

Ausbau der Schweizerhof-Gastronomie

HOTEL SCHWEIZERHOF BERN NEU MIT SUSHI-KOCH

Bern, 10. November 2011 - Ab sofort bereitet der japanische Spezialitätenkoch Hironori Takahashi im Schweizerhof Bern Sushi und Sashimi zu. Die weitem beliebten Delikatessen sind in der Lobby-Lounge-Bar, in der Cigar Lounge, im Room Service und im Bankett-Bereich erhältlich. Das neue Luxushotel am Berner Bahnhofplatz erweitert damit sein gastronomisches Angebot und kehrt zugleich zu einer Tradition zurück: Im alten Schweizerhof erfreute sich das japanische Spezialitätenrestaurant „Yamato“ einst grosser Beliebtheit.

Hironori Takahashi stösst aus dem Park Hyatt Tokyo zum Schweizerhof-Team und kreiert ab dem 10. November Sushi und Sashimi „Tokyo Style“ für die Gäste des Luxushotels. Er verfügt über langjährige Erfahrung in der gehobenen Gastronomie Japans, über eine 7-jährige Ausbildung zum Sushi-Koch sowie eine der seltenen Fugu-Lizenzen und ist damit ein ausgewiesener Fachmann. George Akes, Leiter Food&Beverage im Schweizerhof, ist erfreut über die Erweiterung des Angebots: „Wir möchten getreu der Hotel-Philosophie auch in der Gastronomie moderne und traditionelle Elemente verbinden. Mit dem Sushi-Angebot fügen wir ein urbanes, modernes und international beliebtes Element hinzu. Wir stärken damit auch die Bedeutung der Lobby-Lounge-Bar als Treffpunkt für Bernerinnen und Berner. Wir sind sehr froh, dass sich Herr Takahashi für den Schweizerhof entschieden hat.“

Grosse Nachfrage im Bankett-Bereich

Das vielfältige Sushi- und Sashimi-Angebot mit den üblichen Beilagen wie Ingwer, Wasabi oder Soja Sauce ist in der Lobby-Lounge-Bar inklusive der angrenzenden Cigar Lounge, im Room Service für Hotelgäste und im Bankett-Bereich erhältlich. Bei Veranstaltungen und Business Meetings auf der 800m² grossen Bel Etage des Schweizerhofs besteht eine grosse Nachfrage nach der japanischen Spezialität. Das Traditionshaus untermauert damit auch den Anspruch, das führende Businesshotel der Hauptstadt zu sein.

Frisch zubereitet als Platten oder als japanisches Menü

In der Lobby-Lounge-Bar sind die Sushi (Nigiri und Maki) und Sashimi von Dienstag bis Samstag von 11.30-14.00 Uhr sowie von 18.00-21.00 Uhr erhältlich. Im Angebot stehen sie einzeln, kombiniert auf Platten oder als Menü mit japanischem Salat und Miso Suppe. Als Getränk bietet sich dazu original japanischer Sake an. Der 40-jährige Hironori Takahashi bereitet die Sushi und Sashimi immer frisch auf Bestellung zu.

In der Lobby-Lounge-Bar sind weiterhin auch traditionelle Gerichte, täglich variierende Speisen wie „Daily Pasta“ oder „Daily Special“ und ein sehr breites Angebot an Tee- und Kaffeespezialitäten sowie Cocktail-Kreationen erhältlich.



A MEMBER OF
DESIGN HOTELS



Swiss Deluxe Hotels



Erfolgreiche Bestrebungen im Gastronomie-Bereich

Die neue Schweizerhof-Gastronomie hat sich seit der Neueröffnung als bemerkenswerte Stärke des Luxushotels etabliert. Bernerinnen und Berner sowie auch die Hotelgäste profitieren von der vielfältigen Auswahl und der herausragenden Qualität der Speisen. Sowohl die Jack's Brasserie, die Lobby-Lounge-Bar als auch der Bankett-Bereich auf der Bel Etage werden von den Gästen hochgelobt. Das Team um den talentierten, erst 30-jährigen Chefkoch Silvan Durrer versteht es, traditionelle und moderne Speisen herausragend zuzubereiten und aussergewöhnlich zu präsentieren. Die Jack's Brasserie wurde zudem kürzlich mit 13 Punkten in den GaultMillau-Führer aufgenommen. Neue Angebote sollen es noch mehr Gästen – aus Nah und Fern – ermöglichen, die Gastronomie im Schweizerhof zu erleben.

Seit Ende Oktober bietet die Jack's Brasserie einen traditionellen Sonntagsbrunch mit Vorspeisen- und Dessertbuffet an (CHF 78.00/Person). Die französische Brasserie-Küche prägt dabei die Auswahl an Speisen. Der samstägliche Afternoon Tea mit hausgemachten Cup Cakes und Sandwiches ist eine englische Tradition, neu aufbereitet (ab CHF 35.00/Person). Für Weihnachten hat Silvan Durrer ein 3- bis 6-gängiges Weihnachtsmenü mit Köstlichkeiten wie z.B. Entenleber-Millefeuille, Hummerrosette oder Jakobsmuschel mit getrüffeltem Topinampüree kreiert (ab CHF 90.00/Person). Am Zibelemärit vom 28. November bietet der Schweizerhof traditionsgemäss an zwei Ständen in den Lauben einen Auszug aus dem gastronomischen Angebot an.

Über das Hotel Schweizerhof Bern

Die Schweizer Bundeshauptstadt hat ihr legendäres Hotel Schweizerhof zurück: Im komplett umgebauten 5-Sterne-Hotel an Berns zentralster Lage verschmilzt eine grandiose Tradition mit kontemporärem Flair, edlem Design und Service von Welt. 99 stilvolle Zimmer und Suiten, das 800m² grosse Conference und Business Center, der einzigartige Ballsaal, die Jack's Brasserie, die mondäne Lobby-Lounge-Bar und ab Anfang 2012 mit Wellnessbereich: Willkommen im neuen Schweizerhof Bern!

Das Hotel Schweizerhof Bern gehört, zusammen mit dem Bürgenstock Resort bei Luzern sowie dem Hotel Royal-Savoy in Lausanne, zu den Neuentwicklungsprojekten der Qatari Diar Swiss AG.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Righetti & Partner GmbH
Medienstelle Hotel Schweizerhof Bern
Herr Nik Schwab
Thunstrasse 77
3074 Chalet Muri-Bern
Schweiz
T +41 31 951 60 10
F +41 31 951 54 12
E media@righetti-partner.com



A MEMBER OF
DESIGN HOTELS



Swiss Deluxe Hotels

