



NEU IN LAUSANNE

Live Cooking mit Seeblick im Schlossrestaurant Ouchy: Romantik pur!

Das Schloss Ouchy serviert seit Kurzem in seinem neu eröffneten Schlossrestaurant 57° Grill: Dieser neue Gourmet-Tempel im Herzen von Lausanne sorgt mit Live Cooking für Stimmung und ein Esserlebnis der anderen Art.

Das junge und smarte 57°-Team begleitet uns in einen schicken Raum, der als Apartment mit New Yorker Akzenten gestaltet wurde, und in dem wir uns sofort zuhause fühlen. Alle unsere Blicke richten sich unabwendbar auf das Klein-Blau der Küche und los geht die Show!

Fleisch, Fisch und Schalentiere werden gebraten, gegrillt oder drehen sich vielversprechend im Feuer! In der zur Theke hin offenen Küche zeigt die Meisterbrigade der Öffentlichkeit ihre Künste und hält sich dabei strikt an die empfohlenen Kochtemperaturen wie unter anderem die berühmten 57° C, DIEKochtemperatur für ein Stück Rindfleisch das regelrecht auf der Zunge zergeht.

Selbstverständlich birgt ihre Kochkunst das eine oder andere Geheimnis in sich – das auch nicht so schnell verraten wird. Eines aber sei klargestellt: der Ursprung der, mit Überzeugung ausgewählten Produkte! Viele davon sind heimische Produkte kontrollierten Ursprungs, die höchste Qualitätskriterien erfüllen: Gruyère-Hähnchen, Schweizer Alpenrind, Schweizer Bauernkalb, Walliser Lamm, Schweizer Bison ...

Und weil Qualität die beste Garantie für guten Geschmack bleibt, bietet das 57° das einzigartige Know-how einer möglichst «unberührten» Küche. Keine grossartigen Transformationen, keine Komplikationen ... Auch wird auf der Karte nicht um den heissen Brei herumgeredet: Es geht dabei immer nur um das Beste vom Besten, wie zum Beispiel ein «Brathähnchen – Püree», wie wir es uns seit Jahren in unseren Tellern wünschen!

Die Karte des 57° wurde als Best-of unserer Kindheitserinnerungen entworfen, ergänzt durch die Must-Have-amerikanischen Steakhäuser. Grosse Portionen, wie zu Hause, ohne Schnörkel. Eine köstliche und ehrliche Küche in einem netten Ambiente.

FOKUS: Seine Terrasse mit wunderschönem Blick auf den See!

SO NAT: Der Chefkoch lässt auch die Vegetarier unter Ihnen dank ausgesuchter, vegetarischer Gourmet-Kreationen nicht zu kurz kommen.



Place du Port
CH - 1006 Lausanne

Täglich geöffnet

Reservierungen:
57grill@chateaudouchy.ch
+41 21 706 57 57

Link zur Karte

https://www.chateaudouchy.ch/fileadmin/documents/chateaudouchy.ch/pdf/Carre_57_Grill.pdf

SANDOZ FOUNDATION HOTELS
Public Relations und Partnerschaft

Elisabeth de Pins
+41 79 309 55 46

Pauline Lioté
+41 21 613 33 17

press@sandoz-hotels.ch