

Medieninformation, Luzern, 25. März 2015

Bodenständige, urbane Küche – René Schudel zu Gast im Hotel Schweizerhof Luzern

Ab diesem Freitag können die Luzernerinnen und Luzerner eine ganze Auswahl an funky Gerichten von Starkoch René Schudel im Hotel Schweizerhof Luzern geniessen.

René Schudel zählt als erfolgreicher Gastro-Unternehmer und Fernsehkoch zu den bekanntesten Schweizern und vermittelt mit seiner unverwechselbaren, bodenständigen Art einer wachsenden Anhängerschaft die Lust am Essen und Kochen. In seinen beiden Restaurants benacus und Stadthaus in Interlaken entwickelt der Fernsehprofi seine Rezepturen und bewirbt mit seinem Team die Gäste noch heute persönlich aufs Vorzüglichste. «Flavorites», nach dem «Funky Kitchen Club» seine neue Kochsendung auf ProSieben, macht wöchentlich mehr als 60'000 Zuschauer gluschtig auf seine Kreationen.

Vom 28. März bis 27. Juni 2015 serviert das Hotel Schweizerhof Luzern im Restaurant Galerie Spezialitäten aus seinem Repertoire. René Schudel ist zurzeit zu Gast im Hotel und führt das Schweizerhof-Küchenteam unter der Leitung von Küchenchef Marcel Gerber in seine Geheimnisse ein, sodass seine Gerichte auch danach mit der gleichbleibenden garantierten Qualität serviert werden können.

Am Freitag, 27. März 2015 findet um 19.00 Uhr der «funky» Eröffnungsevent mit Gastkoch René Schudel statt. Begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise durch die Spezialitäten von René Schudel und erleben Sie diese Genüsse an verschiedenen Schauplätzen im Festivalhotel. Umrahmt wird die Eröffnung von musikalischen Klängen von Phil Dankner und Damian Lynn. Das entsprechende Menu finden Sie am Ende der Medienmitteilung.

Das Hotel Schweizerhof Luzern setzt seit Mitte 2011 in regelmässigem Abstand auf hochklassige Gastköche, welche einerseits immer wieder spannendes Know-how in die Küchencrew des Schweizerhofs einbringen, andererseits Abwechslung und einmalige gastronomische Erlebnisse für die Restaurant-Gäste ermöglichen.

Bisherige Gastköche im Hotel Schweizerhof Luzern waren unter anderem:

- Heiko Antoniewicz, aphrodisierende Gerichte aus Deutschland
- Gerd Reber, Alpenspezialitäten aus Arosa
- Viacheslav Osin, Russland zu Gast in Luzern
- Peter Nöthel, Hummergerichte mit 2 Michelin Sternen
- Fabian Inderbitzin, Vom Vierwaldstättersee an den Vierwaldstättersee
- Robert Speth, Raffinierte und unverkennbare Spezialitäten aus Gstaad
- Mansour Memarian, The Chedi Andermatt zu Gast im Festivalhotel

Gerne laden wir Sie als Medienvertreter ein, René Schudel am Freitag, 27. März 2015 persönlich kennenzulernen sowie sein Menu zu testen.

Für weitere Anmeldungen, Auskünfte und Interviews stehen Ihnen gerne zur Verfügung:

Clemens Hunziker, Direktor, Hotel Schweizerhof Luzern,
Tel. +41 (0)41 410 0 410, c.hunziker@schweizerhof-luzern.ch

Roman Omlin, Leiter Verkauf & Marketing, Hotel Schweizerhof Luzern,
Tel. +41 (0)41 410 0 410, r.omlin@schweizerhof-luzern.ch

**René Schudel im Hotel Schweizerhof Luzern –
Eröffnungsevent 27. März 2015, 19.00 Uhr**

Melonen-Yoghurt-Shake mit Satay Spiessen
Alpenterrine, Leberparfait, Apfelchutney
Gelberbsensuppe
Stadthaus Brett
Blattsalat mit Gemüsestreifen, Nüssen und Belper Knolle

Naan Brot mit Lamm-Spiess
Hamburger aus der Funky Kitchen Club Sendung
Sloppy Joe Hot Dog
Couscous mit Mojito-Lachs und
Gurken-Apfel-Avocado Relish
Egliknusperli mit Kräuterknoblauch Sauce
Vegetarisches «Ghackets mit Hörnli»

René's Eiskaffee
Sauerrahm-Pannacotta mit Frucht-Coulis
Mixed Berries mit Frozen Yoghurt
Schokoladenmoussekuchen
Käseauswahl von Jumi

CHF 148.00 pro Person
inkl. Cocktail, Wein, Bier, Mineral und Kaffee