

Pressemitteilung des Beau-Rivage Hotel, Neuenburg – 10. Mai 2010
Mediacorner: www.beau-rivage-hotel.ch/press

Wiedereröffnung des Restaurants im Beau-Rivage Hotel unter dem Namen O'terroirs

Ab Mittwoch, 12. Mai hat das Beau-Rivage Hotel ein brandneues Restaurant. Unter dem neuen Namen O'terroirs wird es seine Gäste mit einer Küche verwöhnen, die authentischen Genüssen huldigt und mit einer grossen Vielfalt von Qualitätsprodukten aus unseren Regionen spielt. Thomas Maechler, Besitzer und Direktor, setzt damit eine erste Etappe seines Vorhabens um, im einzigen Fünfsternhaus der Stadt Neuenburg eine neue Dynamik zu entfachen.

Nur gut fünf Wochen nach der Schliessung am 3. April wird das Restaurant im Beau-Rivage Hotel nach der vollständigen Renovation und Neugestaltung des Gastronomieraums am 12. Mai 2010 wieder eröffnet. Das Restaurant ist in zwei verschiedene Räume aufgeteilt, von denen der eine, in leuchtendem Weiss mit grosser Glaswand auf See und Alpen, 35 Personen Platz bietet und der andere in Rot mit behaglicher Atmosphäre sich für private Anlässe bis zu 45 Personen eignet. Besondere Sorgfalt wurde auf die nüchterne und gleichzeitig gewagte Innendekoration verwendet. Eine Ausstellungsvitrine in Form eines Bildes wird den Gästen eine Vorschau auf eine erlesene Auswahl der Weine geben, die in der Region produziert werden.

Die Philosophie des neuen Restaurants heisst Rückkehr zu den Wurzeln und zum ausgedehnten kulinarischen Erbe der Region, der Schweiz und des grenznahen Auslands. O'terroirs will die Erzeugnisse echter, passionierter Geschmacks- und Genusshandwerker in den Vordergrund stellen, die aus ihren Terroirs das Beste hervorbringen. Thomas Maechler, seit Anfang dieses Jahres Besitzer des Beau-Rivage Hotel, erklärt seinen besonderen Stolz auf das neue Restaurant, „mit dem wir für unsere Gäste und Kunden einen Feinschmeckertreffpunkt geschaffen haben, der unsere hohen Ansprüche erfüllt“. Das Team des Restaurants und sein neuer Chef Eric Mazéas, der anfangs Juni offiziell die Leitung übernehmen wird, erwarten Sie mit einer authentischen und leichten Küche, die genussvoll mit Tradition und Innovation spielt. Eine Gelegenheit, neue Genüsse zu entdecken oder ganz einfach vergessenen wieder zu begegnen.



Visual Identity des O'terroirs und eine Innenansicht des neuen Restaurants

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Thomas Maechler, Generaldirektor: thomas.maechler@beau-rivage-hotel.ch Tel : +41 32 723 15 15
Mélanie Beer, Direktionsassistentin: melanie.beer@beau-rivage-hotel.ch Tel : +41 32 723 15 15

Das Beau-Rivage Hotel ist Mitglied der „Swiss Deluxe Hotels“, denen die führenden Häuser der Fünf-Sterne-Kategorie in der Schweiz angehören. Es liegt zentral in der Dreiseenregion an der Sprachgrenze und in der zweisprachigen Region des Landes schlechthin und wird vom Gastroführer „Les Grandes Tables“, vom Gault & Millau, vom Guide Michelin sowie von „La Suisse gourmande“ als nobles Erstklasshaus empfohlen. Für detaillierte Informationen besuchen Sie bitte die Website www.beau-rivage-hotel.ch. Bilder erhältlich unter www.beau-rivage-hotel.ch/press