



GRAND HOTEL NATIONAL LUZERN

MEDIENMITTEILUNG

Luzern, April 2014

PRESSE - RESTAURANT NATIONAL

«EIN SCHRITT IN DIE ZUKUNFT MIT DER VERGANGENHEIT AN DER HAND»

Wiedereröffnung: Restaurant, Bar und Terrasse National

Das ehemalige Restaurant Trianon hat durch den Interior Designer Jeffrey Ibanez ein spannendes Makeover erfahren und begeistert neu unter dem Namen Restaurant National mit einem Hauch Orient-Express in ungezwungener Atmosphäre.

Seit 1870 ist das GRAND HOTEL NATIONAL die Wirkungsstätte von grossen Meistern wie César Ritz und Auguste Escoffier, welche hier in Luzern Könige und Kaiser in luxuriöser Umgebung stilgerecht bewirtschaftet und damit den Grundstein für traditionelle und stilvolle Hotelkultur gelegt haben.

Das GRAND HOTEL NATIONAL, direkt am Ufer des Vierwaldstättersees, ist ein fast 150-jähriges Haus des guten Geschmacks. Bisweilen verdienen aber auch solche Traditionshäuser ein zeitgemässes Makeover, das dem Gast neue Erlebnisse in geschichtsträchtiger Umgebung ermöglicht.

Ein ebensolches fand nun im ehemaligen Restaurant Trianon statt: Der Interior Designer Jeffrey Ibanez hat sich für die Umgestaltung des Restaurants von Stilelementen des Fin de Siècle inspirieren lassen und damit dem neuen Restaurant National eine Atmosphäre verliehen, die einerseits frisch wirkt, andererseits aber nicht mit Hochgeschätztem und Altbewährtem bricht – ein Schritt in die Zukunft mit der Vergangenheit an der Hand, sozusagen.

Gegangen wird dieser Schritt mit Restaurant Manager Othmar «Kasi» Wicki, den seinerseits eine lange Tradition mit dem Haus verbindet und der sich durch verschiedene Stationen in der Gastronomie einen Namen gemacht hat.

In der Küche bietet Küchenchef Adrian Bühler erstklassige und trotzdem nicht gekünstelte Gerichte. Leckereien, die den Gourmet abheben lassen ohne selbst abgehoben zu sein. Fine Dining in traditionsreicher Umgebung also, aber mit gelockerter Krawatte und mit täglich wechselnde Mittagsmenus zu fairen Preisen.

GRAND HOTEL NATIONAL LUZERN

Grand Hotel National AG, Haldenstrasse 4, 6006 Luzern, Switzerland, T +41 41 419 09 09, F +41 41 419 09 10
info@grandhotel-national.com, www.grandhotel-national.com

WORLDHOTELS
deluxe



GRAND HOTEL NATIONAL LUZERN

Die National Bar bietet tagsüber eine vielfältige Bistro-Karte mit den speziell gepflegten Klassikern wie z. B. das Club Sandwich und der National Burger, sowie ein breites Sortiment an Kaffee, Tee und Kuchen. Abends wird die National Bar gediegener Treffpunkt für traditionsbewusste und dennoch aufgeschlossene Ü30er: mit einem exklusiven Cocktail- und Spirituosenangebot untermalt mit Loungemusik. In Planung ist auch ein Fumoir für Zigarren-Aficionados von heute.

Auch die Terrasse durfte eine Neuerung erfahren: Die Möblierung wurde modernen Ansprüchen angepasst. Den Gast erwartet viel Platz an der Sonne im neuen Bistro-Look. Ansonsten gilt hier das Motto «Never change a winning terrace!»: Seesicht, Sonne und warme Temperaturen lassen sich hier wie eh und je am besten geniessen – ein Hot Spot für Seele, Auge und Gaumen.

Kurzum: Das «neue» National ist ein Ort höchster Gastlichkeit geblieben, neu von einer frischen Brise umweht, den man demnächst selbst in Augenschein nehmen sollte.

Wer ist Othmar Wicki?

Der Luzerner Othmar Wicki, besser bekannt als «Kasi», ist Gastgeber aus Leidenschaft und hat sein Fach von der Pike auf gelernt. Er war bereits am Anfang seiner Karriere im damaligen Restaurant Trianon tätig und ist nun nach rund zwanzig Jahren wieder ein Teil des Teams im GRAND HOTEL NATIONAL. In der Zwischenzeit hat er sich unter anderem als Pächter des Landgasthofs Hohle Gasse in Immensee einen Namen gemacht. Sein Ziel ist es, im Restaurant National einen Ort für alle und alles zu schaffen, unkompliziert und elegant zugleich.

Wer ist Adrian Bühler?

Adrian Bühler, gelernter Gastronomiekoch, begeistert im Restaurant National mit 14-Gault-Millau Punkten. Nach seiner Kochlehre im Kanton Schaffhausen zog es ihn bald in die Zentralschweiz. Unter Pascal Schmutz wurde er 2010 Sous-Chef im Hotel Vitznauerhof. Die Arbeit dort wurde mit 15-Gault-Millau Punkten belohnt. Bei Urs Geschwend im Restaurant Prado im Grand Hotel Bellevue in Gstaad (ebenfalls 15-Gault-Millau Punkte und ein Michelin Stern) konnte er seine Kochkarriere fortsetzen. Seit Herbst 2012 ist der 29-Jährige Küchenchef im GRAND HOTEL NATIONAL. Seine Küche besticht mit handwerklich perfektionierter Kochkunst, die Liebe zu hochwertigen Produkten aus der Region ist dabei immer spürbar. Dies sowohl bei international bekannten Topsellern als auch bei einfachen Gerichten für zwischendurch.



GRAND HOTEL
NATIONAL
LUZERN

Medienkontakt

Nicole Winkler

General Manager

Haldenstrasse 4

CH-6006 Luzern

T +41 41 419 09 09 F +41 41 419 09 10

E-Mail: n.winkler@grandhotel-national.com