

# SEEHOTEL KASTANIENBAUM DIE GOURMET-OASE

Eine einmalige Aussicht auf See und Berge, erholsame Übernachtungsmöglichkeiten und eine Küche, die auf Gourmet-Entdeckungsreisen entführt. Das Seehotel Kastanienbaum ist wahrlich ein Ort, wo man die Seele baumeln lassen kann und dabei noch von A bis Z verwöhnt wird.

mm. Direkt am Vierwaldstättersee, im Herzen eines Wandergebietes liegt eine Oase der Ruhe, Entspannung und Gourmetfreuden. Das Seehotel Kastanienbaum bietet seinen Gästen das volle Programm: Neben den gediegenen Zimmern mit Seesicht und dem grosszügigen Wellness-Angebot besticht vor allem das hauseigene Gourmet-Restaurant «Chrüztrichter» mit seinen Köstlichkeiten.

#### Mit Elan und Charme in die Zukunft

Vor rund drei Monaten stellte Hoteldirektor Walter Kandl zwei junge, engagierte Köche ein. Karim Madhour und Fabian Inderbitzin (Bild rechts) haben der «Seehotel»-Küche bereits ihren Stempel aufgedrückt. Inderbitzin weist Referenzen wie das Vier-Sterne-Haus «Vitznauerhof» und das «Rigiblick» in Lauerz aus. Er wurde sogar vom «Taj Mahal»-Küchenchef höchstpersönlich in die hohen Künste der indischen Küche eingeweiht. Als Sous-Chef wird er künftig den frisch gebackenen und dynamischen Küchenchef und Swiss-Culinary-Cup-Finalisten Karim Madhour unterstützen. Madhour selber begann seine Karriere im «Steigenberger» Hotel in Gstaad-Saanen. Anschliessend konnte er sein Erfahrungsschichtli ordentlich füllen: Gastspiele in St. Moritz, Bad Ragaz, Ascona, Olten, USA und Kanada folgten. Zuletzt verwöhnte er die Gäste des renommierten «Park Hotel Weggis».

#### Für Feinschmecker

«Wir verwenden stets qualitativ hochwertige Frischprodukte», meint Inderbitzin auf die Frage hin, was denn die «Seehotel»-Küche grundsätzlich auszeichnet. Frisch und einfach lecker sehen die Kreationen auch aus. Wer sich davon überzeugen will, probiert jetzt am besten die klassischen Wildspezialitäten, welche im Herbst Hochsaison haben. Vormerken sollte man sich aber nächstens auf jeden Fall den November. Denn dieser steht dann ganz im Zeichen der indischen Spezialitäten-Küche. Und wer schon die Geheimnisse der «Taj

Mahal»-Kochkunst beherrscht, der wird auch auf hohem Niveau aufstehen. «Wir bereichern unser Angebot laufend mit neuen Gerichten und Kreationen, die wir auch aus unseren früheren Erfahrungen einfliessen lassen», so Karim Madhour. Die Weinkarte steht dem Küchenangebot in nichts nach. Der grösste Teil der Weine stammt aus der Schweiz, also beispielsweise aus dem Wallis, Tessin und natürlich auch aus der Zentralschweiz. Auch wer süsse Delikatessen mag, wird hier nicht widerstehen können: Jeden Tag werden die feinsten Torten, Kuchen und Desserts aufgetischt. Besonders empfehlenswert sind die hausgemachten Vermicelles und göttlichen «Mövenpick»-Glacekreationen.

Seehotel Kastanienbaum\*\*\*\*  
6047 Kastanienbaum-Luzern  
Tel. 041 340 03 40  
[www.kastanienbaum.ch](http://www.kastanienbaum.ch)



v.l.: Direktor Walter Kandl, 2. Chefkoch Fabian Inderbitzin, Chefkoch Karim Madhour



September

## Goldene HERBSTZEIT



Verwöhnung  
der Sinne

Probieren Sie unsere herrlichen Wildgerichte.  
Unsere Empfehlung:

„Hirschrücken Kastanienbaum“  
(ab 2 Personen)

Rosa gebratener Hirschrücken  
mit Waldpilzen und Tannenhonig-Jus,  
Spätzli, Rotkraut, glasierte Maroni und  
Rosenkohl

Fr. 64.– pro Person

Januar, Februar, März, Oktober & November

## WINE, DINE & Sleep well



Verführung  
durch Kulinarik und Romantik

Unser attraktives Angebot für Sie:

Champagner-Apéritif

3-Gang Gourmet-Menu  
mit Amuse bouche und Friandises

Ein Glas des dazu passenden Weiss-,  
Rot- und Dessertweines

5 dl Mineralwasser und ein Kaffee

Übernachtung mit Frühstücksbuffet

ab Fr. 189.– pro Person  
(Fr. 109.– ohne Übernachtung)

November

## KASTANIENBAUM meets INDIA



Verzauberung  
im Reich der Maharajas

Bereichern Sie neblige November-Tage mit einer  
kulinarischen Reise nach Indien.

Ab zwei Personen servieren wir Ihnen unser  
Spezialitätenmenu mit Apéritif und Suppe – als  
Hauptgang erwartet Sie die Degustationsplatte  
„Madras“ mit ausgewählten indischen  
Köstlichkeiten – und einem exotischen Dessert.

Fr. 68.– pro Person