



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Medienmitteilung

Gastronomie | Stellenwechsel

«PRISMA»-Chef Philipp Heid verlässt das Park Hotel Vitznau per Ende Februar 2023

Vitznau, 2. Dezember 2022. Philipp Heid, Küchenchef im prämierten Restaurant PRISMA (15 Punkte Gault&Millau, ein Michelin-Stern) im Fünfsterne-Deluxe-Hotel Park Hotel Vitznau, verlässt das Unternehmen per Ende Februar 2023 auf eigenen Wunsch.



Bild 1: Philipp Heid verlässt das Park Hotel Vitznau per Ende Februar 2023.

Mit seiner aromatischen Fusionsküche sorgte er seit seinem Antritt im Jahr 2017 für Furore. Im Herbst 2021 implementierte er ein neuartiges Angebot im prämierten «PRISMA»: ein Omakase-Menü basierend auf vegetarischen Speisen, Fisch und Fleisch erhielten lediglich eine Nebenrolle.

Philipp Heid habe sich entschieden, seinen Lebensmittelpunkt zurück in seine Heimat Deutschland zu verlegen, um so wieder näher beim Rest der Familie zu sein, erläutert General Manager Urs Langenegger und weiter: «Wir bedauern den Weggang von Philipp Heid und danken ihm sehr herzlich für sein Engagement, seine Innovationen und seine Kreativität und wünschen ihm und seiner Familie von Herzen viel Erfüllung und Erfolg in der Heimat.»

PART OF THE RESEARCH AND INNOVATION CENTER (RIC) LAKE LUCERNE

HOSPITALITY VISIONS LAKE LUCERNE AG | SEESTRASSE 18 | CH-6354 VITZNAU

T +41 (0)41 399 60 60 | WWW.PARKHOTEL-VITZNAU.CH | INFO@PARKHOTEL-VITZNAU.CH



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Mit dem Weggang von Philipp Heid werde das Restaurant PRISMA Ende Februar 2023 für eine kurze Pause schliessen, um an Ostern 2023 mit einem neuen Konzept aufzuwarten. «Eine Arbeitsgruppe arbeitet zurzeit am neuen Vorhaben. Es wird sich um «Neo Japanese Cuisine» drehen. So viel sei schon mal verraten», so Urs Langenegger weiter.



Bild 2: Im «PRISMA» entsteht im kommenden Frühling ein neues Konzept.

Park Hotel Vitznau

Das über 100-jährige Fünfsternehotel wird seit 2020 im Stil eines privaten Gästehauses geführt. Das Haus am Vierwaldstättersee verfügt über 48 individuell gestaltete Suiten und Residenzen.

Zum kulinarischen Angebot gehören gleich drei prämierte Restaurants: das Fine-Dining-Restaurant Focus ATELIER mit Küchenchef Patrick Mahler (2 Michelin-Sterne, 18 Punkte Gault&Millau), das Restaurant PRISMA mit Philipp Heid (1 Michelin-Stern, 15 Punkte Gault&Millau) sowie das Grill Restaurant & Seeterrasse, unter der Leitung von Felix Kattchin (14 Punkte Gault&Millau). Die Verlinde Bar und exklusive Private Dining Räumlichkeiten sowie ein Chef's Table runden die gastronomische Vielfalt im Park Hotel Vitznau ab. Der Weinkeller des Hauses mit 32'000 Flaschen und 4'000 Positionen gehört zu den exklusivsten der Welt.

Konferenzsäle und Eventlokalitäten mit modernster technischer Ausstattung für Seminare und Meetings mit bis zu 140 Personen stehen ebenfalls zur Verfügung.

Das Spa des Hauses (1500 m²) verfügt über einen beheizten Infinity-Aussenpool, Sanarium, Eisgrotte, privater Seezugang, Massage, Kosmetik und Fitnessbereich sowie über ein grosses Aquarium.

2



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Geführt wird das Fünfsternehotel von General Manager Urs Langenegger und ist Teil der Hospitality Visions Lake Lucerne AG. Das Park Hotel Vitznau ist Mitglied bei The Leading Hotels of the World, den Swiss Deluxe Hotels, Virtuoso, American Express Fine Hotels & Resorts, falstaff Hotel Collection, Forbes Travel Guide sowie bei der Vereinigung GRANDES TABLES SUISSES.



Figure 3: Park Hotel Vitznau, Belle Epoque am Vierwaldstättersee

Anzahl Zeichen: 1331 Zeichen inkl. Leerschlägen und Lead, ohne Boilerplate.

Bilder (high-res) zu dieser Mitteilung und weitere vom Park Hotel Vitznau finden Sie [hier](#)



Für Reservationen und Anfragen

PARK HOTEL VITZNAU
Seestrasse 18
6354 Vitznau (Schweiz)
Telefon +41 41 399 60 60

Mail: info@parkhotel-vitznau.ch
www.parkhotel-vitznau.ch

3



PARK HOTEL
VITZNAU

HEALTH & WEALTH RESIDENCE

Medienkontakt Schweiz, Deutschland und Österreich

ESTHER BECK Public Relations
Esther Beck
3095 Spiegel bei Bern (Schweiz)
Telefon +41 31 961 50 14

Mail: contact@estherbeck.ch
www.estherbeck.ch