



MEDIENMITTEILUNG

**Originaler geht es nicht:**

**Zwei Wochen "Sawadee" statt "Grüezi" im Palace Luzern.**

**Ab Sonntag bis 10. Juli 2011 ist Chefkoch Ulrich Baumann nicht mehr der einzige Chef am Herd der Hauptküche im Palace Luzern, denn zwei Profis aus dem Restaurant "The Red Pepper" im renommierten The Rembrandt Hotel Bangkok werden samt Ingwer, Koriander und Chilischoten Einzug halten. Thai-Spezialitäten im Les Artistes jeweils zum Lunch und Dinner .**

Luzern, 24. Juni 2011 (IB) – Thailändische Restaurants sind in den vergangenen Jahren überall wie die Pilze aus dem Boden geschossen, aber wer einmal die Thai-Küche vor Ort probiert hat, merkt schnell den Unterschied zwischen dem Original und der importierten Variante. Authentische Spezialitäten werden ab Sonntag für zwei Wochen auf der Terrasse und im Restaurant Les Artistes im Palace Luzern aufgetischt - zubereitet von zwei Köchen aus dem Partnerhotel The Rembrandt in Bangkok und unterstützt von der vielfach ausgezeichneten Airline Thai Airways. Die beiden Gastköche bieten mit Blick auf den Vierwaldstättersee nicht nur die Klassiker wie das Nudelgericht "Phad Thai" oder verschiedene Curries. Auch beispielsweise der bei den Einheimischen beliebte scharfe Papayasalat "Som Tam" oder gebackener Wolfsbarsch mit Tamarindsauce dürfen auf der Speisekarte nicht fehlen.

"Wir hoffen natürlich auf gutes Wetter die nächsten zwei Wochen", so der neue Hoteldirektor Markus Iseli, der vor weniger als einem Monat selbst aus Asien nach Luzern zog. "Denn auf der weitläufigen Terrasse mit Blick auf den glitzernden Vierwaldstättersee schmecken die Gewürze und Aromen Thailands gleich doppelt so gut." Bei Sonnenschein werden die Thai-Spezialitäten durchgehend von Mittag bis Abend draussen serviert, so dass am Wochenende einem späten Lunch oder einem frühen Dinner nichts im Wege steht. Wenn Petrus nicht mitspielt, kredenzen die Red Pepper-Köche ihre Suppen, Salate und Menüs am Abend im Les Artistes. Die Vorspeisen beginnen bei 18 Schweizer Franken. Ebenfalls ist ein Viergang-Menü zum Preis von 75 Schweizer Franken erhältlich. Wer keine ganze Mahlzeit wünscht, aber ein bisschen Thai-Luft schnuppern will, kann an der Palace Bar Klassiker wie Frühlingsrollen, Satay-Spiesschen und Reiscracker bestellen.

**Reservierungen unter der Direktnummer des Palace Luzern: +41 (0)41 416 16 16.**

**Medienkontakt:**

Ina Bauspiess, Director of Communications  
VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION  
Telefon +41 (0)44 259 82 26  
E-Mail: i.bauspiess@vjc.ch