

Restaurant Maihöfli spannt mit Hotel Beau Séjour zusammen

Der spanische Koch Oscar de Matos vom Restaurant Maihöfli in Luzern und der Hotelier Manuel Berger vom Hotel Beau Séjour schliessen sich zusammen. Manuel Berger, der bereits am Restaurant Drei Könige beteiligt ist, erachtet das historische Restaurant Maihöfli als ideale Ergänzung zum Hotel Beau Séjour.



Das neue Team vom «Maihöfli».

Bild: zvg

Im Frühling 2018 haben Oscar de Matos und Nadine Baumgartner das Restaurant Maihöfli eröffnet. Die «Bodega española» serviert seit vergangenem Jahr raffinierte, spanische Gerichte, für welche Oscar de Matos verantwortlich zeichnet.

Manuel Berger, Luzerner Gastronom und Hotelier, hielt schon länger Ausschau nach einer kulinarischen Ergänzung zum Beau Séjour. Das Boutique-Hotel verfügt zwar über eine Bar mit kleinem Snackangebot, allerdings über kein eigenes Restaurant. Als sich Berger und de Matos kennenlernten, wussten die beiden Unternehmer bald, dass sich ihre Betriebe mit langer Geschichte und Tradition ideal ergänzen. Das Hotel Beau Séjour wurde 1875 erbaut, das Maihöfli 1896.

Manuel Berger meint dazu: «Oscar ist für mich ein beeindruckend kreativer Koch, das Restaurant Maihöfli ein charaktervolles Bijou – entsprechend freue ich mich sehr, dass die Bodega española und das Hotel Beau Séjour künftig eng zusammenarbeiten». Auch de Matos empfindet den Zusammenschluss als Glücksfall. Die Unternehmer loten derzeit Synergien aus, planen Events, gestalten die Terrasse des Maihöfli um und überarbeiten sanft das Ambiente des Restaurants. Maihöfli-Gäste dürfen auch einige kulinarische Neuerungen erwarten, denn Oscar de Matos tüftelt weiter am katalanischen Profil der Speisekarte. (htr)

Publiziert am Dienstag, 14. Mai 2019