

Pressemitteilung

Zwei neue Gastro-Perlen am Zürichsee: Portofino und Mönchhof **Dolce Vita und eine Piratenbar**

Zürich, im April 2017 – Am 12. April ist es so weit, dann eröffnet das Portofino am Hafen Thalwil in neuem Glanz. Im Gartenrestaurant Mönchhof wurde bereits am 25. März das erste Bier ausgeschenkt. Damit erweitern Michel Péclard und sein Geschäftspartner Florian Weber ihre Restaurant-Gruppe um zwei weitere Lokale direkt am Zürichsee. Unter der Glaskuppel des Portofino sollen grosse Feste oder ganz einfach ein stimmiger Feierabend in schönstem Ambiente zelebriert werden. Fürs kulinarische Wohl sorgt Spitzenkoch Andrew Clayton – der 45-jährige Schweiz-Amerikaner verwöhnt die Gäste mit italienischer Küche.

Im Portofino kocht ein Rockstar

Authentisch und mit der Hingabe einer italienischen Mamma. Das ist das Konzept von Andrew Clayton für den kulinarischen Genuss im neueröffneten Restaurant Portofino: Qualität und Liebe zum Handwerk. Der Schweiz-Amerikaner galt an seiner High School als Rockstar, später studierte er am Konservatorium von Cincinnati. Schon damals finanzierte er sich sein Studium mit Kochen. Das fehlte ihm bald und er tauschte seine Posaune gegen Kochtöpfe ein. Seit nunmehr über zwanzig Jahren bespielt er die Küchen von Spitzenhäusern, für längere Zeit in Asien, wo er sein Handwerk etwa im renommierten Mandarin Oriental verfeinerte. Damit schaffte sich Clayton einen Namen als Virtuose der asiatischen Fusionsküche und lockte damit im Jahr 2000 ins neu eröffnete «Bam Bou» nach Luzern. Seither ist die Leuchtenstadt sein zu Hause, der Familienvater hat sich in der Schweiz einbürgern lassen. Auf die neue Herausforderung an den Ufern des Zürichsees freut er sich besonders. Er verwöhnt mit einer Küche ohne Schnickschnack und überrascht mit ungewohnten Kombinationen. Aus dem Holzofen zieht er nicht nur klassische rote und weisse Pizzen, sondern auch eine Pizza Carbonara oder eine Pizza Patate, also mit Kartoffeln. Freuen kann man sich auf hausgemachte Pasta von Nonna's Gnocchi bis zu Rigatoni alla Vodka. Fleischesser kommen in den Genuss von Filetto die Manzo.

Ein Interieur wie aus «La Dolce Vita»

Wie immer bei Péclard und Weber spielt das Interieur des Lokals eine tragende Rolle. Der Bühnenbauer Raphael Otto hat sich bei der Gestaltung vom Bestehenden und von Fellinis «La Dolce Vita» inspirieren lassen. «Mich erinnert das Türkis des Glaspavillons an die Serie «Miami Vice» aus den 80er-Jahren, zugleich habe ich die italienische Ästhetik der 60er-Jahre aufleben lassen», erklärt er den eklektischen Stil. Der zeigt sich mit einem klassischen, schwarzweissen Mosaikboden und Bistro-Tischen. Die wenigen Wände sind in dunklem Königsblau gestrichen, auf einer Tapete leuchten Flamingos, den Kontrast bildet

eine rote Sitzbank. Dennoch soll das Interieur keinesfalls dominieren. «Das Schönste hier ist die Nähe und die Sicht auf den See.» Darum war es dem Designer wichtig, dass die Bäume im Pavillon und auf der Terrasse bestehen bleiben. Der Aussenbereich kann vollständig abgedeckt werden, so dass auch im Sommer keine Festlichkeit ins Wasser fällt. Im Winter sorgen die neuen Thermoscheiben im achteckigen Glaspavillon für Wärme – für das Feuer im Herzen sorgt ein Cheminée, das mit Holz eingeheizt wird. Ein Highlight sind die 24 Lampen, die den Pavillon erhellen. Otto liess sie von einem Glasbläser hier in der Schweiz von Hand fertigen, die Leuchten sind einen halben Meter lang und sollen einen Sternenhimmel simulieren.

Biergarten mit Piratenbar: Gartenrestaurant Mönchhof

Der Mönchhof eröffnet als unkomplizierter Biergarten mit bodenständiger, aber erstklassiger Küche. Die Gäste können sich auf beliebte Péclard-Klassiker wie den scharfen Pumpi-Spiess (Rindshuft), Fischknusperli und Süsswasser-Sushi freuen – garantiert mit immer frischem Fisch aus dem Zürichsee. Zudem gibt's typischen Schweizer Soulfood wie Bratwurst und Poulet im Chörbli. Die sind inspiriert von der ehemaligen Grütfarm, wo Péclards Küchenchef Maik Pfister seine Lehre absolviert hat – ein Leckerbissen, der am linken Zürichsee-Ufer schon lange vermisst wird. Vom Grill kommen aber auch Spezialitäten, die man hierzulande noch weniger kennt, wie Skirt und Flank Steaks. Die amerikanischen Steaks haben ein anderes Schnittmuster und kommen vom Bauch – vom Grill eine aromatisch-saftige Delikatesse. Aus der ehemaligen Captain's Lounge ist eine lange Bar geworden – sie bildet das Herz des Biergartens. Viel Rum muss man dort nicht trinken, um sich wie ein Pirat in der Karibik zu fühlen – die Theke wurde stilgerecht mit Totenköpfen dekoriert.

Partyboot und Shuttle

Zu den Lokalen gehört auch ein Partyboot. Hier wird das Beste aus den Péclard-Betrieben aufgetischt: Von Fischknusperli im Sommer bis Fondue im Winter. Das Boot ist die perfekte Ergänzung zu den Locations am See. Auf dem Wasser geniesst man einen Apéro und speist anschliessend in einem der Restaurants direkt am Wasser. Zudem wird der hauseigene Bootsservice ausgebaut: So wird bereits die Anreise zum Vergnügen. Für das Schiff wird übrigens noch ein Kapitän gesucht – ein Pirat tut's auch.

Portofino Seestrasse 100 8800 Thalwil Tel. 044 720 32 40 www.portofino-am-see.ch Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 11.30 – 24 Uhr Samstag und Sonntag 10 – 24 Uhr Sitzplätze Restaurant: 70 Sitzplätze Terrasse: 110 Bootsplätze mit Mooringleinen: 6	Mönchhof am See Seestrasse 30 8802 Kilchberg Tel. 044 715 50 09 www.moenchhof-am-see.ch Öffnungszeiten: Von Frühling bis Herbst, nur bei Regen nicht geöffnet. Sitzplätze Outdoor: 350 Bootsplätze mit Mooringleinen: 4
---	--

peclard.net

Pumpstation Gastro GmbH

Für Presseauskünfte und Bildmaterial: www.peclard.net

Pumpstation Gastro GmbH

Florian Weber

Mobil: 079 293 13 64

Mail: presse@peclard.net

Michel Péclard, Pumpstation Gastro GmbH

So innovativ wie seine Betriebe ist auch der Unternehmer Michel Péclard. Als nimmermüder Querdenker hat er sich in der Gastroszene vom Enfant Terrible zum Profi etabliert. Der Erfolg gibt ihm Recht, nicht nur als Gastronom. Michel Péclard ist Verwaltungsrat bei den Titlis Bahnen und gehört zu den beliebtesten Dozenten an der Hotelfachschule in Luzern und ist weit über die Gastro-Grenzen hinaus ein begehrter Referent. Bei seinen Vorträgen und Workshops gibt er seine Erfahrungen als Unternehmer weiter, gewürzt mit witzigen Episoden und Rezepten im Umgang mit Stolpersteinen und Amtsschimmel. Die operative Führung der Betriebe hat inzwischen sein Geschäftspartner Florian Weber übernommen.

Die Pumpstation Gastro GmbH betreibt zehn Gastrobetriebe an bester Lage in Zürich und Umgebung sowie ein Bergrestaurant. Das Restaurant Kiosk und die Pumpstation an der rechten Seepromenade, das Fischer's Fritz direkt am See auf dem Campingplatz in Wollishofen, das Portofino und The Beach in Thalwil, Gartenrestaurant Mönchhof am See, Péclard im Schober im Niederdorf, das Coco Grill & Bar, Milchbar am Paradeplatz, das ••• Rooftop Restaurant in der Modissa, und den Alpenblick Arosa. www.peclard.net