

14.10.2025 – 13:53 Uhr

Von St. Moritz nach Vitznau: Fabrizio Zanetti vom «Suvretta House» zu Gast im «focus ATELIER»



Vom 5. bis 8. November 2025 gönnt sich Patrick Mahler und sein Team eine kreative Auszeit. In dieser Zeit übernimmt ein ebenso hochkarätiger Name die kulinarische Regie im Restaurant focus ATELIER des [Park Hotel Vitznau](#): Fabrizio Zanetti, Executive Chef des traditionsreichen «[Suvretta House](#)» in St. Moritz, bringt seine charakteristische Kochkunst für vier besondere Abende an den Vierwaldstättersee.

Fabrizio Zanetti steht für eine französische Küche, die er mit internationalen Akzenten und feiner Leichtigkeit neu interpretiert. Seine Handschrift vereint klassische Haute Cuisine mit moderner Eleganz; stets marktfrisch, saisonal und mit einer Ästhetik, die gleichermaßen Auge und Gaumen begeistert.

Für das Gastspiel im «focus ATELIER» komponiert Zanetti ein Menü, das französische Raffinesse und weltläufige Kreativität vereint. Gäste erwarten ein eindrückliches 8-Gang-Menü mit zahlreichen französischen Klassikern, die einen modernen Twist erhalten – darunter sein Signature-Dish, das Gänseleber Mosaik. Zudem dürfen sich die Gäste auf eine kreative vegetarische Menü-Variante freuen.

«Suvretta House» und Park Hotel Vitznau: Gemeinsame Werte und ein architektonisches Erbe

Die Verbindung zwischen dem «Suvretta House» und dem Park Hotel Vitznau geht über die Kulinarik hinaus: Beide Häuser teilen eine lange Tradition in der Schweizer Luxushotellerie, höchste Ansprüche an Qualität und ein gemeinsames architektonisches Erbe, entworfen vom Zürcher Architekten Karl Koller, der sowohl das «Suvretta House» (1912) als auch das ursprüngliche Park Hotel Vitznau (1903) gestaltete.

Bereits im Februar 2025 war Patrick Mahler (18 GaultMillau-Punkte, zwei Michelinsterne) zu Gast in St. Moritz, ein kulinarischer Austausch, der nun am Vierwaldstättersee fortgesetzt wird. Im Februar 2026 kehrt Patrick Mahler nach St. Moritz zurück und vertieft die Verbindung zwischen den beiden Häusern weiter.

Fabrizio Zanetti, ausgezeichnet mit 17 GaultMillau-Punkten und einer der führenden Küchenchefs der Schweiz,

sieht im Park Hotel Vitznau einen Ort, der dieselbe Leidenschaft für Perfektion und Gastlichkeit verkörpert wie das «Suvretta House». Sein Gastspiel spiegelt diese gemeinsamen Werte wider und verspricht vier Abende voller Genuss, kulinarischer Handwerkskunst und inspirierendem Austausch.

Hinweis an die Redaktionen:

Pop-up-Restaurant : «Suvretta House» x Park Hotel Vitznau

Daten : Mittwoch bis Samstag, 5. – 8. November 2025, jeweils ab 19 Uhr

Menü: 8-Gang-Menü

Preis: CHF 198.– pro Person

Weitere Informationen sowie Tischreservation:

<https://www.parkhotel-vitznau.ch/en/wine-dine/fabrizio-zanetti-at-focus-atelier>

Anzahl Zeichen: 2418 inkl. Leerzeichen, ohne Boilerplate.

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, zwei Michelin-Sterne), das Grill Restaurant & Seeterrasse (14 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 100 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.

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 weitere Informationen oder Anfragen:

Park Hotel Vitznau
Seestrasse 18
6354 Vitznau (Schweiz)
Telefon +41 41 399 60 60

E-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

Medieninhalte



Das «Suvretta House» in St. Moritz: Heimat von Fabrizio Zanetti, der als Executive Chef vom 5. bis 8. November 2025 seine alpine Kochkunst ins «focus ATELIER» des Park Hotel Vitznau bringt.



Patrick Mahler und Fabrizio Zanetti während ihrer letzten Zusammenarbeit im Februar 2025 im «Suvretta House» (v.l.n.r.) ©DigitaleMassarbeit



Herbstlicher Gang von Fabrizio Zanetti: Ein Teller voller Aromen und Farben der goldenen Jahreszeit. ©DigitaleMassarbeit



Restaurant focus ATELIER im Park Hotel Vitznau. Das Pop-up von Fabrizio Zanetti (17 Gault&Millau-Punkte) verkörpert die gemeinsame Passion der beiden Traditionshäuser für Perfektion und Gastfreundschaft.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018815/100935887> abgerufen werden.