

11.09.2024 – 10:10 Uhr

## Von der Hauptstadt an den See: Philipp Vogels urbanes Menü-Highlight im Park Hotel Vitznau



Das [Park Hotel Vitznau](#) öffnet seine Türen für ein kulinarisches Ereignis, das Gourmets und Geniesser:innen gleichermassen begeistern wird. Vom 5. bis 9. November 2024 präsentiert Philipp Vogel, talentierter Küchenchef und Managing Director des Fünfsterne-Boutiquehotels [Orania.Berlin](#), seine innovativen Kochkünste am Vierwaldstättersee.

Dieses Gastspiel verspricht nicht nur eine Fortsetzung der erfolgreichen Pop-Up-Reihe des [Fünfsterne-Deluxe-Hotels](#), sondern auch eine Gelegenheit, sich auf eine geschmackliche Entdeckungsreise zu begeben. Bei der Gelegenheit begibt sich das Team vom Restaurant [focus ATELIER](#) um Küchenchef Patrick Mahler in eine kurze Kreativpause.

[Philipp Vogel](#), bekannt für seine kreative Interpretation der Peking-Ente, wird ein 6-Gänge-Menü kreieren, das die moderne asiatische Küche in den Mittelpunkt stellt. Dabei präsentiert er auch sein Signature-Dish aus dem «[Orania.Berlin](#)»: die «Xberg Duck». Diese hat mit der klassischen Peking-Ente aus diversen chinesischen Restaurants wenig gemeinsam. Das Besondere an diesem mehrgängigen Menü ist, dass alle Teile des Tieres genutzt werden, von den Knochen über die Innereien bis hin zur Haut. Mit mehrjährigen Stationen in kulinarischen Metropolen wie Shanghai, London und Wien bringt Vogel nicht nur Geschmack, sondern auch eine Fülle an Erfahrung und Know-how nach Vitznau. Seine Fähigkeit, traditionelle Gerichte mit einem modernen Twist neu zu interpretieren, verspricht ein spannendes kulinarisches Erlebnis.

Mathias Rohner, Managing Director im Park Hotel Vitznau, äussert sich begeistert über das bevorstehende Event: «Wir sind stolz darauf, unseren Gästen immer wieder neue und aufregende Erlebnisse bieten zu können. Philipp Vogels Auftritt ist ein weiteres Highlight in unserer Reihe von erfolgreichen Pop-ups, die neugierige Gaumen mit auf eine Reise voller Entdeckungen nehmen». Und fügt hinzu: «Unser Ziel ist es, die kulinarische Vielfalt zu feiern und unseren Gästen nicht nur ein Essen, sondern ein Erlebnis zu bieten.»

### Termine

## «XbergDUCK goes Park Hotel Vitznau»

Vom 5. – 9. November 2024 im Fine-Dining-Restaurant focus ATELIER im Park Hotel Vitznau. Menüpreis CHF 185.– exkl. Getränke.

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

Hinweis an die Redaktionen:

Anzahl Zeichen: 2005 Zeichen inkl. Wortzwischenräume.

### «Orania.Berlin» hotel.restaurant.bar.concerts.

Grossstadt Dschungel, Schmelztiegel und Herz des authentischen Berlins. Das Boutiquehotel Orania.Berlin liegt direkt im kreativen Herzen der Stadt, in Kreuzberg. 41 grosszügige Suiten und intime Doppelzimmer verbinden ultimativ zeitgemässen Komfort mit warmen Licht, subtilen orientalischen Einflüssen und naturbelassenen Materialien aus aller Welt. Bereits 1913 fanden genau an dieser Stelle im Herzen der Luisenstadt - am Oranienplatz - regelmässig Konzerte und Kabarettveranstaltungen von in Berlin lebenden Künstler:innen statt. Dieses Konzept lässt Orania.Berlin wieder aufleben: erstklassiges Bar Piano, schwungvolle live Jazzkonzerte von Berliner Künstler:innen in einer gemütlichen Atmosphäre inmitten des Restaurant- und Barbereichs – das bietet Orania.Berlin. Ein Ort der Zusammenkunft, der Diskussion und des Dialoges – für Anwohner:innen, Neu-Berliner:innen und internationale Gäste. Ein absolutes Highlight der kosmopolitischen Küche des Geschäftsführers und Küchenchefs Philipp Vogel ist die Xberg Peking Ente, die in vier Gängen den kulturellen Twist der Grossstadt vereint.

[www.orania.berlin](http://www.orania.berlin)

### 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 Fünfsternehotel 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](http://HospitalityVisionsLakeLucerneAG.ch), 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](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

Bim Zytglogge 1

3011 Bern (Schweiz)

Telefon +41 31 961 50 14

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

## Medieninhalte



Philipp Vogel vom «Orania.Berlin» kocht vom 5. – 9. November 2024 im Park Hotel Vitznau. Foto: Mario Heller



Philipp Vogel präsentiert auch sein Signature-Dish aus dem «Orania.Berlin»: die «Xberg Duck». Das Besondere an diesem mehrgängigen Menü ist, dass alle Teile des Tieres genutzt werden, von den Knochen über die Innereien bis hin zur Haut. Foto: PCTRBRLN



Mit mehrjährigen Stationen in kulinarischen Metropolen wie Shanghai, London und Wien bringt Vogel nicht nur Geschmack, sondern auch eine Fülle an Erfahrung und Know-how nach Vitznau. Foto: PCTRBRLN



«XbergDUCK goes Park Hotel Vitznau» Vom 5. – 9. November 2024 im Fine-Dining-Restaurant focus ATELIER im Park Hotel Vitznau.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018815/100922847> abgerufen werden.