

# UNTER

HOTELS, RESTAURANTS UND BARS EXKLUSIV GETESTET:

## NEUERÖFFNUNG DES MONATS

*Das Schweizer „Bürgenstock Resort“ über dem Vierwaldstättersee ist die aufregendste Neueröffnung Europas. Auch die Kulinarik hat höchstes Niveau: Der elsässische Großmeister Marc Haeberlin führt Regie im Gourmetrestaurant „RitzCoffier“*

### **BÜRGENSTOCK RESORT: OBEN ANGEKOMMEN**

Mehr als eine halbe Milliarde Franken haben die neuen Eigentümer aus Katar in Sanierung und Neubau des derzeit aufsehenerregendsten Hotelprojekts in Europa gesteckt: Zum legendären Schweizer Resort gehören vier Hotels, darunter das neu erbaute „Bürgenstock Hotel“ mit über 10 000 Quadratmetern Spa sowie das dieser Tage eröffnende „Waldhotel“ mit Medical Spa, außerdem zwölf Restaurants und Bars. Das kulinarische Flaggschiff „RitzCoffier“ ist eine Verbeugung vor Hotelierlegende César Ritz und seinem französischen Küchenchef Auguste Escoffier, deren Zusammenarbeit im 19. Jahrhundert hier in Luzern begann. Mit Marc Haeberlin von der „Auberge de l'Ille“ bürgt ein weiterer Großmeister für höchsten Genuss.

Herzstück des Restaurants mit hoher Decke und großen Fenstern ist ein massiver Eisenherd aus der Zeit Escoffiers, mit dessen mächtigen Kupfertöpfen der Meister selbst gekocht haben soll. Auch die Entenpresse, der versilberte Käsewagen und die schönen



**Gebackenes Huhn auf Heu im „RitzCoffier“.**  
**Marc Haeberlin, Küchenchef Bertrand Charles und Mike Wehrle, der culinary director (von links). Der Kamin steht in der Lobby Lounge**



# WEGGS

GARANTIERT NUR DAS BESTE IN DEUTSCHLAND UND DER WELT



Das neue „Bürgenstock Resort“ ist ein glanzvolles Megaprojekt oberhalb des Vierwaldstättersees

FOTOS: EMANUEL AMON, ROBERT MILLER, SEVERIN NOWACKI (2)

alten Silbertablets als Wandschmuck knüpfen an die große Vergangenheit an. Ganz heutig aber sind der junge Service und die Küche: Eine herb-würzige Erfrischung war eine Gurken-Kräuter-Essenz, die Küchenchef Bertrand Charles als Gruß schickte, am Tisch mit Hendrick's Gin getoppt.

Das Menü bietet einige Haeberlin-Klassiker wie die legendäre Foie gras oder die „Pêche Haeberlin“. Die meisten Gänge aber wurden eigens neu entwickelt, sind zeitgemäß in Präsentation und Technik und beziehen viele regionale Produkte ein. Saftiger, in Olivenöl confierter Saibling war auf fein säuerliches Weingelee gebettet, Chioggia-Rübe, Venusmuscheln und Tupfer von Meerrettichcreme setzten schöne Akzente. Herausragende Gillardeau-Austern, Kaviar aus Schweizer Zucht und Kresse-Coulis wurden mit samtiger Blumenkohl-velouté

angegossen, die perfekt mit der Jodigkeit der Schaltiere harmonierte. Der Rehrücken, der genauso – in Rotwein und Gewürzen mariniert und mit Kirschbutter glasiert – auch in Illhaeusern auf der Karte steht, war ein unübertrefflich zarter Hochgenuss.

Den Käsewagen sollte man wegen des delikaten Alpkäses vom nahen Stanzer Horn nicht vorbeiwinken, dabei aber noch genügend Appetit aufsparen: Zum Dessert muss es hier natürlich ein Soufflé sein. Die Version mit Aprikose, Mandel und Honig, ergänzt durch fruchtiges Aprikosensorbet, machte in ihrer fluffig-cremigen Leichtigkeit Escoffier alle Ehre.

Patricia Bröhm

★★★★★ „Bürgenstock Hotel“, CH-6363 Obbürgen, Tel. 0041-41-612 60 00, [www.buergenstock.ch](http://www.buergenstock.ch), 102 Zi. und Suiten, DZ ab € 438

★★★★○ „RitzCoffier“, nur Abendessen, So Brunch, Mo, Di geschl., Hauptgerichte € 46-62

**Tipp:** Die schönste Anreise? Vom Luzerner Hauptbahnhof mit dem Schiff über den See zum hoteleigenen Bootsanleger! ▶▶▶



★★★★★ perfekt

★★★★○ herausragend

★★★○○ exzellent

★★○○○ sehr gut

★○○○○ gut

\* interessante Location