



## **KULINARISCHER KURZURLAUB MIT RETO MATHIS IM PALACE LUZERN**

**28. August 2008: Auftakt des kulinarischen Kurzurlaubs im PALACE LUZERN war die Landung der Gastgeber Hans E. Koch, Direktor des PALACE LUZERN, und Reto Mathis, Spitzenkoch des höchstgelegenen Gourmet-Restaurant Europas, "La Marmite" auf Corviglia St. Moritz, mit dem Wasserflugzeug vor dem Hotel. Fanfaren, Trommelwirbel, Roter Teppich und "Champagne sabrage", durch den im Jahre 1991 gegründeten "St. Moritz Topless Champagne Club", begleiteten die Eröffnung der kulinarischen Woche und der PALACE Terrassen.**

Reto Mathis, der sympathische Spitzenkoch aus dem Engadin, verwöhnt vom 29. August bis 7. September 2008 die Gäste exklusiv auf der neu eröffneten Seeterrasse des Restaurant "Les Artistes" im PALACE LUZERN mit Gastronomie und seiner Art von "Italianità".

### **Offizielle Eröffnung der neuen PALACE-Terrassen**

Das Motto 'Al fresco dining' ist ein Wortspiel für 'draussen essen' und ab sofort im PALACE LUZERN vielseitig erlebbar. Ruhe vor jeglichem Strassenlärm und trotzdem direkt an der Fussgängerzone am idyllischen Seeufer, befindet sich beim PALACE LUZERN auf rund 400 Quadratmetern die grösste und eine der schönsten Terrassen am Quai in Luzern. Der ganze Terrassen-Bereich wurde bis ins kleinste Detail renoviert und mit neuem Mobiliar eingerichtet. Die Nähe zum See, die Pflanzen und die Möblierung bieten ein einzigartiges mediterranes Flair - und dies nur 10 Fussminuten vom Stadtkern entfernt. Die Terrasse ist in drei Welten unterteilt: Die PALACE Bar bietet einen trendigen Lounge-Bereich und lädt bei Kaffee oder Drinks zum Verweilen ein. Die bereits bestens bekannte "Jasper"-Küche kann nun auch auf der eigenen Terrasse genossen werden, Ulf Braunert und sein Team zaubern der Saison angepasst mediterran inspirierte Gerichte. Abgerundet wird das Angebot mit dem Terrassenteil des Restaurants "Les Artistes" - unter hellen, grosszügigen Sonnenschirmen schmeckt die leichte regionale und internationale Küche besonders gut.

## **"Mathis Food Affairs" am Ufer des Vierwaldstättersees**

"Wir sind stolz, mit Spitzenkoch Reto Mathis den PALACE LUZERN-Gästen in der Zeit des Lucerne Festival ganz besondere kulinarische Momente zu bieten", freut sich Direktor Hans E. Koch. Besonders bekannt sind Mathis' kulinarische Innovationen rund um Trüffel- und Kaviarspezialitäten, darunter weltberühmt seine Flammkuchen mit schwarzen Trüffeln oder sein Kaviar auf Kartoffelschnee. Der Spitzenkoch setzt immer wieder neue Trends, so verfeinert er zum Beispiel lokale Gerichte aus seiner Engadiner Heimat gerne experimentell mit exotischen Komponenten. "Produktqualität gepaart mit innovativen Kreationen stehen bei mir an oberster Stelle. Der Gast soll spüren, dass ich mich immer wieder neu inspirieren lasse, ohne dabei eine gewisse Authentizität aufzugeben", erklärt Reto Mathis seine Philosophie. Auf der Terrasse oder auch im Restaurant "Les Artistes" im PALACE LUZERN wird es vom 29. August bis 7. September 2008 den legendären *Trüffel Flammkuchen* geben, ebenso wie beispielsweise eine *Tarte Tatin mit Tomaten, Oliven und Culatello Schinken*. Passend zur Terrasse darf der *Catch of the Day* (frischer Fisch vom Tagesfang) nicht fehlen und warum den süßen Abschluss nicht mal mit einer *Biskuit Eisbombe* feiern!?

### **Eine kulinarische Freundschaft...**

Hans E. Koch und Reto Mathis verbindet eine Freundschaft, die seinesgleichen sucht. Nachdem sie gemeinsam die Hotelfachschule Lausanne absolviert hatten, festigten sie ihre Freundschaft über Jahre weiter. Unabhängig davon, wer von ihnen gerade auf welchem Kontinent seiner Passion - der gelebten Gastfreundschaft und dem kulinarischen Genuss - nachging, brach der Kontakt nie ab. Die Verbindung zum PALACE LUZERN begann für Reto Mathis gar in sehr jungen Jahren, indem er seine Berufslehre in den Küchen dieses Hotels absolvierte. Auch zum 100. Jubiläum des PALACE LUZERN im Jahre 2006 stand Mathis als Gastkoch am Herd des Traditionshauses.

Feinschmecker sollten sich die persönliche Begegnung mit dem sympathischen Spitzenkoch Mathis sowie dem dynamischen Direktor des PALACE LUZERN nicht entgehen lassen und ihren Platz zum kulinarischen Kurzurlaub frühzeitig reservieren.

Weitere Informationen zur Person von Reto Mathis, seinen Projekten sowie den Angeboten des PALACE LUZERN sind abrufbar unter:

[www.mathisfood.ch](http://www.mathisfood.ch) "Presse/Bildergalerie"

und

[www.palace-luzern.ch](http://www.palace-luzern.ch) "Unternehmen/Presse-Media"

#### **Medienstelle PALACE LUZERN**

Valérie Burnier  
Director of Communication  
VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION  
Telefon +41 (0)33 828 27 77  
[v.burnier@vjc.ch](mailto:v.burnier@vjc.ch)  
[www.victoria-jungfrau-collection.ch](http://www.victoria-jungfrau-collection.ch)

#### **Medienstelle Mathis Food Affairs**

Claudia-Regina Flores  
WOEHRLE PIROLA Marketing & Kommunikation  
Rotwandstrasse 49  
Telefon +41 (0)44 245 86 88  
[flores@woehrlepirola.ch](mailto:flores@woehrlepirola.ch)  
[www.woehrlepirola.ch](http://www.woehrlepirola.ch)

#### **PALACE LUZERN**

Haldenstrasse 10, CH-6002 Luzern, Tel. +41 (0)41 416 16 16, Fax +41 (0)41 416 10 00  
[info@palace-luzern.ch](mailto:info@palace-luzern.ch), [www.palace-luzern.ch](http://www.palace-luzern.ch)

