



Claudia Canessa kocht diesen Sommer im Vitznauerhof

YAKU by Canessa – Peru liegt am Vierwaldstättersee

Vitznau, 14. Mai 2021 – Die peruanische Starköchin Claudia Canessa und ihr Team bringen ihre spektakulären Kreationen diesen Sommer an den Vierwaldstättersee. Vom 10. Juni bis Ende Oktober 2021 erleben die Vitznauerhof-Gäste im Pop-up Restaurant YAKU by Canessa ein buntes Geschmackserlebnis mit Zutaten aus der Region, internationalen Einflüssen und ganz viel Peru. Selbstverständlich auch in diesem Jahr wieder mit dem populären Boat Drive-in.

Claudia Canessa ist cool. Seit drei Jahren ist sie im Winter Küchenchefin der Sunny Bar by Claudia Canessa in St. Moritz, den Sommer über unter anderem Private Chef auf Ibiza. Bekannt ist sie für ihren Mut zu Gegensätzen, die Neuinterpretation von peruanischen Klassikern und ihrer Liebe für Chilischoten in all ihren Variationen. Die grosse Leidenschaft für die Geschmäcker dieser Welt und die Abgeneigtheit gegenüber Konventionen machen sie zu einer der interessantesten Topchefs der Schweiz. Und zum perfekten Neuzugang für den Vitznauerhof.

Sommer Hotspot an der Schweizer Riviera

Der Vitznauerhof am Vierwaldstättersee hat sich in den letzten Jahren zum Sommer Hotspot schlecht hin entwickelt. Mit Jeroen Achteis zweitem Michelin-Stern für das Fine Dining Restaurant Sens und weiteren kulinarischen Highlights wie der Schweiz-Premiere des Banquet of Hoshena sorgt das Vier-Sterne-Hotel regelmässig für Aufsehen. In der warmen Jahreszeit sind die traumhaften Sonnenuntergänge in der Lounge an der Küste des Vierwaldstättersees legendär, besonders wenn sie von sanften Chillout Tunes und einem Glas Franciacorta begleitet werden. Das Team um Gastgeber Raphael Herzog hat ein Lifestyle Hideaway mit Ibiza-Feeling geschaffen. Ein internationaler Melting Pot inmitten einer der schönsten Regionen der Schweiz. Genau das richtige Sommerdomizil für einen Shooting Star wie Claudia Canessa.

Kulinarische Grüsse aus Peru

Gäste dürfen sich auf ihre Signature Dishes, wie die berühmten Ceviche-Variationen, freuen. Auf der Karte finden sich weiter aufregende vegane und vegetarische Gerichte. Die Geschmacksbasis für jede Kreation bietet Canessas Heimat Peru mit der grossen Vielfalt an Gewürzen. Das YAKU by Canessa findet im Sens ein Zuhause auf Zeit, wenn Jeroen Achteis und sein Team jeweils frei haben. Die szenische Lounge und Terrasse direkt am Ufer ist der Perfect Match. Denn Urs Heller beschrieb sie auf dem GaultMillau Channel einst als DJ hinter dem Mischpult, die den Laden rockt - und wer freut sich nicht auf hoffentlich baldige Sundowner Parties.

Auch der beliebte Boat Drive-in ist ab dem 10. Juni wieder zurück. Nebst Claudia Canessas Spezialitäten sind auch die Snacks der Terrasse bestellbar. Die Gerichte und natürlich auch der Franciacorta werden telefonisch vorbestellt, die Kapitäne legen danach am Hotelsteg an und erhalten die Speisen gereicht. Offen ist der Boat Drive-in sieben Tage die Woche jeweils zu den Restaurantzeiten, Ceviche und Co. werden gemäss den YAKU by Canessa-Öffnungszeiten serviert.

Öffnungszeiten ab 10. Juni bis Ende Oktober 2021:

Montag und Dienstag, Mittags (12 bis 15 Uhr) und Abends (18 bis 22 Uhr)

Freitag bis Sonntag, Mittags (12 bis 15 Uhr)



Über den Vitznauerhof

Am Ufer des Vierwaldstättersees und direkt am Fuss der Rigi liegt das charmante Vier-Sterne-Superior-Hotel Vitznauerhof. 53 stilvolle Zimmer und Suiten sowie Jeroen Achiens Fine Dining Restaurant Sens, das Restaurant Inspiration, die Panorama-Terrasse und die gemütliche Bar – allesamt mit atemberaubender Sicht auf den See und das einzigartige Innerschweizer Bergpanorama – laden zum Verweilen und Geniessen ein. Tiefenentspannung und ganzheitliches Wohlbefinden verspricht der Vitznauerhof Spa auf 900 Quadratmetern. Die sechs lichtdurchfluteten variablen Räume mit Blick auf den See bieten einen traumhaften Rahmen für Seminare, Meetings und Bankette für bis zu 200 Personen.

Hotel Vitznauerhof

Seestrasse 80
6354 Vitznau
Schweiz

Telefon: 0041 41 399 77 77

Email: info@vitznauerhof.ch

Für Presseinformationen und Bildmaterial:

Faulhaber Marketing Services
Marie-Louise Emch
Landstrasse 43a
8450 Andelfingen
Schweiz

Telefon: 0041 44 500 21 98

Email: mle@faulhaber-marketing.ch