

## HOCH HINAUS IM ••• ROOFTOP RESTAURANT DER MODISSA

Hinter der denkmalgeschützten Fassade des Modehauses werden die Gäste auch nach Ladenschluss verwöhnt. Ganz oben angekommen ist, wer sich im ••• Rooftop Restaurant der Modissa in einen Stuhl sinken lässt. Der Wein wartet bereits gekühlt auf dem Tisch und die Speisen kommen auf einem Servierwagen herangerollt. Wenn Gastro-Unternehmer Michel Péclard und sein Geschäftspartner Florian Weber zu Tisch bitten, darf man sich auf ein neues Highlight in der Zürcher Gastronomie freuen. Hoch über dem Trubel der Bahnhofstrasse entspannt und feiert man mit einzigartiger Aussicht. Diese kann im Sommer auch von der Terrasse genossen werden, die sich rund um

die Ecke des Lokals zieht. Die durchgehende Glasfassade reicht bis zum Boden und lässt sich grosszügig öffnen, so dass die Grenzen von Innen und Aussen ineinanderfliessen. Das Interieur und Mobiliar orientiert sich mit den warmen Grautönen am Gesamtlook der Modissa und wurde exklusiv für das Rooftop designt und hergestellt. Die Wandverkleidungen und Leuchten sind aus Kupfer und Messing, die Spiegel antik, die Tische und Stühle aus rezykliertem und zertifiziertem Teakholz sind mit Wildleder bezogen. Das Restaurant ist über einen Seiteneingang an der Uraniastrasse auch nach Ladenschluss zugänglich.

[www.ooo-zh.ch](http://www.ooo-zh.ch)



## ART DECO HOTEL MONTANA LUZERN

Wenn alle bremsen, dann gibt der Hotel-direktor Fritz Erni erst recht Gas und präsentiert ein kulinarisches Konzept, welches in ganz Europa so noch nicht gesehen wurde. Der KitchenClub verkörpert eine perfekt inszenierte Erlebnisküche und lässt die Gäste in die kulinarische Welt des Hotels mit allen Sinnen eintauchen. Sechs verschiedene Erlebnisbereiche laden zum Degustieren, Zuhören und Zusehen ein. Mittendrin, wenn die erstklassigen und mit 15 GaultMillau-Punkten ausgezeichneten Speisen von Küchenchef Johan Breedijk entstehen. Eine Rolltreppe verbindet die Restaurantetage mit der neuen Küche im Untergeschoss, genutzt von Serviceprofis ebenso wie von neugierigen Gästen. Bei einem Glas Wein oder Champagner und feinen Häppchen dabei sein, wenn das eigene Menü entsteht, begleitet von Live-Pianoklängen und dem Klappern von Töpfen und Geschirr, eingenommen von den fantastischen Düften frischer Zutaten. Das innovative Konzept des MONTANA KitchenClub lässt sich auf verschiedene Art und Weise und immer donnerstags, freitags und samstags erleben. Die Gäste des Restaurant Scala werden direkt am Tisch über das neue Konzept informiert und dazu eingeladen, ihre Vorspeise oder ihren Apéro in der neuen Hotelküche einzunehmen. Doch nicht nur als Individualgast, sondern auch als Gesellschaft bis zu 20 Personen oder auch als gemeinsamer Kochkurs. Schöner kann Inspiration nicht geliebt werden. Verrückt, verspielt, raffiniert. Die Küche umfasst rund 400 Quadratmeter Fläche und entspricht

nicht nur aus technischer und ökologischer Sicht den neusten Standards. Genutzt als Erlebnisküche, begeistert sie auch im Design und zeigt eine sehr gelungene Verbindung von Funktionalität und architektonischem Ausdruck. Vollständig integriert in den gastronomischen Alltag setzt Architekt Peter Hummel (Hunikat AG) das Konzept des KitchenClub mittels sechs verschiedener kulinarischer Erlebnisbereiche um. Bereits auf der Rolltreppe zieht ein an der Decke befestigtes Mobile die Blicke auf sich. An ihm hängen über hundertjährige Kupferpfannen, die zusammen mit den Unikaten der Nostalgiewand beinahe Museumscharakter verströmen und einen schönen Kontrast zum blanken Chromstahl der Arbeitsflächen bilden. Gleichzeitig werden mit dem Decken-Mobile aber auch die im KitchenClub bestellten Speisen transportiert – eine Spielerei, die überrascht und begeistert. Das grosse Mobile führt über den Degustations-Corner, an welchem die Gäste die feinen Häppchen und ein dazu passendes Glas Wein geniessen. Moderne Monitore prägen das Bild der neuen Gastronomiezone. Sie dienen dazu, die Küche sowie den Service zu synchronisieren: Für den Service ist im oberen Stock mittels Countdown ersichtlich, wann die Speisen bereit sind, und den Köchen werden auf den Monitoren die Bestellungen übersichtlich angezeigt. Ein im MONTANA entwickeltes Konzept, das ein perfektes Timing und damit perfekte Qualität der Speisen garantiert.

[www.HOTEL-MONTANA.CH](http://www.HOTEL-MONTANA.CH)