

# BAUR AU LAC



## Côte d'Azurich *Flair* an der Talstrasse 1

### **AB 12. MAI VON FRÜH BIS SPÄT DEN SOMMER AUF DER RENOVIERTEN BAUR AU LAC TERRASSE GENIESSEN**

Zürich, 06.04.2022 – Sobald der Frühling am Zürichsee Einzug hält, erwacht sie aus dem Schönheitsschlaf: die Baur au Lac Terrasse. Frisch herausgeputzt und mit neuen Gaumenfreuden lädt sie zu jeder Tageszeit Einheimische und Reisende aus aller Welt zum Verweilen ein. Sie gibt einen ersten Vorgeschmack auf die grosse Enthüllung der Umbauarbeiten, welche seit Oktober 2021 im Baur au Lac im Gange sind und vom renommierten Pariser Hotelarchitekten Pierre-Yves Rochon gestaltet wurden.

Was ist neu? Pierre-Yves Rochon, welcher 2009 das vertraute Bild der Terrasse geschaffen hat, küsst diese mit neuen Farben wach und lässt die prägenden Stilelemente neu erblühen. Auf der Baur au Lac Terrasse soll man sich vor allem eins: wohlfühlen und verweilen. Im Zentrum steht der neue, die Szenerie prägende Terrassenschirm, welcher mit 12 Metern Durchmesser vor Sonne und Regen schützt. Sanfte Beleuchtung und hochwertige Lautsprecher sorgen bis in die Abendstunden für lauschiges, diskretes «Summer Feeling» unter dem königsblauen Stoffhimmel. Besonders gemütlich sind die um das Schirmzentrum angeordneten Rundsofas mit gemusterten Zierkissen und einladenden Tischen. Um mehr Privatsphäre zu schaffen, wurden zwischen den verschiedenen Sitzzonen grosszügige Pflanzentöpfe mit leuchtend blauen Hortensien platziert. Für einen Hauch von mediterranem Flair sorgen die prächtigen Olivenbäume in "Château de Versailles"- Pflanzgefässen des renommierten Französischen Hersteller "Jardin du Roi Soleil".

Zmorge, Zmittag, Znacht: Dem Lauf der Sonne folgend kostet man besinnlichen Morgenkaffee, geniesst ein entspanntes Lunchedate, den Five o'Clock Tea oder huldigt dem Sonnenuntergang beim geselligen Sundowner Apéro – die Baur au Lac Terrasse ist Anlaufpunkt für jede Tageszeit und jeden Gusto.

Sharing is caring! Viele kleine Gerichte prägen jetzt die Menükarte – Oktopus Krokette und Tataki-Varianten verführen dazu, sie gemeinsam zu probieren. Neu ist in dieser Saison auch der Einsatz von

# BAUR AU LAC

Stäbchen, denn Dumplings sind ein weiteres leckeres Highlight der Karte. «Madame Sum» ist ein innovativer Schweizer Produzent, welcher mit kreativen Geschmacksrichtungen Fans der dampfenden Teigtaschen immer wieder neu überrascht. Inspirieren lässt sich das junge Team dabei von Rezepten und Zutaten aus seiner Umgebung. Das neueste Projekt ist die Madame Sum Chef's Edition, bei welcher renommierte Schweizer Köche den vielseitigen Dumplings ihre Signatur verpassen. Das Küchenteam des Baur au Lac hat sich dieser Mission angeschlossen und zwei echte Haute Cuisine Happen für die Baur au Lac Terrasse kreiert: Pulled Duck, feine Gänseleber, Shiitake Pilze und Szechuan Pfeffer finden sich in der orangen Teigtasche, Mangold und schwarzer Trüffel in der Roten. Neben den Köstlichkeiten zum Teilen stehen auch gartenfrische Salate, fruchtige Gazpacho und herzhaft Hauptgerichte zur Auswahl, so unter anderem der klassische Baur au Lac Wagyu Burger aus bestem Rindfleisch, gebratenes Wolfsbarschfilet in Zitronensauce, Spaghetti alle vongole oder eine Dry Aged Maispularde mit Hummus. Saisonale Produkte wie Spargel runden das Bild des neuen kulinarischen Konzepts ab. Die traditionell bereitstehende Auswahl feiner französischer Patisseries aus eigener Herstellung wird auch diesen Sommer die Naschkatzen verführen. Hausgemachte Eissorten sowie Sorbets sind der «Cool-down» eines genussvollen Sommertages.

## DER SOUND DES SOMMERS JETZT ALS DOWNLOAD

Sehen, riechen, schmecken und hören: Auf der neuen Baur au Lac Terrasse ist der Sommer mit allen Sinnen spürbar. Jetzt können Gäste dieses «Summer-Feeling» auch mitnehmen. Eine neue Spotify Playlist, kuratiert von «London Musikconcierge», liefert den Soundtrack für den perfekten Terrassen- oder Balkonabend zu Hause: Ein poppiger Sound mit coolen zeitgenössischen Grooveelementen gemixt mit Vintageperlen kreiert eine vibrierende Atmosphäre, welche sowohl am Puls der Zeit und gleichzeitig stilvoll ist. Als Inspiration diente die einzigartige Umgebung, welche die Baur au Lac Terrasse umgibt: klassische Architektur, das malerische Seeufer und die Berge, die sich majestätisch am Horizont erheben. Jetzt Reinhören.

## BAUR AU LAC TERRASSE «RELOADED»

Der erste Teil der umfangreichen Umbauarbeiten ist abgeschlossen. Von Oktober 2021 bis Anfang Mai dauerte das grosse Terrassen- & Vorfahrt-Makeover, welches am 12. Mai endlich enthüllt werden darf. Bis dahin war es ein langer spannender Weg, welcher auf dem hoteleigenen Blog «Baur au Lac Reloading – A Craftful Journey» detailliert mit Videos, Bildern und Beschreibungen dokumentiert wurde. Bis voraussichtlich Mitte Juli 2022 dauern die übrigen Renovierungsarbeiten im Empfangsbereich des Baur au Lac an. Auch diese Entwicklungen können Interessierte wöchentlich mitverfolgen:

<https://www.bauraulac.ch/de/home/baur-au-lac-reloading.html>

# BAUR AU LAC

## ÜBER DAS BAUR AU LAC

Zürich mit eigenem Park und Blick auf den Zürichsee sowie auf die Alpen ist einzigartig. Exklusives, zeitlos elegantes Design, inspiriert von Art Deco und Louis XVI, gekonnt kombiniert mit zeitgenössischen Elementen, moderner Kunst und einer Prise Glamour, machen den raffiniert eklektischen Stil der 119 Zimmer und Suiten des Baur au Lac aus.

Auch die Gastronomie des Baur au Lac zählt zu den exklusivsten der Stadt. Eine moderne Interpretation der Haute Cuisine erwartet Gäste im Sternerestaurant Pavillon und die Brasserie und Bar «Baur's» zelebriert Klassiker der europäischen Cuisine. Zwischen Cocktailklassikern oder trendigen Highballs, elegantem Champagner oder kraftvollen Weine, prickelnden Aperitifs oder wärmenden Digestifs, die vielfältige Getränkekarte bietet für jeden Geschmack etwas Besonderes.

Im Oktober 2020 wurde das Baur au Lac bei den Readers Choice Awards des US-amerikanischen Reisemagazins Condé Nast Traveler auf Platz 1 der besten 50 Hotels weltweit und zum dritten Mal in Folge zum besten Hotel in Europa gewählt. Weitere Informationen unter [www.bauraulac.ch](http://www.bauraulac.ch).