

LOY FAH

CONTEMPORARY
THAI
RESTAURANT



Panorama Resort & Spa
FEUSISBERG



Restaurant «Loy Fah» – die erste Adresse für Contemporary Thai Cuisine ist eröffnet

Mit Ausblick auf das Lichtermeer um den Zürichsee lädt das neue Contemporary Thai Restaurant «Loy Fah» ab sofort zu einer überraschenden Entdeckungsreise durch die thailändische Küche ein. Unter der gastronomischen Federführung des innovativen Starkochs Tammasak Chootong (Noi) ist im Panorama Resort & Spa in Feusisberg ein Novum in der Schweiz entstanden.



Im «Loy Fah» verschmilzt die thailändische Tradition mit dem Lebensgefühl Bangkoks. Die Mischung aus Authentizität und Moderne spiegelt sich sowohl in den Gerichten als auch im Ambiente, auf das besonderen Wert gelegt wurde. "Zusammen mit thailändischen Innenarchitekten haben wir ein Interior Design geschaffen, das weltstädtisches Flair versprüht, aber zugleich die Kultur Thailands verkörpert", erklärt Gastgeber Paul Rüegg. Seine persönlichen Eindrücke von Reisen nach Thailand haben auch das gastronomische Konzept massgeblich geprägt: "Die neuzeitliche Küche Thailands mit ihren auserlesenen und oft überraschenden Zutaten, gepaart mit europäischen Einflüssen in der Zubereitung, ist in der Schweiz noch unbekannt. Mit dem Loy Fah eröffnen wir die erste Adresse für Contemporary Thai Cuisine."



Neu-Interpretation thailändischer Esskultur

Das gastronomische Konzept wurde von Chef Tammasak Chootong (Noi), unter anderem bekannt für sein Restaurant «Suay» in Phuket, entworfen. Er interpretiert traditionelle Gerichte der thailändischen Küche auf überraschende Weise. Verwendet werden ausschliesslich authentische Zutaten höchster Güte und Frische.

Einige Auszüge aus dem Menü des «Loy Fah» lassen die kulinarische Flugbahn des neuen Restaurants erahnen: Fois gras Häppchen nach Nord-Thailändischer Art serviert in Betelpfefferblätter, warm marinierte Thai-Auberginen mit gegrillten Tiger Crevetten, thailändischer Pomelo Salat mit Thai Basilikum, gegrillte Lammkoteletts mit Papaya Sauce, thailändischer Kürbisflan mit Kokosnussei – alles kunstvoll und liebevoll angerichtet und präsentiert. "Was die Gäste im Loy Fah geniessen, bringt die thailändische

Weitere Informationen:

Paul Rüegg, Gastgeber
www.panoramaresort.ch, Tel. 044 786 00 00

[Zum Bilderdownload \(Dropbox-Link\)](#)

Küche auf ein neues Niveau", verspricht Paul Rüegg.

Das Contemporary Thai Restaurant «Loy Fah» ist ab sofort jeweils von Mittwoch bis Sonntag von 18.00 bis 23.00 Uhr geöffnet.

Inspiriert von den Rooftop Bars in Bangkok

Zeitgleich mit dem «Loy Fah» wurde die «Mangomoon Sky Bar» eröffnet, die von den Rooftop Bars in Bangkok inspiriert ist. Dieser Ursprung kommt sowohl im prachtvollen Interior Design als auch in der Barkarte zum Ausdruck. Sie umfasst authentische Kreationen und Produkte aus Thailand, zum Beispiel Cocktails mit Ingwer, Butterfly Pea Flower und Essenzen vom Zitronengras, das beliebte Singha Bier, echter Chalong Bay Rum oder auch Original Arabica Kaffee aus Nordthailand, angebaut und erlesen unter der Führung der Thai Royal Project Foundation.