



Für die 16. Ausgabe des Schweizer Haute-Cuisine-Events «S. Pellegrino Savori Ticino» lud Chefkoch Gilad Peled zu einem kulinarischem Erlebnis der besonderen Art ein.

# S. PELLEGRINO SAPORI TICINO

Die 16. Auflage des Schweizer Haute-Cuisine-Events hatte auch 2022 wieder einiges zu bieten: Zeitgenössische spanische Gastronomie, die besten Köche der internationalen Szene und atmosphärische Standorte – darunter das wiedereröffnete «Mandarin Oriental Palace, Luzern».

**I**m Jahr 2007 gründete Dany Stauffacher aufgrund seiner Leidenschaft für gutes Essen und Wein sowie seiner Verbundenheit und grossen Liebe zu der Region Tessin das Event S. Pellegrino Savori Ticino – ein Festival, das dem Geschmack gewidmet ist und das grosse Namen der internationalen Küche mit lokaler Exzellenz zu einem einzigartigen Gour-

meterlebnis vereint. Die Idee des grossartigen Events wurde zufällig unter Freunden geboren. Damals konnte man sich kaum vorstellen, dass man ein Festival erschaffen könne, das im letzten Jahr sogar von der Zeitschrift Food&Travel als bestes gastronomisches Ereignis des Jahres ausgezeichnet wurde. Mittlerweile kann das Event auf über 350 Michelin-Sterne und 3000 Gault-



Millau-Punkte zurückblicken. Die 16. Auflage ist eine der besten aller Zeiten, die den spanischen Köchen gewidmet ist, heute das Gotha der Weltküche! Das Gala Dinner im wiedereröffneten «Mandarin Oriental Palace, Luzern» war nur einer der vielen Höhepunkte des diesjährigen Schweizer Haute-Cuisine-Events.

### MANDARIN ORIENTAL PALACE

Nach einer umfangreichen Renovierung feierte das Wahrzeichen der Belle Époque, das seit 1906 im Herzen der Schweiz erstrahlt, am 24. September 2022 seine grosse Wiedereröffnung als «Mandarin Oriental Palace, Luzern». Dank seiner unvergleichlichen Lage direkt am Ufer des Vierwaldstättersees, nur einen Steinwurf von der Altstadt entfernt und mit einer spektakulären Aussicht auf die Schweizer Alpen, setzt das Hotel neue Massstäbe für zeitgenössische Eleganz, legendären Service und feinste Schweizer Gastlichkeit.

### ZIMMER UND SUITEN

Das Hotel verfügt über 136 elegante und geräumige Gästezimmer, darunter 48 der grössten Suiten der Stadt. Inspiriert von der Schönheit der umliegenden Schweizer Landschaft, kombiniert mit einer mediterranen Farbpalette, ist es den Designern gelungen, auf einzigartige Weise die ursprüngliche Grandezza des Hotels mit zeitgenössischer Eleganz sowie höchster Schweizer Qualität und Liebe zum Detail zu vereinen.

Highlights der gelungenen Erneuerungen sind die zwei Dachterrassen-Panorama-Suiten mit herrlicher 360-Grad-Aussicht auf den See und die Berge, sowie die luxuriöse Präsidentensuite, welche Eleganz und Lifestyle auf 133 Quadratmetern bietet. Die meisten Gästezimmer verfügen über private Balkone oder Terrassen und sind mit Annehmlichkeiten von Diptyque, Dyson-Haarprodukten und Bose-Soundsystemen ausgestattet.

### RESTAURANTS UND BARS

Die vier neuen Restaurants und Bars bestechen durch Vielfalt und Qualität und stehen unter der Leitung des mehrfach ausgezeichneten und Michelin-Stern-erfahrenen Küchenchefs Gilad Peled. Gäste aus aller Welt erwartet eine spannende kulinarische Reise durch unterschiedlichste Küchen. Die ganztägig geöffnete «MOzern Bar & Brasserie» ist der ideale Treffpunkt für Einheimische wie internationale Besucher und serviert neben asiatischer Küche und zeitlosen Klassikern auch traditionell britischen Afternoon Tea sowie innovative Cocktails. Mit Blick auf den Vierwaldstättersee erwartet das Terrassenrestaurant «Quai 10» seine Gäste unter freiem Himmel mit hervorragender mediterraner Küche. Inspiriert von der Schönheit der Umgebung und mit Fokus auf lokale saisonale Highlights bietet «Colonnade» moderne französische Haute Cuisine auf höchstem Niveau. Das «Mizumi» steht für elegante und kreativ zubereitete japanische Küche aus feinsten Zutaten, in einer intimen Atmosphäre mit nur sechs Sitzplätzen. Sowohl «Colonnade» als auch «Mizumi» werden im ersten Quartal 2023 eröffnet.



Seit 2007 hat sich der Kanton Tessin Schritt für Schritt zu einer der wichtigsten kulinarischen und weinbaulichen Destinationen in Europa entwickelt.





## GALA DINNER

by Andrea Bertarini («Ristorante Montalbano»  
Diego della Schiava («THE VIEW Lugano»)  
Nicola Leanza («Seven Astona»), Andrea  
Pedrina («La dispensa, Lugano»), Gilad Peled  
(«Mandarin Oriental Palace, Luzern»)

Tataki und Tatar von der Bernsteinmakrele  
mit Bergamotte, Staudensellerie, Kaviar  
und Liebstöckel

\*\*\*

Seeteufel in der Kruste mit Schmalz,  
Kürbis und Granatapfel

\*\*\*

Wagyu-Ravioli mit saurer Butter, Pistazien  
und Lakritze

\*\*\*

Rinderfilet mit Kakao- und Pilzboden,  
getrocknetem Wirsing, Kräuteröl  
und Radicchio-BBQ-Sauce

\*\*\*

Lemon Meringue Tart mit Yuzu-Sahne,  
grünes Shiso & Olivenöl-Keks

## INFO

Weitere Informationen unter  
**[mandarinoriental.com](http://mandarinoriental.com)**