



## **Hotel Belvedere Locarno ★★★★★ am Start mit „La Fontana Ristorante & Bar“** **Das Traditionshaus hat sein Restaurant revolutioniert. Mit Adrian Stalder wurde ein neues Gastronomie-Konzept entwickelt und mit den Architekten Krucker Partner umgesetzt**

*Locarno 19.03.2016* – Ab 21. März 2016 öffnet das „La Fontana Ristorante & Bar“ seine Tore. Täglich von 7:00 bis 24:00Uhr (Küche bis 22:15 Uhr) empfängt das komplett neu gestaltete Restaurant seine Gäste und begeistert mit einem offenen Küchenkonzept. Die Küche soll schnell, gesund und visuell sein. Eigens mit seinem Namen wird Bruno Hurter, der seit Anfang März als Executive Chef hier die Geschicke leitet, hinter diesem Konzept stehen. Ihn unterstützt dann Davide Ferraris in der Funktion als Restaurant Manager.

Angeboten wird eine kosmopolitische, leichte Küche, bei der regionale Produkte und Nachhaltigkeit eine große Rolle spielen werden. „Ich freue mich auf die neue Herausforderung im Tessin“ sagt der Deutschschweizer und ehemalige Team-Captain der Schweizer Kochkunst Nationalmannschaft Hurter. Eine klare mediterrane Prägung wird bei den Gerichten selbstredend zu spüren sein, da Hurters Liebe dieser gilt und er über die mediterrane Küche schon ein Buch veröffentlicht hat.

„Die Eröffnung des „La Fontana“ im Hotel Belvedere Locarno ist ein Meilenstein in unserer Strategie neue, trendige und offene Wege zu gehen“, so Gregor Beck, General Manager des Hauses. „Wir haben seit über mehr als einem Jahr auf diese Veränderung hingearbeitet und ich bin überzeugt, dass unsere Gäste die neue Struktur sehr schätzen werden. Wir haben jetzt die Möglichkeit geschaffen eine lebendige und mit dem Zeitgeist gehende Lösung für den Restaurantteil des Hauses zu realisieren und werden zeitgleich stärker im Bankettbereich. Dieser ist nun losgelöst vom Alltagsgeschäft und wir können dort Lösungen von den kleinsten, Business Meetings bis hin zu Großveranstaltungen mit bis zu 350 Personen auf hohem Niveau anbieten.“, so Beck weiter.

„Im „La Fontana Ristorante & Bar“ wird der Gast Essen erleben. Hier werden lustvoll betont alle Sinne angesprochen, sei es durch die von der Decke hängenden Schinken und Salamis, sei es durch die offene Küche, die nicht nur visuell sondern auch durch die Düfte alle Sinne anspricht“, so Adrian Stalder, Gastro Consultant. „Man muss Küche hören und riechen können“, kommentiert Stalder weiter.

Auch das Weinerlebnis kann zu einem speziellen werden. Wer eine direkte, leichte und schnelle Empfehlung sucht, findet sie gleich auf der Rückseite der Menükarte. Der Profi hingegen, der sich gern näher mit Wein beschäftigt, wird bei der Auswahl aus der Karte, mit seinen rund 150 Weinen - davon viele aus dem Tessin - seinen Spaß haben. Die Weinkarte, auch „ABC der Rebsorten“ genannt, ist ganz anders sortiert als man es gewöhnt ist. Zwar hält man sich der Übersicht halber an die Folge: Champagne/Spumante, Weißweine, Roseweine, Rotweine und Süß/Dessertweine. Das Neue ist aber die alphabetische Sortierung nach der Rebsorte und nicht nach dem Herkunftsland. „Hier bekommt die Auswahl des Weines schon fast einen spielerischen Charakter und der Gast fängt an sich einmal anders mit dem Wein, den er trinken möchte auseinander zu setzen“, so Urs Mäder, Tessiner Weinpapst und Berater bei der Konzeption der neuen Weinkarte.



Vom Design her ist das Restaurant so konzipiert, das viele Möglichkeiten zur offenen Kommunikation geschaffen wurden, gleichzeitig aber auch, halberhöht Inseln der Ruhe dabei sind. So gibt es runde Tische, eckige und halbohohe. Im Restaurant finden bis zu 90 Personen Platz und auf der Terrasse rund 45. Durch die große Glasfront zur Terrasse hin, die sich komplett öffnen lässt, wird auch der Übergang von drinnen nach draußen fließend. Die Bodenfliesen wurden eigens für das neue „La Fontana Ristorante & Bar“ handgefertigt.

Das Hotel Belvedere mit seinen 89 Zimmern, die alle Seeblick haben, schmiegt sich an den Hügel, direkt unterhalb der Madonna del Sasso gelegen an. Es ist das einzige vier Sterne Superior Hotel in Locarno, das ganzjährig geöffnet ist. Wer es gern gemütlich hat, kann mit der Standseilbahn (eigene Haltestelle „Belvedere“) bis zum Hotel fahren. Zu Fuß erreicht man leicht den historischen Stadtkern und kann eintauchen in die Atmosphäre der für seine Filmfestivals bekannten Stadt mit mediterranem Klima. Über die Standseilbahn und die Luftseilbahn erreicht man den Monte Cardada – ein Ort mit wunderschönem Alpenpanorama und Ausgangsort für viele Wanderungen. Weitere Aktivitäten rund um den Lago Maggiore wie Radfahren und Golf spielen sind sehr beliebt – das kann man wegen des milden Klimas hier eben auch im Winter. Der Flughafen Lugano-Agno, 40 km entfernt, ist mit dem Auto in gut 45 Minuten zu erreichen. Der Flughafen Mailand-Malpensa liegt 110 km südlich. Nach Fertigstellung des Alp-Transits 2016 wird das Hotel außerdem über den neuen Gotthard Basistunnel von Zürich, Luzern und Zug in zirka zwei Stunden mit der Bahn erreichbar sein.

Für weitere Informationen oder Bildmaterial wenden Sie sich bitte an unser Pressebüro:

**CB Consulting**  
PR & Communications  
Via Prina 7  
I-20154 Mailand  
Tel.: +39 02 65560 952  
Handy: +39 345 4370 814  
Email: [catharinaberni@me.com](mailto:catharinaberni@me.com)