



HOTEL EDEN ROC

ALLGEMEINE INFORMATION

Kontakt:

Public Relations · Tschuggen Hotel Group
Via Albarelle 16 · CH-6612 Ascona
Tel: +41 91 785 71 71
pr@tschuggenhotelgroup.ch
edenroc.ch

Cyrille Kamerzin, Chef de Cuisine im Restaurant Eden Roc im Hotel Eden Roc



Das Reich von Cyrille Kamerzin ist die Küche des neu gestalteten Restaurants Eden Roc im Hotel Eden Roc in Ascona. Der Küchenchef verwöhnt in dem klassischen Restaurant mit traditionellen Gerichten, die raffiniert zeitgenössisch interpretiert sind. Ein „geht nicht“ gibt es dabei nicht, denn der Chef de Cuisine geht gerne auf die Wünsche der Gäste ein und bereitet auf Nachfrage auch Gerichte zu, die aktuell nicht auf der Karte zu finden sind.

Mit Stationen in namhaften Häusern in Bern, Interlaken, Ascona, St. Moritz und Lausanne kann der Walliser Cyrille Kamerzin auf eine langjährige Erfahrung in der Luxusgastronomie zurückblicken, bei der er unter anderem durch die Schule von Erwin Leo Stocker und Othmar Schlegel gegangen ist. 1998 kam er als Chef Gardemanager ins Hotel Eden Roc in Ascona und übernahm ein Jahr später die Position des Chef Saucier. Ab 2000 unterstützte er fünf Jahre lang den ehemaligen Küchenchef des Fünfsternehauses als Sous-Chef bevor er 2005 zum Chef de Cuisine ernannt wurde. Durch die kontinuierlich hohe Qualität seiner Küche ist das Restaurant Eden Roc seit 2010 mit 15 GaultMillau Punkten ausgezeichnet.

Grossen Wert legt Kamerzin auf frische Produkte aus der Region, mit denen er traditionelle Gerichte, zeitgenössisch raffiniert präsentiert. Neben dem breitgefächerten à la carte Angebot ergeben die täglich wechselnde Mittags- und Abendkarte mit saisonalen Suppen, kalten und



HOTEL EDEN ROC

warmen Vorspeisen, hausgemachten Pastagerichten sowie Fisch- und Fleischspezialitäten köstliche Menüfolgen. Herausragend sind dabei die Fischgerichte des Chef de Cuisine - allen voran die exquisite „Bouillabaisse“ mit Rotbarbe, Saint-Pierre, Steinbutt, Seeteufel, Riesenkrevette und Scampi. Aber auch ein „grosse pièce“ des Walliser Küchenchefs, das vor den Augen der Gäste tranchiert wird, ist eine besondere Gaumenfreude. Ausserordentlich beliebt bei einheimischen Gästen ist der umfangreiche Sonntagsbrunch mit mediterranen Köstlichkeiten. In der warmen Jahreszeit gibt es darüber hinaus am Freitagabend ein Sommerbuffet mit vielfältigen Fischspezialitäten. Und wer auf seine schlanke Linie achten will, der findet im Restaurant Eden Roc Gerichte für die leichte kalorienbewusste Spa cuisine.

Weitere Informationen unter edenroc.ch.

Hochauflösendes Bildmaterial unter tschuggenhotelgroup.ch/de/presse.

Informationsstand September 2019