

## Alles neu im Restaurant «VUE»: Tradition in seiner modernsten Form



Zürich/Bern, 16. Januar 2018 – Ab sofort begrüsst das BELLEVUE PALACE seine Gäste im Restaurant «VUE» mit dem neuen kulinarischen Konzept «La Cuisine néo-artisanale». «La Cuisine néo-artisanale» steht für eine klassische, jedoch moderne Küche und ist eine Hommage an traditionelle französische Brasserie-Rezepte. Gregor Zimmermann, der seit rund 14 Jahren hinter dem Herd des 5-Sterne-Superior-Hotels amtiert, stellt das Produkt in den Mittelpunkt, fokussiert noch stärker auf das Kochhandwerk und belebt Klassiker mit einem raffinierten Twist neu. Doch nicht nur die Menükarte ist frisch, auch das Interieur erstrahlt nach einem Facelifting voller Jugendlichkeit, ohne dabei auf den Charme eines Grandhotels zu verzichten. [www.bellevue-palace.ch](http://www.bellevue-palace.ch)

Die französische Kochkunst, wie man sie aus Brasserien im Raum Paris kennt, hat in Bern ein neues Zuhause. Denn im Restaurant «VUE» im BELLEVUE PALACE wird ab sofort «La Cuisine néo-artisanale» à la perfection zelebriert. Gregor Zimmermann, der seit 2004 für die Kulinarik im 5-Sterne-Superior-Hotel verantwortlich zeichnet, stellt bei der kulinarischen Neuausrichtung das Produkt und das traditionelle Kochhandwerk in den Mittelpunkt. «néo-artisanal» ist ebenso klassisch wie modern und vor allem geprägt von traditionellen französischen Rezepten. So finden sich auf der sorgfältig zusammengestellten Speisekarte raffiniert kreierte Klassiker wie der «Krevetten-Cocktail Calypso», «Tournedos Rossini» oder die unwiderstehlichen «Crêpes Suzette». Die neue Schlichtheit auf dem Teller bedeutet für die 25-köpfige Küchenequipe des BELLEVUE PALACE ein noch präziseres Arbeiten und ein Wiederbeleben des klassischen Kochhandwerks, das sich mit der stetigen Weiterentwicklung der Kochkunst immer mehr verflüchtigt hat. Ausgewählte vegetarische und vegane Menüs, kleine Portionen für Ladies sowie der beliebte Business-Lunch runden das Gourmet-Angebot ab. Und wer sich fragt, wo man nun den besten Burger Berns bestellen darf – selbstverständlich ist der beliebte «Bern Burger» in seiner ursprünglichen Form auch auf der aktuellen Menükarte zu finden.

### Sharing is caring

Wer die Menükarte des Restaurant «VUE» öffnet, findet darin neu eine wunderbare Auswahl an feinen Gerichten, die sich ausgezeichnet zum Teilen eignen. Dies ermöglicht es den



Gästen Gourmet-Momente zu vervielfachen und in ihrer vollsten Pracht zu erleben, wobei die «Tiraditos» ein besonderes Highlight sind. Kennerinnen und Kenner der peruanischen Küche wissen, dass es sich um die südamerikanische Sashimi-Variation handelt, welche geschmacklich an die trendigen Ceviche erinnern, dabei aber eine geringere Säure aufweisen.

### **Locker-lässiges Ambiente**

Moderne Tradition findet sich nicht nur in der kulinarischen Philosophie wieder, sondern auch das Interieur des Restaurant «VUE» erhielt ein sanftes Update. So nehmen Gäste auf roten Samtbänken Platz, sie finden eine fein sortierte Bibliothek und der Teppich ist einem bezaubernden Parkettboden gewichen. Die gekonnt eingesetzten Elemente verleihen dem Raum Eleganz, Modernität und eine jugendliche Coolness, ohne dabei die Grandezza oder den unvergleichlichen Grandhotel-Charme zu konkurrenzieren. Das neue Beleuchtungskonzept trägt zudem zu einem intimen Ambiente bei. Das Design wird in «Le LOBBY» erneut stilvoll aufgenommen und verbindet die beiden Räume unauffällig. Entstanden ist ein grandioses, modern interpretiertes Dekor der Belle-Epoque mit einem lässigen Zusammengehen von gestern und heute.

### **Über das BELLEVUE PALACE**

Seit der Eröffnung 1913 ist das direkt neben dem Bundeshaus gelegene BELLEVUE PALACE die erste Adresse in Bern und eine Sehenswürdigkeit für sich. Das 5-Sterne-Superior-Hotel fungiert seit 2012 als offizielles Gästehaus der Schweizer Regierung. 128 elegante Zimmer und Suiten begeistern mit distinguiertem Eleganz und verbinden historische Elemente harmonisch mit dem luxuriösen Komfort der Gegenwart. Im mit 16 GaultMillau-Punkten ausgezeichneten Restaurant «VUE» beeindrucken kulinarische Köstlichkeiten ebenso wie die Panoramasicht auf die Aare und das Alpenmassiv. In der «BELLEVUE Bar» sowie in «Le LOBBY» vermischen sich erlesene Cocktail-Kreationen mit stilvollem Interieur und machen das BELLEVUE PALACE zum gesellschaftlichen Treffpunkt. [www.bellevue-palace.ch](http://www.bellevue-palace.ch)

### **Über die VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION**

Die VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION vereint fünf führende 5-Sterne-Hotels in der Schweiz: Das VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa in Interlaken, das PALACE LUZERN, das EDEN AU LAC in Zürich, das BELLEVUE PALACE in Bern sowie das CRANS AMBASSADOR in Crans-Montana. Die fünf individuell geführten historischen Häuser mit Schweizer Tradition bieten den Gästen luxuriöse Unterkunft, Kulinarik, Wellness sowie eine zeitgemässe Infrastruktur für Konferenzen, Seminare und Anlässe. Weitere Informationen finden Sie auf [www.vjc.ch](http://www.vjc.ch).

### **Pressestelle BELLEVUE PALACE**

Compresso AG, Suzanne Nievergelt, Jenatschstrasse 5, 8002 Zürich  
Fon +41 (0)43 488 86 00, E-Mail [pr@compresso.ch](mailto:pr@compresso.ch), [www.compresso.ch](http://www.compresso.ch)