

08.09. 2022

HATO expandiert weiter und eröffnet drittes Restaurant in der Schweiz

Von PPS



Bild Rechte

HATO Luzern AG

Fine Asian Cuisine: HATO neu in «The Hotel» in Luzern

(Luzern)(PPS) **Mit Fine Asian Cuisine hat sich HATO (14 GaultMillau-Punkte) über die Jahre einen Namen gemacht. Die Erfolgsgeschichte des in Zürich und St. Moritz lancierten Gastroerlebnisses wird nun in Luzern fortgesetzt. Das vom französischen Stararchitekten Jean Nouvel geprägte Boutiquehotel «The Hotel» (Marriott Autograph Collection) ist neu Schauplatz für die kulinarischen Kreationen von HATO Executive Chef Alfredo Pena.**

Mit seinem konsequent umgesetzten Konzept «unique & inspiring» traf HATO den Geschmack einer kosmopolitischen Klientel. Das Restaurant ist bekannt für exquisite Genüsse und exotische Aromen, mit Sorgfalt inszeniert von seinen talentierten Chefs. Jeder HATO-Standort zeichnet sich durch ein einzigartiges Interior Design aus.

Kosmopolitische Spitzenküche und preisgekrönte Designs

HATO vereint die Aromen der panasiatischen Küche mit Designeinflüssen aus Japan und Gastronomie-Inspirationen aus der ganzen Welt. Seinen Ursprung fand das Restaurant im Geschäftsviertel der kleinen Metropole Zürich, wo es in Kürze die Herzen einer hiesigen wie auch internationalen Kundschaft eroberte. Schon bald folgte ein zweiter Standort im Wintertourismusort St. Moritz. Das renommierte britische Architekturstudio von Norman Foster verwandelte das historische Posthaus zum Schmelztiegel von Haute Cuisine und Design. Mit einem dritten Restaurant, das diese Woche in Luzern seine Tore geöffnet hat, knüpft HATO an den Erfolg seines Konzepts an. HATO wurde von GaultMillau als eines der drei besten asiatischen Restaurants der Schweiz nominiert und mit dem internationalen Red Dot Design Award ausgezeichnet. Ausserdem sind die beiden bestehenden Restaurants in Zürich und St. Moritz im GaultMillau mit 14 Punkten gelistet.

HATO Luzern als neue Oase für Design- und Kulinarikfans

Im «The Hotel» Luzern, dessen Architektur die unverkennbare Handschrift des Pritzker-Preisträgers Jean Nouvel trägt, wird künftig mit grosser Kelle angerichtet. Für das Interieur war die renommierte Solothurner Interior Designerin Judith Schleicher zuständig. «Wir sind sehr stolz auf das Ergebnis von Judith Schleicher, die unser bewährtes HATO-Design mit ihrem puristischen Stil vereint und bereits das Zürcher Restaurant gestaltet hat. Dabei ist ein einzigartiges Konzept entstanden», sagt Dr. Wolf Wagschal, kreativer Kopf und Verwaltungsratspräsident der Hato Holdings AG. Für die Umsetzung der Kreationen von Executive Chef Alfredo Pena am Standort Luzern konnte HATO einen Koch von Welt engagieren: Jordi Gasó. Aufgewachsen in Mexiko und Kolumbien, sammelte der ambitionierte Gastronom Erfahrungen bei renommierten Chefs rund um den Globus und spezialisierte sich in den letzten Jahren auf die panasiatische Küche. «Schon bald können wir unsere Favoriten wie den Crispy Duck Salad oder die bekannten Sushikreationen auch in Luzern anbieten», freut sich Dr. Wolf Wagschal. Restaurantleiter in Luzern ist Weinexperte und Kenner der asiatischen Küche Patrik Pieger, der sein Können bereits in der Villa Honegg unter

Beweis stellte. Neben dem Restaurantbereich verfügt das neue HATO-Restaurant über eine einladende Terrasse, eine stilvolle Lounge und eine Bar mit einer Auswahl erlesener Weine sowie raffinierten Cocktailkreationen. In Zukunft sollen DJ-Events in der Lounge und ein eigener Wochenend-Brunch das Angebot ergänzen.

Zukunftsmusik aus der Hafenstadt Düsseldorf

Bereits nächsten Frühling wagt HATO den Schritt über die Landesgrenze. Heimat des jüngsten Restaurants wird der wegweisende Holzhybrid-Bau «The Cradle» im Düsseldorfer Medienhafen. Das Bürogebäude wurde in einer revolutionären Bauweise konzipiert, die auf umweltschädliche Baustoffe verzichtet und konsequent auf natürliche Materialien setzt, die später recycelt werden können. «Dass wir, gemeinsam mit unseren Partnern, das neueste Restaurant im The Cradle integrieren, bedeutet auch, dessen Initianten darin zu bestärken, eine gesundes und ökologisches Arbeitsumfeld zu schaffen», sagt HATO-Inhaber Sébastien Le Page. «Wir sind stolz, mit HATO die kulinarische Seite dieses Vorreiterprojekts mitprägen zu dürfen.» Für das Interior Design wird wieder Judith Schleicher verantwortlich sein.

Pressekontakt:

HATO Luzern AG
The Hotel
Sempacherstrasse 14,
6002 Luzern

Für Interviewanfragen und weitere Informationen wenden sich Medienschaffende bitte an [sarah.baumgartner @ elliott.ch](mailto:sarah.baumgartner@elliott.ch)

Kategorie

Auto & Verkehr & Tourismus

Source URL: <https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/hato-expandiert-weiter-und-eroeffnet-drittes-restaurant-der-schweiz>