

HOTEL RESTAURANT BAR  
**HELVETIA**  
ZÜRICH

*Pascal Beschle übernimmt die Leitung der Zürcher Gastronomie-Institution*

## **Neuer Küchenchef im Hotel Restaurant Bar Helvetia**

**Zürich, 14. Juni 2022 – Seit März ist Pascal Beschle der neue Executive Chef im Hotel Restaurant Bar Helvetia in Zürich. Fein essen lässt es sich nicht nur im Restaurant und auf der Sihlterrasse, auch in der Helvtibar und der Poolbar werden Snack-Kreationen serviert. Bei der neuen Aufgabe steht Beschle der langjährige Sous-Chef Massimo Monteleone zur Seite. Gemeinsam bringen sie die kulinarische Welt in die Helvti und lassen Klassiker der Cuisine du marché hochleben.**

Pascal Beschle wusste schon als Kind, dass es ihn in die Gastronomie zieht: «Geboren in einer Confiserie-Familie konnte ich schon in frühen Jahren in der Backstube mithelfen und natürlich auch naschen. Mit 8 Jahren habe ich meine älteren Geschwister bekocht, als meine Eltern nicht zu Hause waren.» Der Berufswunsch Koch stand schnell fest. Die Entscheidung, die Ausbildung in Frankreich zu absolvieren, kam nicht von ungefähr. Die grossen französischen Kochlegenden faszinierten ihn seit jeher. So machte er sich 2003 auf den Weg nach Paris an die prestigeträchtige Schule «Le Cordon Bleu» und schloss mit dem Grand Diplôme de Cuisine et Pâtisserie ab. Besonders prägend für seine weitere Kochkarriere war für ihn die Zeit danach im Stage beim damals zwei-Michelin-Sterne-Koch Jean-Pierre Vigato im Apicius in Paris. Nach einem Abstecher nach München ins Hotel Bayerischer Hof zog es den Basler sodann in die Heimat zurück, wo er nach der Leitung erfolgreicher Pop-up-Konzepte zuletzt die Küche des Restaurant Leafs im Zürcher Hotel Engimatt verantwortete.

Nun ist er in der Helvti angekommen und fühlt sich wohl: «Mir gefällt besonders, dass sowohl das Team als auch unsere Gäste ein grosses Herz für traditionelle, authentische Gerichte haben und dennoch offen sind für neue Geschmackserlebnisse und Interpretationen. Das lässt unheimlich viel Raum für Kreativität und die ganze Vielseitigkeit des Kochberufs.»

### **Symbiose auf ganzer Linie**

Den Start erleichtert hat Pascal Beschle vor allem auch Massimo Monteleone. Der 31-jährige ist seit 2018 Sous-Chef in der Helvti. Auch er hat eine Affinität zur französischen Küche, gelernt hat er im Restaurant Mère Catherine in Zürich, später hat er in der La Rôtisserie des Storchen Zürich gearbeitet. Kochen ist für ihn kein Beruf, sondern eine leidenschaftliche Berufung – obwohl er ursprünglich in die Automechaniker-Stapfen seines Vaters treten wollte. Zum Glück hat dies eine Motorenöl-Allergie verunmöglicht. Auch er schätzt die Offenheit des Helvti-Teams und der Gäste für Neues: «Ich liebe es, neue Gerichte zu testen und lasse mich gerne von Trends aus der ganzen Welt inspirieren. In der Poolbar beispielsweise servieren wir dieses Jahr Street Food-inspirierte Snacks. Passend zum Miami-Feeling bringen wir satte, poppige Farben und Geschmäcker auf die Teller.»

Zwei, die sich gesucht und gefunden haben: Beide mit grosser Leidenschaft für das klassische Handwerk, Neugier und Freude an kreativem Ausprobieren sowie dem Sinn für beste Produkte und einem nachhaltigen Umgang und Einsatz eben dieser. So wird die Tradition der Helvti erfolgreich weitergeführt – Geschmäcker aus aller Welt und heimatliche Wohlfühlgerichte inmitten von Kunst und Geschichte.

Mehr Informationen: [www.hotel-helvetia.ch](http://www.hotel-helvetia.ch)

HOTEL RESTAURANT BAR  
**HELVETIA**  
ZÜRICH

**Über das Hotel Restaurant Bar Helvetia**

Das Hotel Restaurant Bar Helvetia befindet sich im Herzen von Zürich und hat als Gastro-«Institution» seit den 1960er-Jahren die Zürcher Stadtgeschichte mitgeschrieben. Neben dem 14 GaultMillau-Punkte-Restaurant mit Bar lässt die idyllische Sommerterrasse, die neue Poolbar im Miami Style, die auch immer wieder als Pop-Up-Plattform für kulinarische Ausrufezeichen sorgt, sowie die exklusiv buchbare Roof Top Bar den Gast bei jedem Besuch Neues entdecken. Das Boutique-Hotel mit seinen 34 Zimmern, den 2 Business-Apartments und der exklusiven Sammlung an moderner Kunst ist ein einmaliges Bijou in der Zürcher Hotellandschaft – Boutique at its best.

Für mehr Informationen: [www.hotel-helvetia.ch](http://www.hotel-helvetia.ch)

**Hotel Restaurant Bar Helvetia**

Stauffacherquai 1  
8004 Zürich  
Schweiz

Telefon: 0041 44 297 99 99

Email: [info@hotel-helvetia.ch](mailto:info@hotel-helvetia.ch)

**Für Presseinformationen und Bildmaterial:**

Faulhaber Marketing Services  
Landstrasse 43a  
8450 Andelfingen  
Schweiz

Marie-Louise Emch

Telefon: 0041 44 500 21 98

Email: [mle@faulhaber-marketing.ch](mailto:mle@faulhaber-marketing.ch)