

Von: KKL Luzern
Geht an: Printmedien und elektronische Medien
Medienmitteilung vom 12. Oktober 2009

Medieninformation

Restaurant RED im KKL Luzern mit 15 Punkten

Was Konzertgäste längst ahnten: das Restaurant RED im KKL Luzern wird von Gault Millau 2010 mit 15 Punkten ausgezeichnet. Die kontinuierliche Aufbauarbeit des RED Teams unter Executive Chef **Christian Iten** mit 13 Punkten (Gault Millau 2007) und 14 Punkten (Gault Millau 2008 und 2009) findet ihre verdiente Anerkennung durch die unabhängigen Experten von Gault Millau. Das Restaurant feiert seinen 15. Punkt zusammen mit seinen Gästen und bietet ab sofort ein Degustationsmenü **RED Symphony** an mit Highlights in 5 Gängen zu je 15 Franken, buchbar für Mittwoch- bis Sonntagabend ab 19.45 Uhr.

Ein Gourmet-Restaurant im KKL Luzern, das war ein Versprechen, das die KKL Luzern Management AG mit der Eröffnung des Restaurant RED im August 2004 einlösen konnte. RED steht für **real elegant dining** oder einfach für RED wie Rotwein oder für die von orange bis purpurrot warm leuchtende Atmosphäre des Restaurants mit Panorama-Aussicht auf das Luzerner Seebecken.

Nach fünf Jahren ist das Restaurant fest etabliert bei den Konzertgästen, die ihr musikalisches Erlebnis im KKL Luzern mit einem adäquaten kulinarischen Ereignis beginnen oder abrunden möchten. So offeriert das RED ein **Konzertmenü** für 78 Franken mit einem Amuse bouche, präsentiert auf der speziellen Bûchette, 3 fein komponierten Gängen sowie einer Surprise zum Abschluss. Die Weinkarte bietet ausschliesslich europäische Gewächse, einzigartige Schweizer Erzeugnisse und ein im Gästerteil hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis.

Dem Eigengeschmack der Produkte und ihrer Qualität verpflichtet, bietet der aus Unterägeri stammende **Christian Iten** (*1971) beispielsweise eine Artischocken-Velouté mit Seibling-Tatar, einen Dammhirschrücken mit Quitten-Chutney und zum Abschluss ein Kastanien-Mousse mit frischen Feigen.

Der erfolgreiche Teamkapitän im Wasserball führt seit 2007 die gesamte KKL cuisine mit insgesamt 30 Mitarbeitenden, 5 Outlets und der Veranstaltungsgastronomie zu von Gästen und Veranstaltern gleichermassen geschätzten Leistungen.

Seite 2

Das Restaurant im 1. Obergeschoss des KKL Luzern mit Blick auf die Leuchtenstadt ist gerade für Nicht-Konzertgäste noch ein echter Geheimtipp. Beflügelt durch den 15. Gault Millau-Punkt wird das Restaurant RED zusätzliche Erlebnisse für Gäste bieten, die auch ohne Konzertbesuch gerne im KKL Luzern verweilen. Zum Auftakt lädt das Restaurant RED seine Gäste ein, das zur Feier extra kreierte Degustationsmenü **RED Symphony** zu einem Sonderpreis von 5 x 15 Franken (für 5 Jahre RED und 15 Punkte) zu probieren. Das Menü sollte im Voraus reserviert werden und kann für Mittwoch- bis Sonntagabend ab 19.45 Uhr im Restaurant RED gebucht werden.

Reservierungen jederzeit unter fon 041 226 70 70, red@kkl-luzern.ch.

Medieninformation

Für weitere Medieninformationen stehen gerne Christian Iten, Executive Chef KKL cuisine, und Elisabeth Dalucas, Direktorin KKL Luzern, zur Verfügung. Natalie Schneeberger, Mitarbeiterin PR + Promotion, koordiniert gerne einen Termin für Sie, fon 041 226 75 50, natalie.schneeberger@kkl-luzern.ch

Das Menü **RED Symphony** wird Medienschaffenden in Begleitung eines Gastes auf Voranmeldung zur Degustation kostenlos serviert. Stefanie Wagner, Assistentin Operations, nimmt Ihre Reservation unter Angabe des von Ihnen vertretenen Mediums gerne entgegen unter fon 041 226 70 43, stefanie.wagner@kkl-luzern.ch.

Dem Medienversand beigelegt ist ein Porträt von Executive Chef Christian Iten sowie eine Innenaufnahme der leuchtenden Atmosphäre im Restaurant RED.