

MEDIENMITTEILUNG

Kameha Grand Zürich: Erstklassige Küche auf höchstem Niveau

Zürich, 08. April 2015 – Der Geschmack der weiten Welt – perfekt serviert in Zürich. Exklusive Spezialitäten aus dem Land des Lächelns, die herzhafte Küche einer italienischen Mamma, eine Bar aus purem Gold und Lounges, die an den Orient sowie die klassischen Gentlemen's Clubs erinnern. Eine kleine Weltreise an einem ganz besonderen Ort: dem Kameha Grand Zürich.

Das Kameha Grand Zürich positioniert sich nicht nur als Design-Hotel, sondern auch als neue Destination für Gourmets in der Business Metropole der Schweiz. Drei spannende Restaurantkonzepte unter einem Dach: Das L'UNICO serviert traditionelle italienische Gerichte aus einer offenen Küche und bietet den Gästen mit L'UNICO @ HOME einen Extra-Service an, bei dem ausgewählte Pasta-Gerichte daheim exakt nachgekocht werden können. Das YU NIJYO ist auf japanisches Fine Dining spezialisiert und im YU SUSHI LUNCH CLUB BY AMRI werden zur Lunchzeit feine Sushi-Spezialitäten serviert.

Drei Männer sind zuständig für das, was die Küchen in dem modernen Grand Hotel im Glattpark servieren: Raoul Mühlan, der Executive Chef. Norman Fischer, der Küchenchef im YU NIJYO. Und Iginò Bruni, Chefkoch im L'UNICO. So unterschiedlich die Lebensläufe der drei gestandenen und dekorierten Köche sind, so perfekt arbeiten sie im Kameha Grand zusammen. Wie ein Schweizer Uhrwerk. Denn vieles eint sie: Qualität ohne Kompromisse, die Liebe zu erstklassigen, regionalen und saisonalen Produkten – und eine gesunde Portion Innovation in jedem der Gerichte, das auf die Tische kommt. Im gesamten Hotel. Egal, ob bei Veranstaltungen oder in den Restaurants. Egal, ob beim Frühstück, Lunch oder Abendessen.

Mediterranes und Asiatisches – Bruni und Fischer spezialisieren sich auf ganz eigene Art. Der Clou im L'UNICO: Die Pastamanufaktur. Frische Nudeln aller Arten, dazu selbstgemachtes Pesto in verschiedensten Variationen, Saucen oder einfach Käse. Und das Beste: drei Pasta- und Saucenoptionen gibt es auch zum Mitnehmen – L'UNICO @ HOME. Darüber hinaus: Suppen, Salate, dazu Spezialitäten mit erstklassigem Fleisch und frischem Fisch. Und natürlich: Dolci. Denn kein italienisches Mahl kommt ohne den Café und eine kleine Süßigkeit am Ende aus.

Auch bei Iginio Bruni nicht. Krönender Abschluss: der Limoncello, den er Original nach dem Rezept seines Vaters zubereitet.

Bei Norman Fischer im YU NIJYO hingegen gibt es kulinarische Meisterwerke der japanischen Küche. In Handarbeit frisch hergestellte Sushi-Variationen sowie traditionelle japanische Spezialitäten, klassisch und mit modernem Einschlag. Die Meister ihres Fachs zaubern ausgefallenste Kreationen aus feinsten Zutaten – direkt vor den Augen der Gäste. Und zum Abschluss Desserts mit dem unvergleichlichen Geschmack süßer Flugmango und herzhafter Roter Beete. Oder eine Köstlichkeit aus der vielfältigen Auswahl an Sake-Spezialitäten sowie japanischen Tees. Mittags verwandelt sich das Restaurant in den YU SUSHI LUNCH CLUB BY AMRI. Dort wartet in charmanter Atmosphäre eine kleine, exklusive Karte mit einem Suppenangebot, Sushi und Sashimi sowie süßen Kleinigkeiten auf die Gäste.

Carsten K. Rath, Gründer und CEO der Kameha Hotels & Resorts, ist stolz auf sein Küchenteam: „Jeder ist Experte in seinem Fach – und arbeitet auf höchstem Niveau, um den Gästen ein außergewöhnliches Erlebnis zu bieten“, sagt er. Egal, welche Präferenzen ein Gast hat – oder welche Freunde oder Kunden er zu bewirten hat, „wir bieten ein authentisches Erlebnis für den Gaumen und die Sinne.“

L'UNICO & L'UNICO @ HOME

Täglich Mamas italienische Küche zum Lunch, Dinner oder sonntags und feiertags auch zum Brunch (ab CHF 69, mit unlimited Champagner ab CHF 139). L'UNICO @ HOME mit ausgewählter Pasta und Saucen zum Mitnehmen, einfachen Rezepten, mit denen selbst Vielbeschäftigte perfekte italienische Küche ganz einfach zu Hause zaubern können.

YU NIJYO

Dinner: japanisches Fine Dining mit modern interpretierten Gerichten sowie Sushi und Sashimi von dienstags bis samstags, 19:00 bis 21:30 Uhr.

YU SUSHI LUNCH CLUB BY AMRI

Lunch jeweils dienstags bis samstags, von 11:30 bis 13:30 Uhr: kleine, feine Karte mit einer Suppenauswahl, Sushi und Sashimi sowie süßen Kleinigkeiten in heller und charmanter Atmosphäre.

Kameha Grand Zürich

Auf der Hotelwebseite www.lieblingsplatz.com erhält man Einblicke in das aussergewöhnliche Gesamtkonzept des Kameha Grand Zürich, dessen Lifestyle-Atmosphäre und Herzlichkeit den Gast in den Mittelpunkt allen Handelns stellt. Dank seiner einzigartigen Verschmelzung von technischen Innovationen und herzlichem Service wird das Kameha eine attraktive Ergänzung in der Zürcher Hotellszene darstellen. Zudem befindet sich das Hotel nur rund sechs Minuten vom Flughafen sowie



acht Minuten vom Zürcher Hauptbahnhof bzw. Stadtzentrum entfernt – beste Voraussetzung für Geschäftsreisende. Der unweit vom Hotel gelegene Badensee mit 550 Metern Länge, 41 Metern Breite und drei Metern Tiefe ist der wohl größte Pool eines Schweizer Hotels. Eingebettet ist er in das 128.000 Quadratmeter große Naherholungsgebiet mit weitläufigen Wiesen und Wäldern. Vielfältige Freizeitangebote wie Ping-Pong-Tische, ein Beach-Volleyball-Feld, Basketball-Court, Fußballplatz, Grillstellen, ein Bike-Park sowie eine eigene Karte mit Jogging-Routen lassen keine Wünsche für Frischluftsuchende offen. Weitere Informationen und Bildmaterial unter www.lieblingsplatz.com. News rund um das Kameha Grand Zürich gibt es zudem auf www.facebook.com/kamehahotelsresorts.

Über die Lifestyle Hospitality & Entertainment Group AG (LH&E Group)

Die LH&E Group ist eine Betriebs- und Management-Gesellschaft der Kameha Hotels & Resorts. Kameha betreibt und managt internationale Lifestyle-Hotels, Luxus-Resorts, private Design-Residenzen sowie erstklassige Event-Gastronomie. Gründer und CEO ist Carsten K. Rath, Präsident des Verwaltungsrates ist PeMettler. Das erste Hotel der LH&E Group, das Kameha Grand Bonn, wurde mit zahlreichen nationalen und internationalen Preisen ausgezeichnet, wie beispielsweise als „Bestes Hotel des Jahres weltweit“ (Diners Club Magazin Award), „Hotel des Jahres“ (Busche Verlagsgesellschaft), „Bestes Event Hotel des Jahres“ (Location Award), „Deutschlands Trendhotel Nr.1“ (TripAdvisor) und als „Arbeitgeber des Jahres 2011/2012“. Nach der erfolgreichen Positionierung der Kameha Suite in Frankfurt am Main, ausgezeichnet mit dem Location Award 2012 als „Beste Historische Event-Location in Deutschland“ sowie des Kameha Grand Bonn, lanciert die LH&E Group nun weitere Projekte wie das Kameha Grand Zürich.

Pressekontakt

Kameha Grand Zürich, Anna Kristina Nücken, Director of Communications
Dufaux-Straße 1, CH-8152 Glattpark/Zürich
Tel +41 (0) 44 525 58 12, Fax +41 (0) 44 542 40 47, anna.nuecken@kameha.com, www.kameha.com

Pressekontakt Deutschland

SUCCESS PR, Silvia Unger, Friedenstraße 10, D-81671 München
Tel +49 (0) 89 54 04 697 10, s.unger@success-pr.de