

07.03.2025 – 11:50 Uhr

Saisoneröffnung im Park Hotel Vitznau: Fünf Highlights im Überblick



Nach einer kurzen Winterpause hat das [Park Hotel Vitznau](#) am 6. März 2025 wieder seine Türen geöffnet. Das Haus, bekannt für sein Konzept eines privaten Gästehauses, empfängt seine Gäste mit Stil und Exklusivität. Managing Director Mathias Rohner präsentiert fünf Highlights, die den Aufenthalt zu einem besonderen Erlebnis machen.

#1 Frischer Glanz für Spa und Hotelbereich

Während der Betriebspause wurde kräftig modernisiert: Der [Infinity Pool](#) und der Outdoor-Whirlpool erstrahlen in neuem Glanz mit edler Feinstein- und Marmorverkleidung. Frisch gestaltete und mit neuem Mobiliar ausgestattete Balkone, renovierte Badezimmer und Saunen sowie ein modernisiertes Dampfbad sorgen für noch mehr Komfort und Entspannung. «Über zwei Millionen Schweizer Franken flossen in die umfassenden Erneuerungen», erklärt Mathias Rohner.

#2 Exquisite Weinauswahl und Schweizer Spitzenweine im Rampenlicht

Wer bei einer [Auswahl von über 35'000 Flaschen oder 4'500 Positionen](#) den Überblick verliert, kann sich vertrauensvoll an Sven Uzat, Head of Wine oder sein erfahrenes Sommelier-Team wenden. Mit grosser Sorgfalt haben sie eine beeindruckende Kollektion zusammengestellt, die von klassischen französischen Bordeaux über Cabernets aus dem Napa Valley bis hin zu italienischen Barolos reicht. Der Champagnerkeller glänzt mit einer breiten Auswahl an exklusiven Schaumweinen, seltenen Raritäten und besonderen Jahrgängen von ausgewählten Produzenten.

Sven Uzat erklärt: «Für uns sind Trends nicht immer entscheidend. Wichtig ist, dass unsere Gäste am Ende glücklich sind.» Besonders am Herzen liegt dem Team die Förderung Schweizer Weine, die im internationalen Vergleich ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis bieten. Uzat nennt seine aktuellen Favoriten: Patrick Adank, La Maison Carrée, Thomas Studach und das Weingut Obrecht.

#3 Faszination Kunst im Park Hotel Vitznau: Die Werke von Claude Verlinde im Mittelpunkt

Was viele nicht wissen: Im gesamten Hotel sind 46 Gemälde des renommierten Künstlers Claude Verlinde zu

entdecken. Seine detailreichen Werke erzählen Geschichten, laden zum Träumen ein und verwandeln das Park Hotel in eine lebendige Galerie. Ein besonderes Highlight für Kunstliebhaber:innen ist das Monumentalwerk *Le Miroir*, das die Globalisierung in einer faszinierenden Mischung aus Realität, Vision und Traumwelt darstellt. Dieses beeindruckende Werk, mit einer Grösse von sechs auf zwölf Metern, schmückt den multifunktionalen Saal Verlinde.

Auch die hauseigene Bar, die [*Verlinde Armagnac & Cognac Bar Relais Gourmand*](#), trägt den Namen des Künstlers. Cognacfarbene Sessel, eine Bar aus bernsteinfarbenem Onyx-Stein und eine Deckenverzierung aus dreihundert mundgeblasenen Glastropfen schaffen ein stilvolles Ambiente. Mit neun Originalgemälden des französischen Surrealisten und einer Sammlung von über 200 Vintage Armagnacs wird die Bar ihrem Namen mehr als gerecht.

#4 Grillgenuss am Vierwaldstättersee

Direkt am türkisfarbenen Vierwaldstättersee gelegen, bietet das [*Grill Restaurant Seeterrasse*](#) nicht nur eine atemberaubende Aussicht, sondern auch ein kulinarisches Erlebnis, das Feriengefühle aufkommen lässt. Während die Gäste ihre Füsse fast im Wasser baumeln lassen können, kommt auf den Tellern nur das Beste vom Sommergrill. Das Highlight der Menükarte sind grosszügige Fleischstücke, die mit ihrem Gewicht von 500 bis 1500 Gramm Eindruck machen. Diese werden meisterhaft auf dem Outdoor-Grill zubereitet und sorgen für ein rauchig-saftiges Geschmackserlebnis.

Wem der Sinn nach leichteren Alternativen steht, darf sich auf fangfrischen regionalen Fisch von der Fischerei Reichmuth aus Sattel freuen. Und auch Gäste, die vegetarische Gerichte bevorzugen, kommen nicht zu kurz. Kreative und saisonale Kompositionen wie der über Buchenholz geräucherte Blumenkohl bereichern das Angebot und sorgen für eine bunte Abwechslung.

#5 Ein Meister der japanischen Kochkunst

31. Mai bis 9. September 2025

Nach dem grossen Erfolg von Yusuke Sasaki im Jahr 2024 gastiert er auch diesen Sommer im Park Hotel Vitznau und bringt die authentische Aromavielzahl Japans ins Restaurant PRISMA Expérience. Yusuke Sasaki ist ein Kenner der gehobenen japanischen Küche und eine internationale Grösse in der Gastronomie. Sein Markenzeichen ist die spannende Fusion aus traditioneller japanischer Kochkunst und modernen Nikkei-Elementen. Während seiner Zeit im PRISMA Expérience entführt er die Gäste auf eine kulinarische Reise mit einer beeindruckenden Bandbreite seiner Kreationen. Von japanischen Klassikern über seine einzigartigen Signature Dishes wie Tantanmen-Ramen mit Spicy Tofu, Yellowfin Tataki und Wagyu bis hin zu Sushi, Sashimi und einem unwiderstehlichen Matcha White Chocolate Fondant – Sasaki setzt auf höchste Qualität, authentische Produkte und klare, harmonische Aromen.

«Unser Ziel ist es, unseren Gästen das ganze Jahr über ein erstklassiges kulinarisches Erlebnis zu bieten», erklärt Mathias Rohner. «Mit dem PRISMA Expérience und wechselnden Pop-up-Konzepten schaffen wir eine aufregende Balance zwischen Bewährtem und Neuem.»

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 (18 Punkte Gault&Millau, 2 Michelin-Sterne), das Grill Restaurant & Seeterrasse (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.

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.

Hinweis an die Redaktionen:

Anzahl Zeichen: 5124 Zeichen inkl. Wortzwischenräume, ohne Boilerplate.

Für Anfragen und Reservationen

PARK HOTEL VITZNAU
Seestrasse 18
6354 Vitznau (Schweiz)

Telefon +41 41 399 60 60
Mail: info@parkhotel-vitznau.ch
Web: www.parkhotel-vitznau.ch

Medienkontakt Schweiz, Deutschland, Österreich

Esther Beck
ESTHER BECK PR
3011 Bern (Schweiz)
Telefon +41 31 961 50 14

Mail: esther.beck@estherbeck.ch
Web: www.estherbeck.ch

Medieninhalte



Edler Komfort im Park Hotel Vitznau: Infinity Pool und Outdoor-Whirlpool in Marmor, modernisierte Saunen, Dampfbad, Zimmer und Badezimmer – über zwei Millionen Schweizer Franken flossen in die Modernisierung.



Die Weinkarte des Park Hotels Vitznau wurde mehrfach ausgezeichnet, darunter 2023 vom renommierten Fachmagazin World of Fine Wine als «Beste Weinkarte der Welt». Zudem zählt die Weinsammlung zu den grössten weltweit.



Stilvolles Ambiente in der Verlinde Armagnac & Cognac Bar: Cognacfarbene Sessel, eine Bar aus Onyx-Stein und neun Originalgemälde von Claude Verlinde schaffen einen besonderen Ort für Geniesser:innen.



Mit einer Grösse von sechs auf zwölf Metern schmückt das Monumentalwerk Le Miroir den nach Claude Verlinde benannten multifunktionalen Saal Verlinde.



Ein Highlight im Sommer 2025: Yusuke Sasaki, Meister der japanischen Küche, begeistert im Restaurant PRISMA Expérience mit einer kulinarischen Reise voller authentischer Aromen und moderner Nikkei-Elemente.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018815/100929422> abgerufen werden.