

Obbürgen, 4. September 2018

Medienmitteilung

Das Bürgenstock Resort fliegt mit SWISS um die Welt

Von Mike Wehrle kreierte Menüs fliegen ab heute für drei Monate um die Welt. Business und First Class Gäste von SWISS kommen in den Genuss von Nidwaldner Spezialitäten, wie dem Bürgenstöckler-Käse, und tauchen ein in die kulinarische Welt des GaultMillau Hotel des Jahres 2019.

Diesen Herbst erwartet Business und First Class Gäste der SWISS in 10 000 Metern Höhe ein besonderer Genuss: Von Culinary Director Mike Wehrle kreierte und vom kulinarischen Angebot des Bürgenstock Hotels & Resort Lake Lucerne inspirierte Gerichte. «Bei allen acht Restaurants des GaultMillau Hotel des Jahres 2019 achtet Mike Wehrle auf Authentizität, Frische und Qualität. Diese Prinzipien stehen auch bei den fürs Programm SWISS Taste of Switzerland entwickelten Menüs im Zentrum», so Managing Director der Bürgenstock Selection, Bruno H. Schöpfer.

Als Vorspeise geniessen Gäste der First Class beispielsweise marinierten Hummer mit Pecorino und Blumenkohl-Pannacotta. Als Hauptspeise werden wahlweise Kalbsfilet mit schwarzer Trüffelsauce, Tobinambur, Schwarzwurzel und Marroni oder Kohlenfisch mit weisser Olivensauce, Randen-Spaghetti und Äpfeln serviert. Um das Menü perfekt abzurunden hat Mike Wehrle als Dessert eine Schokoladen-Marquise mit pochierten Birnen und Vanilleglacé, sowie karamellisierten Haselnüssen kreiert.

In der Business Class können die Gäste als Vorspeise Lachsforellen-Tataki mit Kürbis und Kerbelwurzel sowie Pommery-Senf-Sauce degustieren. Als Hauptspeise stehen unter anderem Zanderfilet mit Noilly Prat-Sauce, Fregola Sarda und Fenchel zur Auswahl oder Rindsfilet mit Valle-Maggia-Pfeffersauce, Kartoffel-Lauchpüree, geschmortem Lauch und Karotten. Komplementiert wird das Menü mit Passionsfrucht-Cheesecake begleitet von einem Bananen-Himbeerkompott.



«Als frisch ausgezeichnetes GaultMillau Hotel des Jahres 2019 freuen wir uns darauf, die Business und First Class Passagiere der SWISS mit unseren kulinarischen Kreationen zu begeistern», so Robert P. Herr, General Manager des Bürgenstock Resorts. «Die auf interkontinentalen SWISS-Flügen servierten Menüs dienen als Visitenkarte für unser reichhaltiges, mit 58 GaultMillau-Punkten prämiertes kulinarisches Angebot», so Herr weiter.

«Wir sind stolz darauf in den acht Restaurants des Resorts möglichst viele Produkte aus nächster Nähe zu beziehen. Entsprechend geniessen auch die SWISS Passagiere Nidwaldner Spezialitäten, wie den Bürgenstöckler-Käse der Familie Bircher aus Obbürgen, Dallenwiler Wymutschli der Käserei Odermatt oder die feine Engelberger Wurst der Metzgerei Gabriel aus Wolfenschiessen», so Mike Wehrle, Culinary Director des Bürgenstock Resorts.

[Fotos der Menüs finden Sie im Anhang. Gerne stellen wir Ihnen die Fotos hochauflösend zu. Bitte verwenden Sie folgendes Copyright: © SWISS].

Bürgenstock Hotels & Resort Lake Lucerne

Das Bürgenstock Resort Lake Lucerne ist Teil der Bürgenstock Selection mit Sitz in Zug, Schweiz. Das Resort umfasst 4 Hotels in den Kategorien 3 bis 5 Sterne Superior mit 383 Zimmern und Suiten, ein Health & Medical Center, acht Restaurants und Bars, 67 Residence Suites, ein 10 000 m² grosses Alpine Spa und ein breites Angebot an Freizeitaktivitäten. Das Portfolio besteht aus dem Bürgenstock Resort Lake Lucerne, dem Hotel Schweizerhof Bern & THE SPA (99 Zimmer) und dem Royal Savoy Hotel & Spa Lausanne (196 Zimmer). Das gesamte Investitionsvolumen der Bürgenstock Selection beträgt eine Milliarde Franken.

Swiss International Air Lines (SWISS)

Swiss International Air Lines (SWISS) ist die Fluggesellschaft der Schweiz. Sie bedient ab Zürich, Genf und Lugano weltweit über 100 Destinationen in 43 Ländern. Mit einer Flotte von 90 Flugzeugen befördert SWISS jährlich rund 17 Millionen Passagiere. Die Fracht-Division Swiss WorldCargo bietet ein umfassendes Airport-to-Airport Dienstleistungsangebot für hochwertige Güter und betreuungsintensive Fracht zu rund 130 Destinationen in über 80 Ländern an. Als Fluggesellschaft der Schweiz steht SWISS für deren traditionellen Werte und verpflichtet sich zu höchster Produkt- und Servicequalität. 2017 erwirtschaftete SWISS mit über 8'800 Mitarbeitenden einen Umsatz von rund CHF 5 Milliarden. SWISS ist Teil der Lufthansa Group und Mitglied der Star Alliance, dem weltweit grössten Netzwerk von Fluggesellschaften.

Kontakt

Jonas Reif
Communications Manager
Bürgenstock Hotels AG, 6363 Obbürgen
jonas.reif@buergenstock.ch
T +41 41 612 60 98 / M +41 79 644 32 99



Nidwalden on board

SWISS Taste of Switzerland

Kulinarische Highlights aus dem Kanton Nidwalden

Von September bis Anfang Dezember geniessen Sie auf interkontinentalen Flügen ab der Schweiz in SWISS First und SWISS Business kulinarische Köstlichkeiten aus dem Kanton Nidwalden.

Das legendäre Bürgenstock Hotels & Resort thront imposante 500 Meter über dem Vierwaldstättersee. Das Gault-Millau Hotel des Jahres 2019 entführt mit seinen exklusiven Restaurants, Lounges und Bars die Gäste auf eine weltweite kulinarische Reise, die von traditionellen Schweizer Spezialitäten in der Taverne 1879 über nahöstliche Köstlichkeiten im Sharq Oriental Restaurant bis zu asiatischen Aromen in der Spices Kitchen & Terrace führt.

Gastkoch Mike Wehrle bringt als Culinary Director des Resorts 25 Jahre Erfahrung in Sterne-Restaurants und internationalen Luxushotels mit. Unterstützt von einem 95-köpfigen Team leitet er die acht Speiselokale sowie die Banketteinrichtungen der Anlage und richtet sein Augenmerk dabei besonders auf Authentizität, Nachhaltigkeit, Frische und Qualität.

Culinary highlights from the canton of Nidwalden

Enjoy culinary delicacies from the canton of Nidwalden on intercontinental flights departing from Switzerland in SWISS First and SWISS Business from September until the beginning of December.

The legendary Bürgenstock Hotels & Resort towers above Lake Lucerne at a height of 500 metres. The GaultMillau hotel of the year 2019 takes its guests on a global culinary adventure with its exclusive restaurants, lounges and bars: from traditional Swiss fare at Taverne 1879 and Middle Eastern delicacies at the Sharq Oriental Restaurant to Asian cuisine at Spices Kitchen & Terrace.

Guest chef Mike Wehrle is Culinary Director at the resort, bringing 25 years of experience at Michelin-starred restaurants and international luxury hotels. Overseeing a team of 95, he manages all eight of the resort's eateries, as well as its banqueting facilities, according to the principles of authenticity, sustainability, freshness and quality.



Genuss pur: Freuen Sie sich an Bord auf kulinarische Kreationen von Mike Wehrle.

Pure delight: Look forward to culinary creations on board by guest chef Mike Wehrle.



SWISS First: Kalbsfilet mit Schwarzer-Trüffel-Sauce, Topinambur, Schwarzwurzel und Marroni.
SWISS First: veal tenderloin with black truffle sauce, Jerusalem artichoke, salsify and chestnuts.