nickel.

«PRISMA Expérience goes Japan»: vom 31. Mai bis 05. September 2024

Der Japaner Yusuke Sasaki ist ab Ende Mai Gastkoch im Restaurant PRISMA Expérience. Das jüngst neu konzipierte Restaurant des Park Hotel Vitznau steht für entspanntes Casual Fine Dining.

Mit Gastkoch Yusuke Sasaki holt das Park Hotel Vitznau einen Kenner hochwertiger japanischer Küche an den See. Chef Yusuke hat in zahlreichen internationalen Restaurants und Hotels gewirkt und ist für seine einzigartige Fusion aus authentischer japanischer und moderner Nikkei Küche bekannt. Im «PRISMA Expérience» zeigt er die gesamte Bandbreite seines Könnens: von japanischen Klassikern über Ooki-Signature Dishes wie *Tantanmen-Ramen mit Spicy Tofu* bis hin zu *Japanese Wagyu*, *Yellowfin Tataki*, *traditionelle Sushi und Sashimi* bis hin zu *Matcha white chocolate fondant*. Traditionelle Kochkultur, der Respekt vor dem

Produkt und die Klarheit der Aromen stehen im Mittelpunkt.

Den grandiosen Blick von der Terrasse auf das Alpenpanorama und den Vierwaldstättersee gibt es frei Haus.

Pop-up's haben Tradition im Park Hotel Vitznau

«Im Park Hotel Vitznau ist es unser Ziel, den Gästen einerseits das ganze Jahr über in unseren fantastischen Restaurants, dem «focus ATELIER» mit Patrick Mahler und im Grillrestaurant mit Felix Kattchin ein absolut erstklassiges kulinarisches Erlebnis zu bieten. Andererseits bringen wir Bewährtes und Innovation zusammen, indem wir mit verschiedenen Pop-up-Konzepten und der jährlich wechselnden Prisma-Expérience – dieses Jahr mit Yusuke – eine aufregende Fusion schaffen. So können wir unseren Gästen ein fesselndes und vielseitiges kulinarisches Abenteuer bieten, das sie immer wieder überrascht und begeistert», so Mathias Rohner, Direktor vom Park Hotel Vitznau.

Termine

«**Gül x focus ATELIER**»: vom 04. bis 08. Juni 2024 im Fine-Dining-Restaurant focus ATELIER im Park Hotel Vitznau. Menüpreis CHF 185.-, am Samstag Brunch zu CHF 95.-.

«**PRISMA Expérience goes Japan**»: vom 31. Mai bis 05. September 2024 im Casual Fine-Dining-Restaurant PRISMA Expérience im Park Hotel Vitznau. Da nur eine begrenzte Anzahl von ca. 20 Sitzplätzen vorhanden sind, werden Gäste gebeten, rechtzeitig zu reservieren.

Tischreservierungen und mehr Informationen telefonisch unter T +41 (0)41 399 60 60 oder per E-Mail unter info@parkhotel-vitznau.ch

Hinweis an die Redaktionen:

Anzahl Zeichen: 3870 Zeichen inkl. Wortzwischenräume.

Elif Oksan, Restaurant Gül

Elif Oskan entdeckte ihre Leidenschaft für kulinarische Genüsse in der Küche ihrer Mutter. Diese Liebe bildet auch das geheime Rezept, das Elif Oskans gesamtes Schaffen bis heute prägt. «Güly Love» ist dabei einer der Slogans ihres Restaurants Gül in Zürich. Gemeinsam mit ihrem Team, hauptsächlich bestehend aus Frauen, schafft sie eine einzigartige und bezaubernde Atmosphäre. Die Präsenz ihrer Familie verleiht dem Restaurant zusätzlich eine besondere Wärme. Die Küche von «Gül» greift auf türkische Traditionen zurück, die jedoch auf raffinierte und spielerische Weise interpretiert werden.

Seit 2021 hat Elif Oskan ihre berufliche Laufbahn über die Grenzen ihres Restaurants hinaus erweitert. Sie fungierte als Jurymitglied bei Masterchef, überwand gemeinsam mit ihrem Lebenspartner Markus Stöckle Tim Mälzer in Kitchen Impossible und wirkte als Gastjürokin bei The Taste mit. Im Jahr 2022 veröffentlichte sie ihr erstes Kochbuch «Cuisine», das mit mehreren renommierten Auszeichnungen geehrt wurde, darunter der Deutsche Kochbuchpreis und der World Cookbook Award.

www.guel.ch

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 (15 Punkte Gault&Millau) sowie das Restaurant PRISMA Expérience. 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 35'000 Flaschen und 4'500 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 m²) verfügt über einen beheizten Infinity-Aussenpool, Sanarium, Eisgrotte, privater Seezugang, Massage, Kosmetik und Fitnessbereich sowie über ein grosses Aquarium.

Geführt wird das mehrfach preisgekrönte Fünfsterne-Hotel von Managing Director Mathias Rohner 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 und LES GRANDES TABLES DU MONDE. Im Frühling 2023 wurde das Park Hotel Vitznau von der renommierten «NZZ am Sonntag» als bestes Grandhotel der Schweiz ausgezeichnet.

Die Pühringer Foundation Group

Die Gruppe betreibt vier Hotels als Drehscheibe für ihre Förderprojekte: das Campus Hotel Hertenstein, das Park Hotel Vitznau, das Neuro Campus Hotel DAS MORGEN in Vitznau sowie das klassizistische Palais Coburg in Wien, das die Pühringer Foundation 1997 erwarb und 2000 bis 2003 zu einem Luxushotel mit zwei Gourmet-Restaurants umbaute. Geführt werden die Betriebe von der Hospitality Visions Lake Lucerne AG, welcher Urs Langenegger als CEO vorsteht. Mit seiner Stiftung engagiert sich der österreichische Investor Peter Pühringer seit mehr als 25 Jahren für Forschung, Aus- und Weiterbildung in den Kernbereichen

Health & Wealth, Entrepreneurship und Hospitality.

Für Reservationen und Anfragen

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

Mail: info@parkhotel-vitznau.ch
www.parkhotel-vitznau.ch

Medienkontakt Schweiz, Deutschland und Österreich

ESTHER BECK Public Relations
Esther Beck
Bim Zytglogge 1
3011 Bern (Schweiz)
Telefon +41 31 961 50 14

Mail: contact@estherbeck.ch
www.estherbeck.ch

Medieninhalte



Das Team vom «Gül» in Zürich kocht vom 4. bis 8. Juni 2024 im Restaurant focus ATELIER.



Im PRISMA Expérience zeigt Yusuke Sasaki die gesamte Bandbreite seines Könnens.



Yusuke Sasaki, vom 31. Mai – 5. September 2024 Gastkoch im Park Hotel Vitznau.



Das Team vom Gül in Zürich kocht vom 4. bis 8. Juni 2024 im focus ATELIER.



Im Park Hotel Vitznau haben Pop-up's Tradition.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018815/100919368> abgerufen werden.