



Panorama Resort & Spa

FEUSISBERG

Medienmitteilung



Ein neuer Chefkoch und neue gastronomische Höhenflüge im Panorama Resort & Spa

Die Gastronomie im Panorama Resort & Spa steht bald unter einem neuen Stern: Ab Anfang Februar übernimmt Richard Lang die Leitung des 25-köpfigen Küchenteams inklusive Bäckerei und Patisserie. Der 34-jährige erfahrene Koch und Küchenchef verfügt über einen grossen Leistungsausweis in exklusiven Häusern und stand zuletzt während vier Jahren im Hotel Al Porto in Lachen in der Verantwortung. Der neue Wind in der Küche bringt auch eine neue Ausrichtung der beiden Restaurants im Panorama Resort & Spa.

Das gediegene Restaurant Seasons steht zukünftig für eine kreative und genussvolle Küche mit bekannten Wiederentdeckungen. Eine grosse Auswahl an Köstlichkeiten sowie ein Buffet aus Salaten und feinen Vorspeisen komplettieren das Angebot. Als besondere Attraktion werden einzelne Gerichte direkt am Tisch unter den Augen der Gäste angerichtet.

Moderner wird das Akari Dine ab Sommer/Herbst 2007 positioniert. Das Roof-top-Restaurant zuoberst im Resort bietet lockere Atmosphäre und lebendige, mediterrane Lifestyle-Küche zu Chillout-Sound. Die Öffnungszeiten werden mit der Anpassung erweitert und das Restaurant wird neu jeden Abend geöffnet.



Zur Person Richard Lang

Richard Lang, 1972 im niederbayrischen Amsham bei Passau aufgewachsen, lernte in Bad Birnbach Koch und arbeitete anschliessend in Bad Griessbach, Pfarrkirchen und in Prien am Chiemsee. Seit 12 Jahren lebt er in der Schweiz und arbeitete unter anderem im Hotel Maison Blanche Leukerbad sowie im Hotel Eden Roc in Ascona. Zuletzt war er während vier Jahren Küchenchef im Hotel Al Porto in Lachen.

Richard Lang ist Experte, Instruktor und Jurymitglied in der Gastronomiebranche und hat an der neuesten Auflage des Pauli-Rezeptbuches mitgewirkt. Mit dem Kochkunstteam des «Circle des Chefs de cuisine» hat Richard Lang mehrmals Goldmedaillen und Olympiasiege mit der Schweizer Koch-Nationalmannschaft errungen.

Die Öffnungszeiten beider Restaurants werden ausgedehnt und die Einrichtung angepasst, um auch Gästen ausserhalb des Resorts höchsten Komfort zu bieten. Unverändert bleibt das Panorama Resort & Spa jedoch seiner konsequenten Saison-Maison-Philosophie treu. Es wird auch weiterhin praktisch alles hausgemacht und nur die besten und frischesten Zutaten und Produkte werden verwendet. Der bisherige Küchenchef, Steffen Götz, verlässt das Haus nach elf erfolgreichen Jahren, um sich beruflich neu auszurichten.

Für weitere Fragen:

Paul Rüegg, Telefon 044 786 00 00

Panorama Resort & Spa

Das Panorama Resort & Spa in Feusisberg befindet sich an traumhafter Lage mit einer atemberaubenden Aussicht über den Zürichsee bis weit ins Mittelland. Das Angebot umfasst ein breites Spektrum für Business und Leisure. Nebst einem professionellen Business-Center stehen den Gästen 116 luxuriöse Zimmer und Suiten offen. Das Roof-Top-Restaurant «Akari Dine» und die stilvolle «Akari Lounge» zuoberst im Resort sowie das Gourmet-Restaurant «Seasons» bieten Kulinarisches vom Feinsten. Der grosszügige Spa «Akari» umfasst eine Wellness- und Wellfeeling-Welt, die beispiellos ist in der Schweiz. Verteilt auf zwei Etagen findet man auf über 2000 m² eine Vielzahl an Bädern, Whirlpools, Saunen, Dampfbädern und Erlebnisduschen sowie fünf authentische Luxus-Schönheitsbäder – wie zum Beispiel das japanische und orientalische Luxusbad und das Perlenbad «Belle Époque». Aktive Erholung bietet der erstklassig und mit neusten Geräten ausgestattete, 200 m² grosse Fitnessraum mit Personal-Trainern. Zahlreiche herkömmliche und spezielle Massagen sowie eine professionelle Beauty-Abteilung runden das beeindruckende Angebot ab.

Familie Paul und Vreni Rüegg mit Patrik und Pascal, seit 1997 Besitzer des gehobenen Hotelbetriebs, sowie rund 120 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sorgen für das Wohlbefinden der Gäste aus aller Welt.

Für weitere Informationen: www.panoramaresort.ch