



PARK HOTEL  
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Communiqué

**De la fondue au fromage de Gstaad servie avec des pommes de terre de la vallée de l'Albula et des quartiers de poires de Vitznau dans des cabines de téléphérique installées de façon éphémère au bord du lac des Quatre-Cantons**



Figure 1: une belle fondue au fromage en bonne compagnie (jusqu'à quatre personnes)/ crédit photo : CemAslan\_Photography

**Vitznau, en décembre 2020. Elles sont à nouveau là dans le jardin du Park Hotel Vitznau, tout au bord du lac des Quatre-Cantons et face à un magnifique panorama sur les alpes de Suisse centrale : les trois cabines de téléphérique de Gstaad. En collaboration avec Gstaad Tourisme, les cabines ont été aménagées dans le style chalet suisse et offrent le cadre idéal pour servir une authentique fondue au fromage préparée fidèlement selon la tradition du Saanenland et accompagnée de délicieuses spécialités suisses.**

#### **Une expérience gastronomique dans le respect des directives actuelles**

« Nous avons décidé de rapatrier une nouvelle fois à Vitznau ces jolies petites cabines à fondue. Dans la situation actuelle, les cabines de téléphérique sont un complément idéal à notre philosophie hôtelière incluant les idées d'intimité, d'élégance et de discrétion. Les cabines de téléphérique offrent un cadre particulièrement convivial aux familles ou aux petits groupes d'amis le temps d'un moment culinaire d'exception », déclare Urs Langenegger. Ces cabines éphémères sont prêtes à accueillir, jusqu'à fin mars 2021.



## PARK HOTEL VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

### Tout est dans le mélange

La fondue de Gstaad est préparée à partir d'un mélange de trois fromages : du Gruyère AOP, du fromage d'altitude de Gstaad et du Taleggio de montagne. Des pommes de terre de la vallée de l'Albula, des mixed pickles, des cornichons ainsi que du maïs, de la courge, des betteraves et des quartiers de poires cultivés dans le jardin de la famille Amgarten à Vitznau accompagnent la fondue servie avec du pain au levain de la boulangerie de l'hôtel et de la viande séchée provenant du bétail de la famille Zimmermann de Vitznau. La fondue de Gstaad, avec tous les compléments mentionnés ci-dessus est proposée à CHF 85.– par personne. Les amateurs d'exclusivité commanderont la fondue impériale de Gstaad, qui est généreusement rehaussée de truffes noires de Bourgogne et préparée au vin de Champagne, pour CHF 125.– par personne. De nombreux desserts sont servis pour terminer ce repas en douceur : par exemple une meringue de l'Emmental et sa crème double de Gruyère ou encore un très traditionnel « café Lutz » (café arrosé) au kirsch ou à l'eau de vie de quetsches. L'authenticité de la fondue ne se manifeste pas uniquement dans son plaisir gustatif : l'atmosphère alpine de Gstaad se retrouve également dans les jolies cabines de téléphérique qui offrent un contraste intéressant à l'environnement du lac des Quatre-Cantons. « Avec la neige qui ne va pas tarder à arriver, le jardin du Park Hotel Vitznau va revêtir ses plus beaux habits d'hiver », se réjouit Urs Langenegger.



Figure 2: les cabines de téléphérique à fondue au bord du lac des Quatre-Cantons et face au magnifique panorama sur les alpes de Suisse centrale

2



PARK HOTEL  
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Les cabines de téléphérique à fondue sont disponibles, uniquement sur réservation, de 12h00 à 22h00.



*Figure 3: le Park Hotel Vitznau : ouvert, exclusivement pour les clients de l'hôtel*

Vous trouverez plus informations au cabines de téléphérique à fondue [ici](#).

Le menues de fondues vous trouverez [ici](#).

Veillez trouver les photos des cabines de téléphériques à fondue [ici](#).

< Veuillez noter les crédits photographiques de Cem Aslan\_Photography. Les autres images sont libres de droit

Veillez trouver plus des photos en haute résolution [ici](#) (Thumbnail).



**PARK HOTEL**  
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

**Note aux rédacteurs :**

**Park Hotel Vitznau**

Le Park Hotel Vitznau a réouvert ses portes en 2013 après une rénovation intégrale de trois ans et demi ayant mobilisé un investissement global de 300 millions francs suisses. L'établissement compte 47 suites et résidences conçues individuellement. Côté gastronomie, l'hôtel abrite deux restaurants étoilés : le restaurant Fine Dining « focus » dirigé par Patrick Mahler, auréolé de 18 points GaultMillau et de deux étoiles Michelin, ainsi que le restaurant « PRISMA », avec Philipp Heid aux fourneaux, décoré de 16 points GaultMillau et d'une étoile Michelin. Le restaurant de la terrasse au bord du lac, sous la direction de Felix Kattchin, a également été récompensé par 14 points GaultMillau. Le Verlinde Bar et les très exclusifs salons de Private Dining ainsi que la Table du Chef complètent l'offre diversifiée du Park Hotel Vitznau en matière de gastronomie. La cave à vin de l'établissement figure parmi les plus réputées au monde avec ses 32'000 bouteilles de 4'000 appellations différentes d'une valeur de plus de 26 millions de francs suisses. L'hôtel dispose d'espaces événementiels dotés d'équipements dernière génération pour conférences, séminaires et réunions pouvant accueillir jusqu'à 140 participants. L'espace bien-être comprend un spa de 1500 m<sup>2</sup> avec son aquarium et une piscine infinie extérieure chauffée, un sanarium, une grotte de glace ainsi que des espaces massages, soins cosmétiques et fitness.

Nombre de caractères: 3'364 y compris les espaces

**Pour tout renseignement et réservations**

Park Hotel Vitznau  
Seestrasse 18  
6354 Vitznau (Suisse)

tél +41 41 399 60 60  
e-mail [info@parkhotel-vitznau.ch](mailto:info@parkhotel-vitznau.ch)  
[www.parkhotel-vitznau.ch](http://www.parkhotel-vitznau.ch)

[Facebook](#)  
[Instagram](#)

**Contact médias pour la Suisse, l'Allemagne et l'Autriche**

ESTHER BECK Public Relations  
Esther Beck  
3095 Spiegel bei Bern (Suisse)

tél +41 31 961 50 14

email [contact@estherbeck.ch](mailto:contact@estherbeck.ch)  
[www.estherbeck.ch](http://www.estherbeck.ch)