

Stans, le 10 janvier 2018

Communiqué de presse

## **Bürgenstock Resort: 15 points Gault Millau pour le restaurant Spices Kitchen & Terrace**

**Éloge pour le restaurant Spices Kitchen & Terrace situé dans le Bürgenstock Hotel & Alpine Spa: il a été récompensé par le guide Gault Millau Suisse avec 15 points. Gault Millau qualifie Spices d'un « authentique morceau d'Asie au cœur de la Suisse centrale ».**

Les commentaires du guide gastronomique international Gault Millau réjouissent toute l'équipe du Bürgenstock Resort, dirigé par Robert Herr, Directeur Général, Mike Wehrle, Directeur Culinaire, et Chatsorn Pratoomma, Chef thaïlandaise au Spices: « Le Bürgenstock Resort est la surprise de l'année 2017: une demi-douzaine de très bons restaurants ». Le favori de Gault Millau: le Spices Kitchen & Terrace. « Chef Chatsorn Pratoomma nous a enchantés avec une soupe « Szechuan Hot and Sour » incroyablement intense, des « Dim Sum » pliés avec amour, et un fantastique « Otoro Sashimi ». Un authentique morceau d'Asie en plein milieu de la Suisse centrale. Et une vue qui impressionne. 15 points.» Gault Millau distribue des points sur une échelle de 1 à 20. La meilleure note en Suisse s'élève à 19 points.

Pour Bruno H. Schöpfer, Directeur Général de la Bürgenstock Selection, cette récompense est d'une grande importance: « Une telle reconnaissance par Gault Millau nous honore, d'autant plus si proche de l'ouverture du resort. » Et Robert Herr ajoute: « En plus de la satisfaction de nos clients, c'est une motivation pour toute l'équipe du Bürgenstock Resort. »



### **Expérience culinaire « live » avec vue imprenable**

Le Bürgenstock Hotel & Alpine Spa offre une expérience culinaire « live » au restaurant Spices, avec sa généreuse cuisine ouverte. Les clients du restaurant peuvent admirer les 12 chefs en pleine action, cuisinant des spécialités chinoises, indiennes, japonaises et thaïlandaises, toutes authentiquement préparées dans des fours à Naan, à canard, des Tandoors, des Woks et des fours à vapeur pour les Dim Sum. La carte propose, entre autres, des côtelettes d'agneau Adraki à l'indienne (côtelettes juteuses marinées au gingembre, yaourt et garam masala, grillées au tandoor), un curry thaïlandais Keang Phed Ped Yang (curry rouge avec canard barbecue, mélange de fruits et basilic) et des Siu Mai chinois (Dim Sum cuit à la vapeur avec du porc, des crevettes, des champignons shiitake)

La décoration intérieure reflète les lignes claires et les tons chauds d'un restaurant fusion asiatique. Surplombant le Lac des Quatre Cantons, le restaurant a une capacité de 130 places à l'intérieur, complétée par 66 places sur la terrasse, avec un lounge surélevé et un foyer central offrant un panorama spectaculaire sur le lac et le Mont Rigi. A l'intérieur, les clients ont le choix entre des tables conventionnelles et les « Tables du Chef » en demi-cercle, pour profiter au maximum de l'expérience « live ».



***Bürgenstock Hotels & Resort Lake Lucerne***

*Le Bürgenstock Resort Lake Lucerne fait partie de la Bürgenstock Selection dont le siège est à Zoug (Suisse). Le complexe compte au total 383 chambres, réparties dans quatre hôtels différents: le Bürgenstock Hotel & Alpine Spa, 4 étoiles supérieur, le Palace Hotel & Conferences, 4 étoiles supérieur; le Waldhotel Health & Medical Excellence, un hôtel médical 5 étoiles; et la Taverne 1879, la pension suisse 3 étoiles. De plus, le complexe possède 12 restaurants, bars et lounges, 67 Residence Suites, un vaste spa alpin de 10'000 m<sup>2</sup> et une offre large de loisirs. Le portefeuille de l'entreprise comprend, outre le Bürgenstock Resort Lake Lucerne, le Royal Savoy Hotel & Spa (196 chambres) et le Schweizerhof Hotel & Spa Bern (99 chambres). L'investissement total de la Bürgenstock Selection s'élève à un milliard de francs.*

**Contact**

Ronald Joho-Schumacher

Représentant Médias

c/o AKOMAG Corporate Communications AG

Spichermatt 30

6370 Stans

[rjoho@akomag.ch](mailto:rjoho@akomag.ch)

+41 79 341 53 67

