



PUR

((Medienmitteilung vom 15. Juni 2007 - frei zur Veröffentlichung))

Eröffnung: Restaurant PUR im SEEDAMM PLAZA

Aufsehen erregt das neue Restaurant PUR im SEEDAMM PLAZA, welches am 19. Juni seinen Betrieb aufgenommen hat. Durch die eindrückliche, transluzide Überdachung der Terrasse geniesst der Gast die Nähe des Zürichsee ebenso wie ein je nach Tageszeit natürliches Licht. Gekocht wird direkt im Restaurant unter der Aegide von *Ivo Berger*, der zuvor als 1. Sous-Chef im Hotel Quellenhof in Bad Ragaz (15 Gault Millau Punkte) tätig war. Der Name PUR ist Programm, was sich in Küche, Keller und Design niederschlägt. Die frischen Zutaten der Gerichte stammen wenn möglich aus der Region und werden vor den Augen der Gäste zubereitet. Beim Angebot der Weine erkennt man die klare Ausrichtung auf einheimische Qualitätsgewächse und solche aus der alten Welt. Wie in einer edlen Bibliothek sind die Flaschen im speziell angefertigten Weinschrank untergebracht. Farben und Formen im Restaurant PUR werden seinem Namen gerecht, Vorlage dafür haben die vier Elemente Erde, Wasser, Luft und Feuer gegeben. Verantwortlich für Projektmanagement und Realisierung des Restaurants mit 120 Plätzen ist die IWB Generalunternehmung AG, Pfäffikon. Die Gestaltung und das Design des neuen Gastronomiebereiches wurden durch das Architektur- und Planungsbüro Feusi + Partner AG, Pfäffikon, zusammen mit dem Atelier für Innenarchitektur Roland Schön AG, Zürich, entwickelt.

„Die reine Welt der gepflegten Gastfreundschaft“, so die Botschaft der Gastgeber des neuen Restaurants PUR im SEEDAMM PLAZA, das ab dem 19. Juni täglich mittags und abends geöffnet ist (samstags nur abends) und sonntags zum grossen Brunch einlädt. Für lauschige Ferienmomente am Zürichsee hat bei guter Witterung neu auch das POOLSIDE geöffnet. Es ist die outdoor Variante der PULS Bar & Lounge und lädt zum Verweilen und Entspannen ein. Weitere Informationen:

www.restaurant-pur.ch, Reservationen ab sofort: 055 417 17 17. ((Ende))

((Ausführliche Version))

Die neue Gastronomie im SEEDAMM PLAZA

Als das SEEDAMM PLAZA 1998 seine Türen öffnete, standen das Seminar- und Schulungswesen im Mittelpunkt. Alle weiteren Dienstleistungen waren diesem spezifischen Zweck untergeordnet. Seither haben sich die Bedürfnisse der Gäste stark verändert. Die vielen kulinarischen Aktionen haben gezeigt, dass es hier am oberen Zürichsee sehr wohl eine Ausgehkundschaft gibt. Die Region hat sich



während der letzten zehn Jahre stark entwickelt, der Wunsch nach gehobener Gastronomie ist laut geworden.

Im Zusammenhang mit der neuen Vision, die sich das SEEDAMM PLAZA vor gut zwei Jahren gegeben hat, waren denn auch die Worte Freizeit und Leisure die Zauberworte. Die Gastronomie im SEEDAMM PLAZA sollte vollkommen neu gestaltet werden. Was im Sommer 2006 mit der sanften Renovation des japanischen Restaurants Nippon Sun und der Eröffnung der PULS Bar & Lounge begonnen hat, gipfelt jetzt mit der Eröffnung des neuen Restaurants PUR auf der Terrasse des bekannten Hotels SEEDAMM PLAZA. Dazu kommt die kleine Ferieninsel POOLSIDE, die direkt vor der PULS Bar & Lounge und neben dem Restaurant PUR liegt. Hier laden bequeme Gartenmöbel zum Verweilen, erfrischende Drinks und ein kleines Angebot an kulinarischen Sommer-Highlights zum Träumen ein.

Das Restaurant PUR

Am schönsten Ort des Hauses, auf der Richtung Zürichsee ausgerichteten Terrasse, ist das architektonisch Aufsehen erregende neue Restaurant PUR entstanden. Unter der Federführung der IWB Generalunternehmung AG, Pfäffikon, zeichnen für die Gestaltung und das Design das Architektur- und Planungsbüro Feusi + Partner AG, Pfäffikon, zusammen mit dem Atelier für Innenarchitektur Roland Schön AG, Zürich.

Wer ins PUR eintritt, findet sich in einem urbanen, jedoch warmen Ambiente wieder. Die Tische, Stühle und Sessel sind unkonventionell angeordnet, jedoch beherrschen zwei Anziehungspunkte den weiten Raum: das Cheminée mitten im Gästebereich und die beeindruckende offene Küche im Restaurant, wo alle Gerichte zubereitet werden. Sie ist denn auch ein Magnet, wo sich der Gast immer wieder hinwenden kann. Rechts und links von der Küche gibt es zwei Chef's Tables mit je acht Plätzen, wo ein kulinarischer Streifzug durch die aktuelle Karte aufgetragen wird. Die Farbtonalität im Restaurant ist erdig warm und lässt zusammen mit dem Blick ins Naturparadies von Frauenwinkel und auf den Zürichsee die vier Elemente erahnen. Das ist denn auch Programm und gewollt: Erde, Wasser, Luft und Feuer standen Pate für die Gestaltung und die Auswahl der durchwegs natürlichen Materialien im Restaurant PUR.

Essen und Trinken im PUR

„PUR – die reine Welt der gepflegten Gastfreundschaft“ war den Machern ebenso Leitfaden, wie er es nun dem Restaurant-Team unter der Leitung von *Franziska Sägesser* (Restaurant), *Ivo Berger* (Küche) und *Pierbattista Tognini* (Sommelier) ist. PUR heisst im diesem Fall rein, klar, einfach, echt. Dieser hohe Anspruch erkennt man in allem, was sich im Restaurant PUR tut. Sei es der Empfang,

die Betreuung während des Aufenthaltes, die Kompetenz der kulinarischen Beratung oder schliesslich der Standard der Küche.

Tatsächlich werden die Gerichte, die es im PUR zu geniessen gibt, ausschliesslich im Restaurant selber zubereitet. Nahe liegend wäre die Produktion in der grossen Hotelküche gewesen, doch war von Anfang an klar, dass die erwünschte Qualität und Kreativität nur auf diese Art erreicht werden kann. *Ivo Berger*, 31jähriger ausgewiesener und leidenschaftlicher Berufsmann, war vor seinem Engagement im SEEDAMM PLAZA 1. Sous-Chef im Hotel Quellenhof in Bad Ragaz (15 Punkte Gault Millau). Seine Brigade umfasst insgesamt 10 Köchinnen und Köche, welche nicht nur hervorragend, sondern auch vor den Argusaugen der Gäste kochen werden. Die Menükarte verspricht Köstliches: zum Beispiel Weisse Tomatenschaum-Suppe mit Büffel-Mozzarella und Ramati-Tomaten (CHF 14.--), Black Angus Tatar mit geräucherter Ente, Ingwer-Chili-Jam und Guacamole-Gelée (CHF 23.--), Wolfsbarschfilet mit zerlassenen Tomaten, Kernenbutter, Oliven und Frischkäse-Focaccia (CHF 46.--) oder ein sorgfältig grilliertes Emmentaler Bio-Kalbskötlet mit einer Auswahl an Beilagen (CHF 56.--).

Gleich beim Eingang fällt der an eine Bibliothek anmutende Weinschrank auf: darin sind die Schätze verborgen, welche Sommelier *Pierbattista Tognini* seinen Gästen empfiehlt. Es gibt vor allem Feinstes, ja Raritäten, aus dem eigenen Land und erlesene Gewächse aus Europa zu kosten.

Die Gastgeberrolle übernimmt eine junge, hoch motivierte und kompetente Servicebrigade, der *Franziska Sägesser* vorsteht. Die Lust, den Gästen gute Momente mit hohem Genuss zu bescheren, spürt man beim Eintreten ins PUR vom ersten Augenblick an. Die Mitarbeitenden wissen über die Gerichte und ihre Zusammensetzung wirklich Bescheid und können die Gäste entsprechend gut beraten. Das Restaurant PUR ist täglich mittags und abends geöffnet, eine Reservation ist erwünscht. Telefon 055 417 17 17. ((Ende))

Die Medienmitteilung können Sie [online](#) direkt herunterladen.

Weitere Bilder senden wir Ihnen auf Anfrage gerne per E-Mail zu.

Weitere Auskünfte:

Peter H. Ernst, Direktor SEEDAMM PLAZA

Patrick Mächler, Leiter Marketing/Administration

SEEDAMM PLAZA

Seedammstrasse 3

CH-8808 Pfäffikon SZ

Tel: 055 417 17 17

Fax: 055 417 17 18

E-Mail: patrick.maechler@seedamm-plaza.ch