



Foto beige stellt

Home > News > Gourmet > Sommer 2025: Ein Japan-Meister kocht im «Park Hotel Vitznau»

# SOMMER 2025: EIN JAPAN-MEISTER KOCHT IM «PARK HOTEL VITZNAU»

Restaurant

Pop-up

Luzern

Schweiz

Nach seinem gefeierten Auftritt im vergangenen Jahr kehrt der japanische Spitzenkoch Yusuke Sasaki ins «Park Hotel Vitznau» zurück. Von Mai bis September 2025 verwöhnt er Gäste im «PRISMA Expérience» mit einer einzigartigen Fusion aus traditioneller japanischer Küche und modernen Nikkei-Einflüssen.

Redaktion, 11.03.2025

Nach seinem fulminanten Erfolg im vergangenen Jahr kehrt der renommierte **japanische Spitzenkoch Yusuke Sasaki** diesen Sommer ins «Park Hotel Vitznau» zurück. Vom **31. Mai bis 9. September 2025** entführt er Feinschmecker:innen im Restaurant «PRISMA Expérience» auf eine kulinarische Reise in die authentische Welt der japanischen Aromen.

## CASUAL FINE DINING

Sasaki ist nicht nur ein Experte der gehobenen japanischen Küche, sondern auch ein Innovator, der traditionelle Techniken mit modernen **Nikkei-Elementen** verbindet. Seine Gerichte sind eine Hommage an japanische Klassiker, zugleich aber auch ein Spiegelbild seines kreativen Schaffens. Ob **Tantanmen-Ramen mit Spicy Tofu, Yellowfin Tataki**, edles **Wagyu** oder kunstvoll arrangierte **Sushi- und Sashimi-Kreationen** – jedes Gericht trägt seine unverwechselbare Handschrift. Für den süssen Abschluss sorgt ein verführerischer Matcha White Chocolate Fondant.



Als ehemaliger Küchenchef des Omakase-Restaurants «Mikuriya» im «The Dolder Grand» in Zürich steht Sasaki für höchste Qualität und authentische Geschmackserlebnisse. «Unser Ziel ist es, unseren Gästen das ganze Jahr über ein erstklassiges kulinarisches Erlebnis zu bieten», erklärt Managing Director Mathias Rohner, der das innovative Konzept des «PRISMA Expérience» **mit wechselnden Pop-up-Köch:innen** mitgestaltet. Die Rückkehr von Yusuke Sasaki ist ein weiterer Höhepunkt dieser Philosophie, die **Bewährtes mit**