

# Extrablatt Best Times

Empathy & Excellence

HOTEL \* \* \* \* \* LUZERN  
SCHWEIZERHOF

SPZIALAUSGABE «VICO»

Luzern, Mai 2025

## Ein Erlebnis für alle Sinne



Mit VICO bringt das Hotel Schweizerhof Luzern frischen Wind in die Gastronomie: Küchenchef Stefan Ritter vereint französische Brasserie-Tradition mit regionaler Raffinesse – flambierte Carpaccio-Roulade, Bouillabaisse oder Wagyu-Tatar inklusive. Ein kulinarisches Gesamterlebnis mit Showeinlagen, saisonalen Highlights und nachhaltigen Produkten aus der Region. VICO ist mehr als ein Restaurant – es ist ein genussvoller Treffpunkt für Luzern und die Welt. *Seite 2*

## VICO: Ein Name mit viel Geschichte

Das Hotel Schweizerhof Luzern ehrt mit der neuen Brasserie VICO eine prägende Figur seiner Geschichte: Victor Hauser. Sein Engagement, seine Vision und sein Gespür für Gastfreundschaft leben im neuen Konzept weiter – modern interpretiert und tief verwurzelt in familiären Werten. Wie aus fast hundert Namensvorschlägen ein Herzensprojekt wurde und warum «VICO» mehr als ein Name ist. *Seite 5*

## Wo Weinkultur zelebriert wird



Eine Weinkarte mit mehr als 450 Positionen, rare Tropfen in kleinen und grossen Formaten und ein Konzept, das Wein ins Zentrum rückt: Mit der Brasserie VICO setzt das Luzerner Festivalhotel ein starkes Zeichen für Weingenuss. Von Bordeaux bis zur Schweiz – hier wird Qualität gross geschrieben und zelebriert. Genussvoll, hochwertig und überraschend zugänglich. VICO ist mehr als ein Restaurant – es ist ein Erlebnis für Weinliebhaber. *Seite 8*

## VICO – die neue Luzerner Lifestyle-Brasserie

Seit dem 22. Mai verfügt Luzern über einen neuen kulinarischen Treffpunkt: Die neu eröffnete Brasserie VICO am Schweizerhofquai bietet ein Erlebnis für alle Sinne und ist eine Hommage an Victor Hauser.



Wo einst das Restaurant Rotonde war, treffen die Gäste heute auf die einladende Brasserie VICO.

Bild: Elmar Laubender

Von Manuel Huber

Die seit 1999 bestehenden Restaurants Galerie und Pavillon wurden während fünf Wochen umgebaut und umfassend modernisiert. Das neue Restaurant ist edel, aber cozy. Es nimmt die historischen Mauern auf, setzt den Raum aber modern in Szene und präsentiert sich als Lifestyle-Brasserie mit genügend Platz. VICO soll ein lebendiger und pulsierender Treffpunkt mit positiven Vibes werden – trendy, inspirierend und weltoffen. Ein Ort, an dem

sich vor allem auch Einheimische gerne treffen und gemeinsam besondere Momente geniessen.

### Erlebnisastronomie

Das neue Restaurant zeichnet sich durch einen Mix aus modern interpretierten, französischen Brasserie-Gerichten, lokaler und alpiner Spezialitäten und internationalen Bestsellern aus. Der Erlebnisfaktor im VICO wird zusätzlich erhöht, indem gewisse Speisen direkt vor den Gästen inszeniert werden und damit ein «Wow» hervorrufen. Auch

die Weinkarte mit ihrem vielfältigen Angebot passt zum Brasserie-Konzept.

### Hommage an Victor Hauser

VICO war übrigens der Rufname von Victor Hauser, dem Vater der heutigen Inhaber Patrick und Mike Hauser. Victor Hauser war federführend bei der Öffnung der Schweizerhof-Gastronomie für die lokalen Gäste und den Anbau der «Rotonde» 1979/1980. Das Lifestyle-Brasserie-Konzept schafft nun die Basis für eine neue Genusskultur im beliebten Festivalhotel.

Editorial

## Wo Luzern das Leben feiert

Liebe Leserin, lieber Leser



Als ich vor rund zweieinhalb Jahren ins Hotel Schweizerhof Luzern zurückkehrte, war klar: Dieses Haus wird seinen eingeschlagenen und erfolgreichen Kurs beibehalten.

Jedoch: keine Regel ohne Ausnahme. Dabei spreche ich nicht von kleinen Justierungen wie dem eingeführten Weltreise-Geschenk für Lernende oder grossen Bauprojekten – die 101 renovierten Badezimmer erhöhen zwar den Gästekomfort unserer Hotelzimmer massiv, sind aber keine einschneidende, konzeptionelle Veränderung.

Die Ausnahme betrifft unser Restaurant und deren Küche. Hier verortete ich bereits früh Potenzial und gemeinsam mit der Inhaberefamilie Hauser und der gesamten Geschäftsleitung haben wir rasch das Projekt angestossen. Rund eineinhalb Jahre haben wir daran gearbeitet. Forschung betrieben von Bern bis München. Konzepte diskutiert, Architekturwettbewerbe durchgeführt.

Nun eröffnen wir feierlich die Brasserie VICO. Ein Restaurant mit eigener DNA. Ein Restaurant, welches die Positionierung des Hauses aufnimmt: Wo Festival auf Luxus trifft, wo Tradition auf Moderne trifft und vor allem, wo Luzern das Leben feiert.

Mit Stefan Ritter als neuem Küchenchef bin ich überzeugt, altes hinter uns zu lassen und Gäste kulinarisch nicht nur zu verwöhnen, sondern zu begeistern. Claudia Alves Ribeiro ist das sympathische Gesicht der Brasserie. Tobias Hofmann, als Director of F&B, hat nicht nur eine fantastische Weinkarte zusammengestellt, sondern das ganze Restaurantkonzept von A-Z mitaufgebaut.

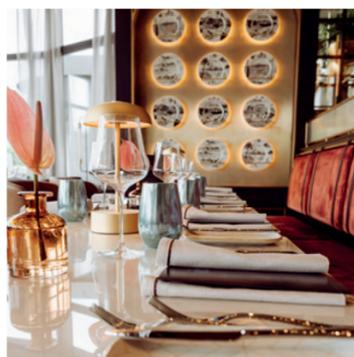
Luzern ist bereit für die Brasserie VICO – und wir sind bereit für Luzern! Herzlich willkommen in dem Restaurant, das auf der Luzerner Gastro-Landkarte einfach noch gefehlt hat!

Roman Omlin, Direktor



### Erfolgreiche VICO-Eröffnung

Am 22. Mai 2025 trafen sich zahlreiche Persönlichkeiten am Schweizerhofquai zur Eröffnung der Brasserie VICO. *Seite 3*



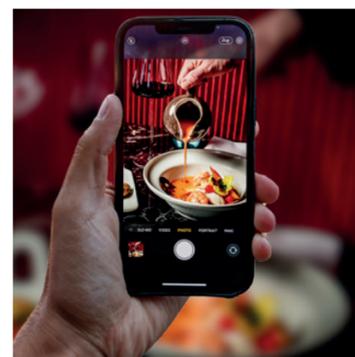
### Architektur

Die Brasserie VICO vereint Tradition mit modernem Design. Das Ergebnis ist edel, aber doch cozy und einladend. *Seite 5*



### Mitarbeitende werden geschult

Für die neue Lifestyle-Brasserie haben sich die Mitarbeitenden während Stunden neue Skills angeeignet. *Seite 7*



### Mitmachen und gewinnen

Machen Sie mit beim Wettbewerb und gewinnen Sie Ihre ganz persönlichen BEST TIMES. *Seite 8*

Anzeige

Empathy & Excellence  
HOTEL \* \* \* \* \* LUZERN  
SCHWEIZERHOF

**GESCHIRR,  
WELCHES ZU DIR PASST.**

shop.gastroimpuls.ch

# Was Küchenchef Stefan Ritter auf den Tisch zaubert

## Und: Wie Inszenierungen der Speisen vor dem Gast zum VICO-Erlebnis gehören

Wenn das Essen nicht schmeckt, hilft selbst der sympathischste Service wenig. Das weiss auch das Schweizerhof-Trio um Küchenchef Stefan Ritter, Director of Food & Beverage Tobias Hofmann sowie Direktor Roman Omlin. So ist eine Karte entstanden, die in die Herzen der Luzerner Kulinariker geht.

(gk) Mit der Eröffnung der Lifestyle-Brasserie unter dem Namen «VICO» setzt das Hotel Schweizerhof Luzern einen frischen Akzent in der hiesigen Gastronomieszene. Die Vision: ein Ort, der das Beste der französischen Brasserie-Tradition mit modernen, regional inspirierten Kreationen verbindet – ein Treffpunkt für Genusssmenschen, die sich gerne überraschen lassen.

### Ein kulinarischer Neuanfang

Bereits bei den ersten Überlegungen war klar, dass im VICO ein ganzheitliches Erlebnis entstehen soll. Hoteldirektor Roman Omlin öffnete mit der Inhabersfamilie Hauser und der gesamten Geschäftsleitung die Horizonte, man begab sich auf Trendreisen zu kulinarischen Hotspots im In- und Ausland mit einem klaren Ziel: Inspiration sammeln und ein Konzept entwickeln, das nicht nur Luzernerinnen und Luzerner begeistert, sondern auch internationale Gäste. In Zürich wurden beispielsweise innert fünf Stunden 16 verschiedene Restaurantkonzepte begutachtet, notabene ohne jedes Mal ein Glas Wein zu trinken. Das Ergebnis dieser Reisen ist nun VICO, die neue Lifestyle-Brasserie.

### Vive la France!

Die Speisekarte von VICO vereint französische Klassiker mit internationalen Bestsellern. Schon bei der Auswahl der Vorspeisen ist dies bestens erkennbar. Nebst dem weltbekannten Salade César setzt Küchenchef Stefan Ritter unter anderem einen Chèvre Chaud, gebackenes Markbein oder eine getrüffelte Kalbsspatete in Szene. Die Empfehlung des Küchenchefs ist jedoch eine Carpaccio-Roulade mit Rucola und französischem Comté Vieux, welche vor dem Gast mit Fett des Luzerner Wagyu-Rinds flambiert wird. Ob für Instagram oder den eigenen Gaumen: ein unvergessliches Erlebnis, das sich besonders für den Genuss zu zweit eignet.

Bei den warmen Speisen lebt die französische Küche auf mit einer frischen



Auch in der neuen Brasserie ein Highlight inklusive Inszenierung am Gast: Chateaubriand kann ab zwei Personen genossen werden.



Mit viel Liebe zubereitet: Ceviche du Gothard mit Zander aus Erstfeld.



In Rauch gehüllt: Rosa gebratener Lammrücken mit pikanter Kräuterkruste.

Bouillabaisse à la Schweizerhof, die mit edlen Fischstücken, Meeresfrüchten und Safran-Fenchelgemüse überzeugt, oder mit dem Coq au Vin<sup>3</sup>, das mit dreierlei Poulet und klassischer Rotweinsauce kreativ überrascht. Nicht fehlen dürfen natürlich das Chateaubriand und das Entrecôte «Café de Paris», welches wie das Filet de Boeuf in verschiedenen Grössen bestellt werden kann.

«Mein Highlight ist die Carpaccio-Roulade mit Rucola.»

Stefan Ritter, Küchenchef

### Die Welt der Tatars

Die beliebten Tatars bleiben auch in der neuen Brasserie erhalten – und wer-

den weiterentwickelt. Gäste können sich auf eine breite Auswahl freuen: Vom klassischen Rinds-Tatar über Kalb mit Trüffel und Burrata bis hin zum fruchtigen Lachstatar mit Mango und Yuzu. Besonders geschätzt wird das Signature-Tatar vom Luzerner Wagyu Beef, direkt vom Zuchtbetrieb «Chrummbaum» aus Hellbühl. Für Neugierige gibt es zudem eine wöchentlich wechselnde Tatar-Spezialität

aus aller Welt. Wer sich nicht entscheiden kann, greift zum Tatar-Degustationsteller: drei oder fünf Variationen, welche die Vielfalt der Welt der Tatars sowie der Brasserie eindrucksvoll zeigen.

### Lokal, alpin und international

In einem 5-Sterne-Hotel, das von Gästen aus aller Welt besucht wird, sind eine Handvoll internationale Gerichte fast ein Must. Doch auch diese haben es in sich: Zentralschweizer Fisch & Chips mit Zander aus Erstfeld UR, ein Wiener Schnitzel mit Kalbfleisch aus dem Muotathal, ein Clubsandwich in normaler wie auch veganer Ausführung und als weiteres Highlight der VICO-Burger. Küchenchef Stefan Ritter beschreibt ihn als «ein wahres Geschmackserlebnis»: Zartes Rindsentrecôte in einer goldbraunen Brioche, veredelt mit Senf-Honig-Sauce, gepickelten Schalotten und begleitet von knusprigen Zentralschweizer Pommes Frites.

«Die Show am Gast soll bleibende Erinnerungen schaffen.»

Tobias Hofmann, Director of F&B

### Ein bisschen Show muss sein

Die Brasserie VICO soll ebenso für Erlebnis stehen. Nebst der Carpaccio-Roulade werden diverse weitere Gerichte vor dem Gast tranchiert oder flambiert – bis zum Dessert. Auch die süssen Speisen drehen sich um französische Spezialitäten: die Tarte au Citron «Colonel» mit Limettensorbet und Vodka oder das für zwei Personen konzipierte Mille-Feuille du Maison sind nur zwei Beispiele.

Viermal im Jahr wird die Karte überarbeitet, um stets die besten Zutaten der Saison zu verarbeiten. Viele Produkte stammen direkt aus der Region – von Eiern vom Luzerner Dietschberg über Gemüse lokaler Landwirte bis zu Käse aus der Bergkäserei Doppleschwand. Die Philosophie dahinter: Nachhaltigkeit, Qualität und Genuss auf höchstem Niveau.

### Ein Ort zum Geniessen und Verweilen

VICO ist mehr als ein Restaurant – es ist ein Lebensgefühl. Ein Ort, der Luzern kulinarisch bereichert und für unvergessliche Abende sorgt. Ob Einheimische oder Globetrotter, hier kommen Menschen zusammen, um die französische Lebensart in der Leuchtenstadt zu feiern.

## Zwei neue Gesichter für die Brasserie VICO

Die Luzerner Gastroszene wird um einen Kulinarik-Treffpunkt reicher. Mit der einladenden Lifestyle-Brasserie am Schweizerhofquai erfährt nicht nur das Hotel Schweizerhof Luzern eine Neuerung: Zwei Mitarbeitende der aktuellen Belegschaft werden mit der Restauranteröffnung neue, zentrale Rollen einnehmen.

(ys) Das kulinarische Angebot im Luzerner Festivalhotel erhält mit der Eröffnung der Brasserie VICO frischen Wind und zwei vertraute Gesichter erhalten neue Aufgaben: Claudia Alves Ribeiro, seit 2018 im Schweizerhof tätig, kümmert sich als Gastgeberin charmant um das Wohl der Gäste der neuen Brasserie. Während den vergangenen sieben Jahren sammelte sie als Chef de Rang wertvolle Erfahrungen im direkten Gästekontakt und bewies dabei das nöti-



Claudia Alves Ribeiro ist als Gastgeberin für das Wohl der Gäste zuständig. Küchenchef Stefan Ritter sorgt mit seinem Team für kulinarische Höhenflüge.

ge Fingerspitzengefühl, Engagement und Herzlichkeit. Nun freut sie sich darauf, den Gästen in ihrer neuen Funktion unvergessliche Momente zu bereiten – stets mit dem Ziel, den Aufenthalt zu einem persönlichen

Wohlfühlerelebnis zu machen.

Auch in der Küche steht ein bekanntes Gesicht im Mittelpunkt: Stefan Ritter übernimmt als Küchenchef der Brasserie VICO die kulinarische Verantwortung. Der

gebürtige St. Galler bringt über 20 Jahre Erfahrung in der Spitzengastronomie mit. Erste Akzente konnte er während dem letzten Jahr als Souschef bereits setzen und somit Schweizerhof-Luft schnuppern. Seine

Handschrift ist klar: eine schnörkellose Küche, die mit besten Produkten arbeitet und urbane Einflüsse mit traditionellen fran-

«Ich freue mich auf viele lachende Gesichter in der Brasserie VICO.»

Gastgeberin Claudia Alves Ribeiro

zösischen und schweizerischen Elementen kombiniert. Eine stilvolle Fusion, die perfekt zum modernen Konzept der Brasserie VICO passt.

Gemeinsam mit dem gesamten Team stehen Claudia Alves Ribeiro und Stefan Ritter für gelebte Gastfreundschaft und höchste kulinarische Qualität und machen die Brasserie VICO zu einem neuen Lieblingsort für Luzernerinnen und Luzerner sowie Hotelgäste aus aller Welt.

# Feierliche Overture der neuen Brasserie VICO

Stimmungsvolle und historische Eröffnung am 22. Mai 2025

Bilder: Marc Gilgen



Marcel Perren (Luzern Tourismus AG), Roman Omlin (Hotel Schweizerhof Luzern) mit Fabienne und Mario Würsch (Bucher Travel)



Gian Walker (Hotel Schweizerhof Luzern), Miriam Böger und Alex Szabo (Art Deco Hotel Montana Luzern)



Sandro Germann (Tavolago), Josef Zurfluh (Josef du Vin) und Tobias Hofmann (Hotel Schweizerhof Luzern)



Mathias Odermatt (Mathias Odermatt AG), Peter Kunz, Sara Henzmann (LIGNO in-Raum AG) mit Isabelle d'Angelo, Verena Zaugg und Vivien Bucher (DOBAS)



Timo Albiez (Schweizerische Hotelfachschule Luzern) und Martin Elmiger (auviso)



Andreas Buholzer (b\_welcome AG) mit Fredy Wagner (Tavolago)



Hanns-Peter Schaffner (Maler Schlotterbeck), Roman Omlin & Raymond Hunziker (Luzern Hotels)



Georg Steiner mit Jessica van Can (Grand Hotel National Luzern)



Andrea Hauser (Inhaberfamilie) und Franziska Bitzi Staub (Stadträtin)



Sämi Honegger (Barest AG) mit Grit Henny und Armin Amrein



Marc-André Dietrich, Michael Holdener, Marcel Gabriel (Schweizerische Hotelfachschule Luzern) mit Gian Walker (Hotel Schweizerhof Luzern, 2. v.r.)



Roger Furrer (Lucerne Golf Club), Chiara Segmüller (Schweizerische Hotelfachschule Luzern) und Andy Wolf



Norbert Kühnis (PwC), Roman Omlin (Hotel Schweizerhof Luzern) mit Beat Keller (Keller Früchte + Gemüse AG)



Christine Hanin (Boutique comme ça) und Cornelia Schmid (ewl Luzern)



Stefan und Ramona Suter (Knutwiler), Gabriel Kaspar (Hotel Schweizerhof Luzern)



Roland Imboden (Boutique Cartier Luzern) und Beat Schmid (Bucherer Luzern)



Inhaberfamilie Hauser – Hinten v.l.n.r.: Jonas Hauser, Andrea Hauser, Patrick Hauser, Leslie Hauser Vorne v.l.n.r.: Gabriela Hauser, Mike Hauser, Wynanda Hauser-Clerk und Thomas Hauser



Mike und Patrick Hauser (Inhaber Hotel Schweizerhof Luzern)



Stefanie und Thomas Hostettler (Hotel Drei Könige Luzern)



Oskar Schönbeck (Embassy), Jost Huwyler (SwissCityMarathon – Lucerne)



Clemens Hunziker (Gustar AG), Wynanda Hauser-Clerk, Isabelle Lustenberger



Daniela Amrein (Baloise), Gian Walker (Hotel Schweizerhof Luzern), Claudia und Jean-Pierre Barth (Chaîne des Rôtisseurs), Marcel Richli



Sascha Vonesch (CH Media), Patricia Vögeli, Karin und Roger Bisang (OTTO'S)

DOBAS  
OBSIDA  
SADBO  
DOBAS

LIGNO  
in-Raum Architektur

MATHIAS  
ODERMATT



# Stil, Eleganz, Charakter – eine Atmosphäre im Sinne von VICO.

Danke für das Vertrauen in unsere Gestaltung und Realisierung  
der neuen Brasserie im Hotel Schweizerhof Luzern.

**LIGNO in-Raum AG** | [www.ligno.ch](http://www.ligno.ch)  
Projektverantwortung für Design, Ausführung und Kosten

**DOBAS AG** | [www.dobas.ch](http://www.dobas.ch)  
Konzept, Design und Planung

**Mathias Odermatt AG** | [www.odermatt-architektur.ch](http://www.odermatt-architektur.ch)  
Ausschreibung und Bauleitung

# VICO – ein Name voller Geschichte und Herz

**Das Hotel Schweizerhof Luzern setzt mit der Eröffnung der neuen Brasserie VICO ein starkes Zeichen für seine Verbundenheit mit der eigenen Geschichte.**

(gw) Der Name ist eine Hommage an Victor Hauser, den Vater der heutigen Inhaber Patrick und Mike Hauser. Victor war Ehemann von Wynanda Hauser und Grossvater der jüngsten Hauser-Generation: Andrea und Thomas, die Kinder von Patrick und Leslie Hauser, sowie Jonas, Sohn von Mike und Gabriela Hauser.

Patrick und Mike Hauser führen das Hotel heute in der fünften Generation. Mit der Neupositionierung des Restaurants wollten sie zusammen mit Hoteldirektor Roman Omlin und den gut 150 Mitarbeitenden nicht nur gastronomisch neue Wege gehen, sondern zugleich die familiären Werte und die Tradition des Hauses lebendig halten.

Die Suche nach einem passenden Namen begann, nachdem das neue Konzept im Herbst 2024 intern den Mitarbeitenden vorgestellt worden war. Gegen aussen war zu diesem Zeitpunkt alles noch geheim. Alle Mitarbeitenden konnten Namensvorschläge einreichen. Bereits bei der ersten Sichtung der rund hundert Einsendungen wurde deutlich: Die Identität des Hotels und die Geschichte der Familie Hauser spielen eine zentrale Rolle. Über die Hälfte der Vorschläge bezogen sich auf prägende Persönlichkeiten der Familie oder auf bedeutende Kapitel in der Historie des Hauses.

Anlässlich der Jahreszielplanung des Hotel-Kaders im November 2025 in Montreux fiel schliesslich in einem mehrtä-



Victor «VICO» Hauser war in der Stadt Luzern beliebt und hat das Hotel für die Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Bild: Archiv

gigen Auswahlprozess die Entscheidung. In einem Konklave-ähnlichen Verfahren wurde der Name «VICO» gewählt. Auch Patrick und Mike Hauser nahmen an der Abstimmung teil. «VICO» war der Rufname von Victor Oscar Hauser und steht heute symbolisch für gelebte Tradition und herzliche Gastfreundschaft.

## Öffnung des Schweizerhofs

Victor Hauser wurde am 26. Mai 1931 als viertes von fünf Kindern der Familie Hauser geboren. Als einziger Sohn von Elsa Hauser sollte er später das Hotel in vierter Generation übernehmen und entscheidend prägen. Nach seiner Ausbildung an der École Hôtelière de Lausanne und prägenden Auslandserfahrungen in Puerto Rico und Istanbul – wo er seine spätere Frau Wynanda Clerk kennenlernte – kehrte er mit internationaler Erfahrung und Weitblick nach Luzern zurück.

Sein Engagement reichte weit über das Hotel hinaus: Victor Hauser genoss hohes Ansehen in der Luzerner Bevölkerung. Besonders prägend war sein Entscheid, den Schweizerhof stärker für die Stadtbevölkerung zu öffnen: 1979/80 initiierte er den Bau des Restaurants Rotonde mit

einem eigenen Zugang von der Stadt her. Dieser Schritt legte den Grundstein für die heutige Positionierung als Festivalhotel und Ort der Begegnung.

## Verbindung von Tradition und Moderne

Mit der Brasserie VICO lebt die Vision Victor Hausers weiter. Das neue Konzept

schafft eine genussvolle Verbindung von Tradition und moderner Gastlichkeit. Seit dem 22. Mai lädt VICO Gäste dazu ein, besondere Momente in stilvollem Ambiente zu geniessen – inspiriert von einer Persönlichkeit, die das Hotel Schweizerhof Luzern mit Herz, Weitsicht und Lebensfreude geprägt hat.



Bau des Restaurants Rotonde 1979/80.

Bild: Emanuel Ammon



VICO wird im Eingangsbereich verewigt.

Bild: Gabriel Kaspar



**«Es war Vicos Verdienst, dass der Schweizerhof 1999 für alle geöffnet wurde.»**

Wynanda Hauser-Clerk, Ehefrau von Victor O. Hauser



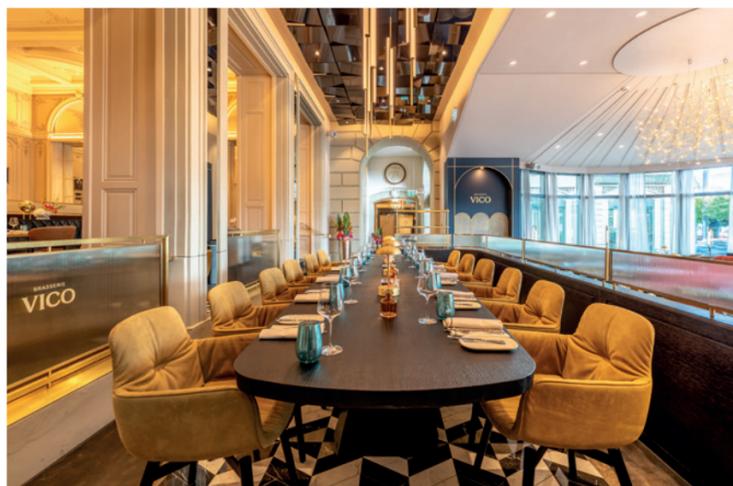
**«Mit dem Namen VICO wollen wir unserem Vater eine Ehre erweisen.»**

Patrick Hauser, Mitinhaber

## Architektur mit Feingefühl: Ein Brückenschlag zwischen Geschichte und Gegenwart

**Der Umbau und die Neugestaltung der Restaurantbereiche Galerie und Pavillon stellte für das Planerteam eine bedeutende innenarchitektonische Herausforderung dar. Unter Berücksichtigung eines komplett neuen Gastronomiekonzeptes sollte ein Ort geschaffen werden, der auf eindrucksvolle Weise Tradition und Moderne miteinander verbindet – baulich wie atmosphärisch.**

(red) Die Repräsentationsräume im Erdgeschoss des Hotels stehen unter kantonalem Denkmalschutz. Darunter fallen im historischen Saal Wandflächen, Stuckaturen, Cheminéeanlagen und originale Bauelemente. Diese Bauteile wurden in voller Pracht in das neue Raumkonzept integriert. Unter enger Begleitung der kantonalen Denkmalpflege und mit Einsatz ausgewiesener Fachpersonen wurden sämtliche Umbauten mit der gebotenen Sorgfalt ausgeführt. Dies betraf etwa das behutsame Demontieren und Einlagern historischer Simselemente und Holzkonsolen sowie die denkmalgerechte Neugestaltung eines zusätzlichen Durchgangs zwischen Bar und Restaurant.



Das architektonische Highlight und Blickfang zugleich: Der «Chefs Table» im Zentrum der Brasserie VICO bietet Platz für acht bis zwölf Personen.

## Mit Fingerspitzengefühl weitergebaut

Das innenarchitektonische Konzept der Brasserie VICO verfolgt das Ziel, die ehemals getrennten Bereiche Galerie und Pavillon zu einem harmonischen Ganzen zu vereinen. Durch den Einsatz von Nischen, Bänken, Privée-Bereichen und einem zentralen Chefs Table entsteht eine

abwechslungsreiche Raumstruktur, die sowohl Intimität als auch Gemeinschaft fördert. Ein neu gestaltetes Podest durchbricht den bisherigen Korridor und verleiht dem Raum eine dynamische Note. Zudem soll den Gästen durch die neu angelegten Restaurantzugänge und einer eigens kreierte Empfangsbühne ab dem



ersten Augenblick ein einzigartiges Erlebnis geboten werden.

## Respekt vor dem Bestand

Die Materialisierung orientiert sich an einer Palette aus dunklen, warmen Erdtönen, ergänzt durch changierendes Petrolblau und akzentuiert mit raffinierten

Messingdetails. Hochwertige Materialien wie Echtholz, Glas, Stein und Leder unterstreichen den eleganten Charakter des Restaurants. Ergänzt wird dieser durch ein ausgeklügeltes Lichtkonzept mit kabellosen Tischleuchten, Wand- und Pendelleuchten, die je nach Tageszeit stimmungsvolle Zoneninszenierungen erlauben. Auch hier galt es, mit modernen Mitteln eine ästhetische Sprache zu finden, die sich respektvoll in das historische Gesamtbild einfügt.

## Anspruchsvoller Bauprozess

Die Umsetzung dieses Projekts innerhalb eines engen Zeitrahmens erforderte die Zusammenstellung eines leistungsstarken Planerteams, bestehend aus: LIGNO in-Raum AG (Projektverantwortung für Design, Ausführung und Kosten), DOBAS AG (Konzept, Design und Planung) und Mathias Odermatt AG (Ausschreibung und Bauleitung). Dank einer engen und ausgezeichnet funktionierenden Zusammenarbeit innerhalb des Planerteams konnte ein Restaurant geschaffen werden, das den historischen Charakter des Hauses respektiert und gleichzeitig modernen Ansprüchen gerecht wird.



# Vielen Dank für die erfolgreiche Zusammenarbeit!



## EIN HAUCH VICO DAHEIM: AUSGEWÄHLTE WEINE BEI EDVIN.

Ein inspirierendes Sortiment  
für genussvolle Momente zuhause.  
Jetzt entdecken auf [edvinweine.ch](http://edvinweine.ch)



## DAS GUTE LIEGT SO NAH: NUR 25 KM VOM SCHWEIZERHOF.

KNUTWILER. AUS DEM HERZEN DER SCHWEIZ.



## BURRI & ACHERMANN

# KÜTTTEL GETRÄNKE



Gerstl Wein&Shop  
Hildisriederstrasse 1, 6204 Sempach  
[www.gerstl.ch](http://www.gerstl.ch)

GERSTL  
WEIN&SHOP



## SCHALTRAUM

Gebäudeautomation und mehr.

## SCHERLER

smart swiss engineering

SCHERLER AG  
Friedentalstrasse 43  
CH-6004 Luzern  
Tel. 041 429 11 11  
[luzern@scherler.swiss](mailto:luzern@scherler.swiss)  
[www.scherler.swiss](http://www.scherler.swiss)



Standorte  
Luzern · Baar · Lugano · Stans · Chur · Basel · Winterthur · Baden

# schaller

schaller josef ag | kamin- und metallbau



Wo Hotels entstehen,  
ist MVM am Werk!

## Service und Qualität – einfach. anders.

# RICHLI

[www.richli.ch](http://www.richli.ch)

BODEN  
WAND  
VORHANG

## karl bucher

INNENAUSBAU | EINRICHTUNGEN



DIE SCHREINERMANUFAKTUR  
für Ihr anspruchsvolles Projekt

karl bucher ag | 6410 Goldau | T +41 41 859 14 59 | [works@karlbucher.ch](mailto:works@karlbucher.ch)



## Ihr Partner für Sanitär und Heizung.

Schmidt AG St. Karli-Strasse 8 Tel. 041 249 44 94 [info@schmidtag.ch](mailto:info@schmidtag.ch)  
Sanitär | Heizung 6004 Luzern 24h-Notfall-Service [www.schmidtag.ch](http://www.schmidtag.ch)



## Josef Imgrüt AG

Umbau Bohren Fräsen

## KÜNG AG

SCHREINEREI & INNENAUSBAU



Damit perfekter Service nicht  
an der Technik scheitert.

# LOOSLI

WO HOLZ LEBT. WO HANDWERK BLEIBT.

6203 Sempach Station



## auviso

audio visual solutions

## Exzellente Technik für exzellenten Geschmack



## GLAS reinhard

GLAS REINHARD AG  
Sonnmattthof 1  
6023 Rothenburg  
041 319 40 00  
[info@glasreinhard.ch](mailto:info@glasreinhard.ch)  
[www.glasreinhard.ch](http://www.glasreinhard.ch)

Ihr Umbauprofi für Glas nach Mass

- Glasduschen
- Glasgeländer
- Glastüren
- Glasschiebetüren
- Glastrennwände
- Sitzplatzverglasungen

# Voller Vorfreude: So bereitet sich das Team auf die Restaurant-Eröffnung vor

**Mit viel Leidenschaft, Teamgeist und einem Schuss französischer Finesse bereitet sich das Team des Hotel Schweizerhof Luzern auf die Eröffnung der neuen Brasserie vor – ein Herzensprojekt, das nicht nur kulinarisch überzeugt, sondern auch die Mitarbeitenden über sich hinauswachsen lässt.**

(ys) Für das Team des Hotel Schweizerhof Luzern beginnt mit der Eröffnung der neuen Brasserie ein aufregendes neues Kapitel. Voller Tatendrang und mit viel Herzblut stürzen sich die Mitarbeitenden in dieses neue kulinarische Abenteuer – stets mit dem Ziel, ihren Gästen ein besonderes Erlebnis zu bieten. Neben kleinen Showeinlagen direkt am Tisch werden sie künftig auch vermehrt ihr fundiertes Fachwissen einsetzen, um die Gäste kompetent zu beraten und betreuen.

«Ich freue mich auf eine neue, abwechslungsreiche Arbeit mit vermehrtem Gästekontakt.»

Felicia Tekin, Köchin, 2. Lehrjahr

Federführend bei der Entwicklung des Konzepts war Tobias Hofmann, Director of F&B. Mit viel Liebe zum Detail hat er die kulinarische Linie sowie die neue Speisekarte gestaltet. Doch bevor die ersten Gäste die Brasserie betreten, heisst es: Lernen, üben, perfektionieren.

Interne Schulungen stehen auf dem Programm – und Tobias Hofmann selbst übernimmt das Zepter. In einem kompakten, aber intensiven Crashkurs bringt er

den Servicemitarbeitenden die Welt der französischen Weine näher. Was macht sie so besonders? Warum geniessen sie weltweit einen derart exzellenten Ruf? Bei einer Degustation wird das nötige Wissen vermittelt und gleichzeitig die Begeisterung für die sinnliche Weinkultur geweckt – die perfekte Grundlage für leidenschaftliche Fachkompetenz.

Auch bei der Speisenauswahl wird intensiv geschult. So lernt das Team nicht

nur die kulinarische Handschrift der neuen Brasserie kennen, sondern entwickelt ein Gefühl dafür, wie die Gerichte am besten präsentiert und empfohlen werden.

Ein besonderes Augenmerk liegt dabei auf dem Nachwuchs: Die Lernenden des Hauses übernehmen neu eine verantwortungsvolle Rolle. Sie bereiten das Amuse-Bouche eigenständig zu und servieren es persönlich am Tisch. Eine Her-

ausforderung, die nicht nur Mut, sondern auch Feingefühl erfordert – doch mit Unterstützung und Übung wächst auch das Selbstvertrauen.

Zusätzlich wird externes Know-how beigezogen: Marcel Gabriel, Leiter Restauration und Fachdozent an der SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern schult das Team gezielt im Bereich Verkauf und Gästekommunikation – praxisnah und auf höchstem Niveau.

**Mitarbeitende als Testpersonen**

Kurz vor der offiziellen Eröffnung findet dann der interne Probelauf statt. Die Brasserie wird zur Bühne, die Arbeitskolleginnen und -kollegen zu Testgästen. Dabei geht es nicht nur darum, das neue Ange-

«Inszenierungen am Gast sind eine spannende Herausforderung für mich.»

Nicole Richter, Chef de Service

bot kennenzulernen – auch für Service und Küche bietet sich eine wertvolle Gelegenheit, Abläufe zu optimieren und den Feinschliff vorzunehmen.

So zeigt sich: Die neue Brasserie ist weit mehr als ein neues Restaurant – sie ist Ausdruck von Teamgeist, Leidenschaft und echter Gastfreundschaft.



Unter fachkundiger Anweisung von Tobias Hofmann lernen die Mitarbeitenden neue Handgriffe für den Service in der Lifestyle-Brasserie.



Bilder: gk

# Eine eigene Geschirrlinie für die Brasserie VICO

**Mit der Eröffnung der Brasserie VICO am Luzerner Schweizerhofquai setzt das neue Lokal nicht nur kulinarisch ein Statement – auch der gedeckte Tisch wird zur Bühne für Stilbewusstsein, Handwerkskunst und ein durchdachtes Gesamtkonzept, das Gastfreundschaft bis ins kleinste Detail zelebriert.**

(gw) Bei der Eröffnung der neuen Brasserie VICO am Schweizerhofquai stand nicht nur das kulinarische Konzept im Mittelpunkt. Ein ebenso entscheidender Bestandteil war die Gestaltung des Table-Tops – jenes feine Zusammenspiel aus Geschirr, Gläsern und Besteck, das die Persönlichkeit eines Restaurants massgeblich prägt.

Unter der Leitung von Tobias Hofmann, Director of Food & Beverage und Mitglied der Geschäftsleitung, verantwortete das Team die sorgfältige Auswahl und Entwicklung des Table-Tops inklusive einer eigenen Geschirrlinie. Gefertigt wurde diese vom nachhaltig arbeitenden Manufakturbetrieb Figgjo in Norwegen, der eigens für VICO exklusive Stücke produzierte. Cha-

rakteristisch sind dezente Print-Elemente, die sich harmonisch ins neue Corporate Design des Restaurants einfügen.

**Abgleich mit Speisekarte**

Die Auswahl erwies sich als aufwendiger Prozess: Über viele Stunden hinweg wurden Farben abgestimmt, Formen getestet und Grössen ausgewählt. Alles musste mit dem Interior Design korrespondieren, das moderne Brasserie-Elemente mit urbaner Eleganz verbindet, und gleichzeitig die Präsentation der Speisen ideal unterstützen. Ein zart grillierter Fisch verlangt nach einem anderen Teller als ein kraftvolles Fleischgericht – und auch Schalen, Gläser und kleine Accessoires wurden exakt auf die Anforderungen der Küche abgestimmt.

Ergänzend wurden Mustergerichte auf verschiedenen Prototypen angerichtet, um die Wirkung der Speisen auf jedem Teller im Raumlicht real zu erleben. Auch taktile

Faktoren wie Haptik und Gewicht spielten eine wichtige Rolle, denn jedes Element sollte für Gast und Servicepersonal gleichermaßen angenehm und praktisch sein.

«Die Mühe hat sich gelohnt», freut sich Tobias Hofmann. «Entstanden ist eine Table-Top-Linie, die VICO voll und ganz gerecht wird. Nun passt alles perfekt zusammen – vom Interior Design über die Tische bis zu jedem Detail auf dem Tisch: vom Teller über das Geschirr bis hin zu den Gläsern. Und natürlich krönen nur die besten Speisen und die feinsten Tropfen das Ganze.»

So entstand ein massgeschneidertes Table-Top, das höchste Ansprüche an Qualität, Design und Funktionalität erfüllt. Jeder gedeckte Tisch in der Brasserie VICO erzählt die Geschichte von Individualität, Liebe zum Detail und echter Gastfreundschaft – sichtbar vom ersten Moment an.



In die Gestaltung der Geschirrlinie wurden diverse architektonische Elemente integriert, wie die Bemusterung des Bodens.

Bild: Elmar Laubender



Tellerproduktion der VICO-Linie in der Figgjo-Manufaktur in Norwegen.

Bild: zvg

# Bordeaux, Burgund und die Schweiz: Die neue Weinkarte als Markenzeichen

Das Hotel Schweizerhof Luzern erweitert mit seiner neu eröffneten Lifestyle-Brasserie das Weinangebot. Ob kleine, normale Flaschen oder Grossformate – das Angebot ist enorm vielfältig und verspricht Genussmomente auf höchstem Niveau zu realistischen Preisen.

(mhu) Wer die Brasserie VICO betritt, erkennt sofort: Das neue Restaurant legt grossen Wert auf Weingenuß. Direkt beim Eingang begrüßt eine Weinwiege für Weinflaschen bis 20 Liter die Gäste. Der neue Weinklimaschrank setzt Raritäten, Süssweine oder Schaumweine gekonnt in Szene. Wein spielt im VICO eine sichtbare Hauptrolle. «Mit der Neukonzeption des Restaurants haben wir den Stellenwert des Weins erhöht und auf eine neue Stufe gehoben», erklärt Tobias Hofmann, Director of F&B im Hotel Schweizerhof Luzern. «Wir sind überzeugt, dass Luzern einen Ort mit dieser hohen Weinvielfalt braucht und wir damit alle Generationen ansprechen. Denn Wein weckt Emotionen und schafft be-



Director of F&B, Tobias Hofmann, zeigt einen der vielen edlen Tropfen.

Bild: Gabriel Kaspar

sondere Genussmomente, man kann über ihn philosophieren – Wein macht einfach Spass!» Man spürt, in seiner Brust schlägt ein Sommelier-Herz. Die Freude am Wein

und das nötige Wissen zum Thema eignete sich Tobias Hofmann während seines Studiums zum Restaurantmeister an. Die neue Weinvielfalt im Luzerner Festivalhotel ist ein Herzensprojekt, das seine Handschrift trägt.

## Bedürfnis nach kleinen Flaschen

Das erweiterte Weinangebot ist auf das Brasserie-Konzept VICO abgestimmt. Der Fokus liegt auf Weinen aus Frankreich, gefolgt von Schweizer Weinen. Ausgewählte Weine aus Europa runden das Angebot ab. Rund 450 Positionen bietet die vielseitige Weinkarte – vom

exquisiten Zweitwein Echo de Lynch-Bages bis zum exklusiven Bordeaux des Spitzenjahrgangs 2009. «Unser primäres Ziel ist es, vielfältige Genussmomente in einem realistischen Preisrahmen zu schaffen», betont Roman Omlin, Direktor des Hotels. «Das gelingt unter anderem durch eine breite Auswahl an Zweitweinen renommierter Crus – Weine, die der gleichen Philosophie folgen wie die Spitzenweine, sich jedoch in einem zugänglicheren Preisbereich bewegen.» Gleichzeitig hat der Schweizerhof festgestellt, dass ein Bedürfnis nach kleinen Flaschen von hoher Qualität besteht. «Daher haben wir diesen Bereich stark ausgebaut mit dem Ziel, eines der grössten Angebote an kleinen Flaschen in der Stadt Luzern zu bieten.» Für Opulenz und Qualität stehen als Gegenpol die Grossformate: Weinflaschen ab drei Litern, die als Offenweine angeboten werden und besondere Geschmackserlebnisse versprechen. Denn grössere Flaschen bieten dem Wein mehr Ruhe zur Reife – das Ergebnis ist oft ein noch ausgewogeneres Geschmacksbild.

## Schätze, die Freude machen

Das Hotel Schweizerhof Luzern hatte zudem das Glück, von einigen renommierten Weingütern absolute Spitzenweine erwerben zu können. «Das sind Schätze, die Freude und Stolz machen», betont Tobias Hofmann und ergänzt: «Diese Schätze behandeln wir aber nicht wie Museumsstücke, sondern sie sollen konsumiert, degustiert und genossen werden.»



## «Mein Tipp: Zweitweine oder Kleinformate der renommierten Chateaus aus dem Bordeaux.»

Roman Omlin, Direktor

### Impressum

Herausgeber:  
Hotel Schweizerhof Luzern,  
Schweizerhofquai, CH-6002 Luzern,  
Telefon 041 410 0 410,  
www.schweizerhof-luzern.ch,  
besttimes@schweizerhof-luzern.ch

Gesamtverantwortung:  
Roman Omlin

Projektleitung:  
Gian Walker  
sales@schweizerhof-luzern.ch

Redaktionelle Mitarbeit: Manuel Huber (mhu),  
Roman Omlin (ro), Gian Walker (gw),  
Yvonne Sersch (ys), Gabriel Kaspar (gk),  
Barbara Krümmenacher (bk), Andrea Hauser (ah)

Cartoon: Timo Albiez (tal)

Layout / Produktion: Gabriel Kaspar,  
Hotel Schweizerhof Luzern

Fotografie:  
Elmar Laubender (el), Gabriel Kaspar (gk),  
Marc Gilgen (mg)

Druck: CH Media Print  
Auflage: 35'000 Ex.  
Erscheinung: einmalig zur VICO-Eröffnung  
Konzept-Idee: Dany Bucher

Abonnement:  
www.schweizerhof-luzern.ch/besttimes

Die Urheberrechte für Inhalte und Gestaltung liegen vollumfänglich beim Hotel Schweizerhof Luzern.



### Informiert bleiben

Möchten Sie wöchentlich über das aktuelle Menuangebot informiert bleiben? Dann melden Sie sich für den VICO-Newsletter an. Erfahren Sie die neuesten Informationen rund um die Brasserie VICO aus erster Hand.



## Gourmet-Erlebnisse im Luzerner Festivalhotel

### Gourmet & Concert Night mit dem City Light Symphony Orchestra und dem 21st Century Orchestra

Erleben Sie einen stilvollen Konzertabend in Luzern: Geniessen Sie in der Brasserie VICO einen Champagner-Apéro und ein 2- oder 3-Gang-Dinner. Nach einem kurzen Spaziergang zum KKL Luzern erwarten Sie beste Konzertplätze. In der Pause verwöhnt Sie das Team vor Ort mit einem Dessert oder einem Getränk.

13. Juni 2025 – 17.30 - 19.00 Uhr

#### Konzerteinstimmung

«Harry Potter and the Half-Blood Prince»  
www.21co.ch

14. Juni 2025 – 17.30 - 19.00 Uhr

#### Konzerteinstimmung

«Harry Potter and the Half-Blood Prince»  
www.21co.ch

15. Juni 2025 – 12.00 - 13.30 Uhr

#### Konzerteinstimmung

«Harry Potter and the Half-Blood Prince»  
www.21co.ch

22. Juni 2025 – 17.00 - 18.00 Uhr

#### Konzerteinstimmung

«Les Choristes»  
www.citylightconcerts.ch

28. Juni 2025 – 17.00 - 19.00 Uhr

#### Konzerteinstimmung

«A Night of Symphonic Dances»  
www.citylightconcerts.ch

17. bis 26. Juli 2025

### Luzern Live

Erleben Sie das beliebte Sommerfestival «Luzern Live» am Luzerner Seebecken, das bereits in die vierte Runde geht. Das Luzerner Festivalhotel dient auch an dieser Grossveranstaltung als pulsierender Treffpunkt und Veranstaltungsort und lockt Musikliebhaber aller Genres in den historischen Zeugheersaal. Freuen Sie sich auf ein abwechslungsreiches musikalisches und kulinarisches Programm vor und im Hotel. Lassen Sie sich am 21., 24. und 25. Juli 2025 vor einem Konzert im KKL Luzern mit einem Einstimmungsmenu in unserer neuen Brasserie VICO verwöhnen. Tickets sind direkt bei Luzern Live erhältlich.  
www.luzern-live.ch

20. bis 28. September 2025

### World Band Festival Luzern

Das World Band Festival Luzern ist das grösste Musikfestival für bläserisches Musizieren in der Schweiz und bietet jeweils Ende September ein vielfältiges Konzertprogramm. Dabei treten Künstler aus dem In- und Ausland im KKL Luzern auf. Zu den Konzerten serviert Ihnen das Festivalhotel ein 3-Gang-Menü in der Brasserie VICO. Geniessen Sie als Festivalbesucher eine kulinarische Konzerteinstimmung der besonderen Art. Dieses Angebot gilt ab 2 Personen und kann zusammen mit der Ticketbestellung im Ticketing-System bei Obrasso Concerts reserviert werden.  
www.worldbandfestival.ch

### Wettbewerb:

## VICO-Moment festhalten und Dinner gewinnen



Wir freuen uns über das Bild Ihres persönlichen VICO-Moments in der neuen Lifestyle-Brasserie! Zeigen Sie uns Ihren Lieblingsplatz oder Ihr Lieblingsgericht – und gewinnen Sie mit etwas Glück eine Übernachtung im Doppelzimmer. Das kreativste Gewinnerfoto wird von einer internen Jury ausgewählt.

So nehmen Sie teil: Scannen Sie den QR-Code und laden Sie Ihr Bild hoch.

www.brasserie-vico.ch/wettbewerb

Teilnahmeschluss: 31. August 2025



Cartoon –  
presented by

