

Medienmitteilung

Neues kulinarisches Angebot im Hotel Belvoir in Rüschlikon

Zollikon, Mai 2014. **Die Frühlingkarte steht mit Leckerbissen aus der Region bereit. Sommelier und Leiter Restauration Rafael Viehweg kredenzt zu den Gerichten von Küchenchef Reto Vögeli die passenden Weine für ein rundum stimmiges Gourmeterlebnis.**

Seit letztem Herbst zeichnet Reto Vögeli für die Küche des Hotel Belvoir verantwortlich. Er greift in seiner Küche gerne auf traditionelle Gerichte zurück und interpretiert sie neu. So entsteht zum Beispiel aus der eher schweren Sauce Hollandaise ein luftig-leichter Schaum. Sein Faible für Fischgerichte kann er im Hotel Belvoir gut ausleben. Auf der Frühlingkarte des à la carte-Restaurant überzeugt zum Beispiel der Brügglisaibling vom Sattel mit Kräuter-Emulsion. Den regionalen Fisch konfiert Reto Vögeli zuerst in Olivenöl mit Kräutern und Knoblauch, bevor er ihn mit Buchenholz und Wachholder à la minute heiss räuchert. "Die Konsistenz ist dadurch einmalig und saftig und das zarte Fleisch kommt sehr gut zur Geltung", erklärt Vögeli. "Die Frische von Apfel und Gurke sowie die Cremigkeit der Kräuteremulsion verbinden sich im Mund sehr schön mit dem rauchigen Geschmack des Saiblings." Zusätzlich zur Menükarte bietet das aufmerksame Servicepersonal im Wechsel den "Fisch aktuell" an, einen Saisonfisch, häufig aus der Region, wie etwa einen Felchen aus dem Zürichsee.

Wo immer möglich, verwendet Reto Vögeli Produkte aus der Schweiz und sucht dafür das persönliche Gespräch mit den Produzenten. So hat das Hotel Belvoir etwa Albula-Kartoffeln oder ein Berglamm aus dem Val Poschiavo im Angebot.

Die passende Weinbegleitung

Sobald die neue Menükarte steht, bespricht sich der Küchenchef mit Sommelier und Leiter Restauration, Rafael Viehweg. Wie beim Essen stehen Nachhaltigkeit und kurze Transportwege auch beim Wein im Fokus. Deshalb konzentriert sich die Weinkarte auf die "alten Länder" in Europa sowie Produzenten aus der Schweiz. "Die meisten unserer Weine stammen von Produzenten, die man nicht auf allen Weinkarten findet", betont Rafael Viehweg. "Einige Weine beziehen wir auch direkt und persönlich bei den Winzern und sind so über Neuerungen bei Produkten und Produktionen auf dem neusten Stand." Und anfügen möchte Viehweg gerne, dass auch die Fruchtbrände und Konfitüren direkt bei einem Innerschweizer Lieferanten bezogen werden, die wenn immer möglich Schweizer Obst für ihre Verarbeitung verwendet.

Das Konzept der Regionalität zieht sich im Hotel Belvoir von der Küche über den Keller bis zur starken Verankerung bei der lokalen Bevölkerung. Genau durch diese Authentizität ist der Betrieb glaubwürdig und sympathisch und macht ein köstliches Abendessen mit grandioser Seesicht zu einem unvergleichlichen Erlebnis.

Das Viersterne Superior **Hotel Belvoir** in Rüschlikon bietet eine grandiose Sicht über den Zürichsee. Das Hotel mit 60 modernen Zimmern und Suiten hat sich einen Namen als Geschäfts- und Eventhotel gemacht, ist aber auch bei Städtereisenden und Einheimischen beliebt. Zum kulinarischen Angebot gehören das à-la-carte-Restaurant & Grill, eine grosse Sonnenterrasse sowie die Belbar & Lounge. Für Entspannung sorgt das Belvoir Wellness, Gym & Beauty mit seinen beiden Highlights: dem Flosaldrom Schwebbad und dem Outdoor Whirlpool auf dem Dach!

Pressestelle Hotel Belvoir:

Weibel Communication AG, Seestrasse 17, 8702 Zollikon
Tel. +41-44-986 10 20, Fax +41-44-986 10 21, info@weibelcom.com, www.weibelcom.com