

Mandarin Oriental Palace, Luzern:

Zwei neue Gourmet-Restaurants

Im September 2022 öffnete das Mandarin Oriental Palace Luzern seine Türen und begeistert seither Gäste aus aller Welt. Im April 2023 öffneten die langersehnten Restaurants Minamo und Colonnade und machen das 5-Sterne-Superior-Haus endgültig zu einem der aufregendsten kulinarischen Destinationen der Schweiz. Executive Chef Gilad Peled und sein Team setzen völlig neue kulinarische Akzente: Im Colonnade wird eine moderne französische Haute Cuisine mit regionalem Bezug serviert, das Minamo ist das erste Omakase-Restaurant der Stadt Luzern und bietet eine exklusive japanische Fine Dining-Experience.

Wie schon in den anderen Restaurants des Hotels, der MOZern Bar & Brasserie und dem Quai 10, zählen auch im Minamo und Colonnade Qualität, Vielfalt und Regionalität. Verarbeitet werden nur beste Zutaten – die meisten kommen von Produzenten aus der Region. «Die Schweiz bietet unzählige fantastische Lebensmittel. Wir verwenden so viele lokale Produkte wie möglich», sagt Gilad Peled, der sein Handwerk unter anderem bei Gordon Ramsey erlernte und als Executive Chef im Le Pressoir d'Argent in Bordeaux zwei Sterne erkochte.

Minamo: Omakase-Dining auf höchstem Niveau

Eine besondere Erfahrung erwartet Gourmand(e)s auch im Minamo. In diesem kulinarischen Juwel mit nur acht Plätzen wird in intimer Atmosphäre Omakase-Dining zelebriert. «Ich überlasse es Ihnen» bedeutet das in Japan, die Gäste vertrauen blind dem Koch, lassen sich von ihm führen und von seinem Menu überraschen. Im Minamo sitzen sie an einem Tresen und begeben sich für zwei Stunden in die Hände von Toshiro San. Der Chefkoch mit langjähriger Erfahrung in der japanischen Küche bereitet die Gerichte, wie Chawamushi mit Shiitake, direkt vor ihren Augen zu. «Beim Omakase geht es um mehr als ums Essen: Es geht um die Interaktion zwischen Koch und Gast», erklärt er. Ein unvergessliches und in der Stadt Luzern bislang einzigartiges Erlebnis. Auch im Minamo folgt das Menu dem Takt der Jahreszeiten und zelebriert die japanische Esskultur. Toshiro San findet die exklusivsten Zutaten in Japan und in der Schweiz und stellt viele Spezialitäten selbst her. Das Logo des



Im Minamo sitzen die Gäste an einem Tresen und begeben sich für zwei Stunden in die Hände von Toshiro San.



**Im Colonnade bündelt
Gilad Peled seine
Erfahrungen aus 16 Jahren
gehobener Gastronomie.**



Restaurants greift die Form des Vierwaldstättersees auf, auch der Name nimmt Bezug auf die einzigartige Lage: Minamo bedeutet «Reflektionen des Wassers».

**Mehr Informationen und Reservierungen
unter molzn-minamo@mohg.com oder
telefonisch unter 041 588 1888.**

Colonnade: Fine Dining neu interpretiert

Im Colonnade bündelt Peled seine Erfahrungen aus 16 Jahren gehobener Gastronomie. Das Menu ist inspiriert von saisonalen Zutaten, jedes Gericht ist ein Kunstwerk für sich. Peleds Signature Dish: Steinbutt an einer Beurre Blanc. Simpel und genial. Dem 41-Jährigen und seinem Team geht es im Colonnade um ein unvergessliches Gesamterlebnis. «Unsere Gerichte, die Atmosphäre, der Service, die Weine: Alles greift ineinander», sagt er. Im historischen und zugleich modernen Belle Epoque-Flair und mit einzigartigem Seeblick geniessen die Gäste in den denkmalgeschützten Räumlichkeiten ein Menu, bei dem die Zutaten und ihre Aromen im Vordergrund stehen. Im verglasten Weinschrank lagern die passenden edlen Tropfen. Die Atmosphäre: elegant und voller Lebensfreude. «Unsere Gäste sollen sich wie zu Hause fühlen», betont Peled, der seinen Sinn für Gastfreundschaft von seiner Grossmutter sowie Drei-Sterne-Köchin und Mentorin Clare Smyth vorgelebt bekam. Seine Haltung: «Wir kochen nicht für Fremde, sondern für Freunde.»

**Mehr Informationen und Reservierungen
unter molzn-colonnade@mohg.com oder
telefonisch unter +41 41 588 2200.**



i

Über das Mandarin Oriental Palace Luzern

Das 5-Sterne-Superior-Hotel Mandarin Oriental Palace Luzern begeistert durch seine einzigartige Lage am Ufer des Vierwaldstättersees und mit atemberaubendem Blick auf die Schweizer Alpen. Das Haus von 1906 gilt als ikonisches Wahrzeichen der Belle Epoque. Im September 2022 eröffnete es nach umfangreicher Renovierung als Mandarin Oriental Palace Luzern wieder und steht mehr als je zuvor für Eleganz, Service auf höchstem Niveau und einzigartige Schweizer Gastfreundschaft. Die Gäste erwarten 136 exquisit gestaltete Zimmer und Suiten, viele mit privatem Balkon oder Terrasse. Das Hotel ist zudem eine einzigartige Dining-Destination und bietet eine breite Palette an kulinarischen Angeboten: MOZern Brasserie & Bar für ganztägige Mahlzeiten, Afternoon-Tea und innovativen Cocktails; die Seeterrasse des Quai 10 mit ausgezeichneten mediterranen Optionen; zeitgenössische französische Haute Cuisine im Colonnade und das exklusive Omakase-Restaurant Minamo mit acht Plätzen.