Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

06.02. 2019

Restaurant RitzCoffier wird mit Michelin-Stern ausgezeichnet

Von PPS



Bild Rechte
Bürgenstock Hotels AG

(Obbürgen)(PPS) **Die modern interpretierte französische Küche des Restaurants RitzCoffier überzeugt auch die internationalen Restaurantkritiker von Guide Michelin und erhält ihren ersten Stern. Bertrand Charles, der erst 31-jährige Chefkoch des Restaurants RitzCoffier, durfte die Auszeichnung an der Sterne-Feier von Michelin Schweiz im KKL Luzern entgegennehmen.**

Das Restaurant RitzCoffier erhielt mit Chef de Cuisine Bertrand Charles auf Anhieb 16 GaultMillau-Punkte. Nun wird die französische Küche auch mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Die Restaurantkritiker von Guide Michelin finden offensichtlich Gefallen an den innovativen Kreationen, wie der «Ribelmais» Poularde, welche vor dem Gast mit Kiefernzapfen und Heu vom Bürgenberg geräuchert wird. Ein einzigartiger Genuss ist auch der «Sonnenaufgang über dem Bürgenstockwald», die Raclette-Variante à la RitzCoffier mit geräucherter Ente, schwarzem Trüffel und La Ratte Kartoffeln, serviert an Tannensprossen, Moos und Kieferzapfen aus dem angrenzenden Wald (Video-Link: instagram.com/p/Bpsdhzvhzdc/).

«Die Auszeichnung von Guide Michelin ist für mich als Chef de Cuisine aus Metz eine grosse Ehre und Ansporn meinen kulinarischen Weg weiterzugehen, ohne die klassische französische Küche aus den Augen zu verlieren», freut sich Bertrand Charles.

«Nach 16 GaultMillau-Punkten kommt nun ein Michelin-Stern dazu. Ich freue mich sehr für Bertrand Charles und das ganze Team in Restaurant RitzCoffier. Die Kooperation und der regelmässige Austausch mit der französischen Kochlegende Marc Haeberlin scheinen Früchte zu tragen», so Robert P. Herr, General Manager des Bürgenstock Resorts Lake Lucerne.

«Das Talent von Bertrand Charles ist mir bereits bei unserer gemeinsamen Station im Peninsula Manila aufgefallen. Als Culinary Director vom Bürgenstock Resort war für mich klar, dass Bertrand Charles in das französische Restaurant auf dem Bürgenberg gehört. Er beherrscht die klassischen Gerichte von Escoffier und interpretiert diese neu, ohne die französische Herkunft zu verfälschen. Ich freue mich sehr, dass er hier sein Talent weiterentwickeln kann», so Mike Wehrle anlässlich der Guide Michelin Preisverleihung in Luzern.

Bildlegende: v.l.n.r. Culinary Director Mike Wehrle, Kochlegende Marc Haeberlin, Bertrand Charles, Küchenchef Restaurant RitzCoffier,

Über die Organisation:

Bürgenstock Hotels & Resort Lake Lucerne
Das Bürgenstock Resort Lake Lucerne ist Teil der Bürgenstock Selection mit Sitz in Zug, Schweiz. Das Resort umfasst 4 Hotels in den Kategorien 3 bis 5 Sterne Superior mit 383 Zimmern und Suiten, ein Health & Medical Center, zehn Restaurants und Bars, 67 Residence Suites, ein 10 000 Quadratmeter grosses Alpine Spa und ein breites Angebot an Freizeitaktivitäten. Das Portfolio besteht aus dem Bürgenstock Resort Lake Lucerne, dem Hotel Schweizerhof Bern & THE SPA (99 Zimmer) und dem Royal Savoy Hotel & Spa Lausanne (196 Zimmer). Das gesamte Investitionsvolumen der Bürgenstock Selection beträgt eine Milliarde Franken.

Pressekontakt:

Bürgenstock Hotels AG
CH-6363 Obbürgen

Jonas Reif
Communications Manager
jonas.reif @ buergenstock.ch
T +41 41 612 60 98 / M +41 79 644 32 99

Kategorie
Freizeit & Vermischtes

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/restaurant-ritzcoffier-wird-michelin-stern-ausgezeichnet*