

Hors d'Œuvre Chaud - Tradition & Moderne

21. November 2008: Seit über 50 Jahren steht das durch Aga Khan III. initiierte Hors d'Œuvre Chaud erfolgreich auf der Karte des Restaurant EDEN. Nun lässt das zur VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION gehörende Fünf-Sterne-Hotel die Speisefolge neu aufleben und stellt es vom 28. November bis 14. Dezember 2008 ganz in den Mittelpunkt des Restaurants.

Scampi grillés, sauce tartar, Filets de sole Prince Murat oder *Crêpe Rossini* gehören ebenso zum Hors d'Œuvre Chaud wie *Mignon de boeuf Helder* und *Barquette Pawlowa* - Köstlichkeiten, welche auf den Aufenthalt von Aga Khan III. (1877 - 1957), auch bekannt als Sultan Mahommed Shah, zurückzuführen sind. Während seinem Aufenthalt im EDEN AU LAC in den 40-er Jahren wünschte sich der 48. Imam, Oberhaupt der Ismaeliten, stets eine verlockende Auswahl verschiedener Gerichte auf kleinen Plättchen. Er bewog die Küche zur Wiederentdeckung der opulenten Speisefolge des 19. Jahrhunderts, jedoch in einer an die Zeit angepasste Form. Das Hors d'Œuvre Chaud war geboren - ein Degustationsmenu, Jahre bevor solche hierzulande überhaupt in Mode gekommen waren!

Heute, also über fünfzig Jahren später, steht diese Speisefolge nach wie vor erfolgreich auf der Karte und zählt daher als *der* EDEN-Klassiker schlechthin. Grund genug, das berühmteste aller EDEN-Gerichte zu feiern und vom 28. November bis 14. Dezember 2008 in den Mittelpunkt des Restaurantangebots zu rücken.

Die für ihren innovativen Stil bekannte Küchenbrigade des französischen Küchenchefs Ludovic Pitrel lässt daher das Hors d'Œuvre Chaud einmal traditionell nach Originalrezept aufleben und interpretiert es dazu auf eine moderne, leichte Art neu. *L'Œuf aux Truffes, Le Veau aux saveurs orientales* oder *Le white Russian décomposé paré d'or* zeugen von der Kreativität der EDEN Küche, welche eben erst vom GaultMillau wieder mit 15 Punkten ausgezeichnet wurde. Beat R. Sigg, Direktor des EDEN AU LAC, freut sich auf die Neuinterpretation des EDEN-Klassikers: "Wir sind gespannt, wie die traditionelle Küche und die moderne Interpretation dieses einzigartigen Menus zusammenspielen!"

Das 1909 eröffnete EDEN AU LAC liegt an prominenter Lage am rechten Ufer des Zürichsees und prägt mit seiner neubarocken Architektur das Erscheinungsbild der Zürcher Seefront massgeblich. Neben all den repräsentativen Bauten entlang der Seepromenade ist das intime Stadtpalais heute eines der schönsten Kulturdenkmäler der Stadt und ein wahres Kleinod am Utoquai. Seit 2005 gehört das stilvolle und familiär geführte Hotel mit seinen 50 Zimmern zur VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION und gewährt so auch weiterhin Gastlichkeit auf höchstem Niveau.

Hors d'Œuvre Chaud - Tradition und Moderne

Freitag, 28. November bis Sonntag, 14. Dezember 2008

im Restaurant EDEN des Hotel EDEN au Lac, Zürich, Telefon 044 266 25 25,
www.edenaulac.ch

CHF 145.- (6 Gänge, exklusive Getränke)

Medienkontakt:

Valérie Burnier

Leiterin Kommunikation

VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION

Telefon 033 828 27 77

v.burnier@vjc.ch

www.victoria-jungfrau-collection.ch

EDEN AU LAC

Utoquai 45, CH-8008 Zürich, Tel. +41 (0)44 266 25 25, Fax +41 (0)44 266 25 00
info@edenaulac.ch, www.edenaulac.ch