

Medieninformation, Luzern, 31. März 2018

Küchen-Kreuzfahrt im Hotel Schweizerhof Luzern

Der Chefkoch des weltweit einzigen 5-Sterne Expeditionsschiffs MS HANSEATIC, Tobias Schnieders, besucht die Leuchtenstadt für einen Gastbesuch. Er bringt die grössten Klassiker für eine Küchen-Kreuzfahrt in den Schweizerhof – mit Gerichten von der Antarktis über Indien und Frankreich bis in die Karibik.

Kochen war früh seine Leidenschaft. Genau so wie die See. Seit 2003 kocht Tobias Schnieders auf den luxuriösen Schiffen von Hapag-Lloyd Cruises. 2016 übernahm er die 22-köpfige Küchenbrigade der MS HANSEATIC, des laut Berlitz Cruise Guide 2018 einzigen 5-Sterne-Expeditionsschiffs der Welt.

Die Schiffe von Hapag-Lloyd Cruises gehören zu den besten der Welt, dem entsprechend zeichnet sich auch die Kulinarik aus. Dies trotz 1200 Tellern, die auf der HANSEATIC täglich den Gästen serviert werden, Frühstück exklusive. Auf Routen in die entlegensten Ecken der Welt, Arktis und Antarktis inklusive, braucht Tobias Schnieders sowohl eine akribische Planung, wie auch ganz viel Flexibilität.

Eben ist die MS HANSEATIC in Hamburg eingefahren, nun reist Tobias Schnieders nach Luzern:

Chefs Dinner am 6. April 2018

Am Freitag, 6. April 2018 eröffnet der Küchenchef der MS HANSEATIC persönlich die Gastkoch-Monate im Hotel Schweizerhof Luzern mit einer Kreuzfahrt durch seine Gerichte. Die grössten Klassiker der edlen HANSEATIC -Karte aus der ganzen Welt zu Gast in Luzern!

Gastkoch-Menu 7. April – 3. Juni 2018

Die kulinarische Weltreise mit den HANSEATIC-Klassikern wird nach dem Chefs Dinner vom 6. April 2018 bis am 3. Juni 2018 auf der Speisekarte der Restaurants im Hotel Schweizerhof Luzern erhältlich sein und von dessen Team zubereitet. Ob als Menu oder als einzelner Gang – der Gast hat die Wahl.

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:

- 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
- René Schudel, Funky Kitchen im 5-Sterne-Hotel
- Armin Amrein, glow by Armin Amrein, Davos
- Sascha Stemberg, 4 Hauben Gault Millau aus Wien
- Carlos Gimenez, Restaurant Apotek, Reykjavik

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 Business Development, Hotel Schweizerhof Luzern,
Tel. +41 (0)41 410 0 410, r.omlin@schweizerhof-luzern.ch

Das Gastkochmenu:

Tartar 2.0 (Expedition Antarktis - Momente für die Ewigkeit)

Antarktische Königskrabbe, Limette, Avocado, Apfelpopcorn
Zentralschweizer Rindsfilet, Bärlauch, Belper Knolle, Schwarzbrot

Mulligatawny (Faszination Indien – märchenhafter Facettenreichtum)

Perlhuhn, Riesenkrevette, Curry, Banane, Ananas, Cima di Rapa

Klassiker neu! (Expedition Nordostpassage Privileg und Pioniertat)

Oona Kaviar, Rahmspinat, Pochiertes Ei, Kartoffel Espuma

Immer gerne (Südamerika - Geheimnisse am Rande der Welt)*

Passionsfrucht Sorbet mit Caipirinha

Kalb zum Chefs Dinner (Frankreich à la carte)

Filet im Briochemantel & Geschmortes Bäckchen
grüner Spargel, Eierschwämmli, Rande, Trüffel Püree

Hanseatic Klassiker (Zeit für karibische Lebensfreude)

Geeistes Grand Marnier Soufflé, Orangen, Erdbeeren

Menu à CHF 125.00; Weinbegleitung à CHF 35.00.

* Dieser Gang wird nur am Eröffnungsabend vom 6. April 2018 serviert.

Ab dem 7. April beträgt der Menupreis CHF 115.00.

Sämtliche Gänge des Menus sind dann auch einzeln erhältlich.

