

Nun geht das Ameron Zürich in den Vollbetrieb

Das 4-Sterne-Superior-Hotel ist kürzlich im Beisein der beiden Gesellschafter der Althoff-Gruppe, Thomas H. Althoff und Frank Marrenbach, offiziell eröffnet worden. Somit schliesst das Team um General Manager Mattias Larsson die erfolgreiche Soft Opening-Phase des Hotels ab und geht in den Vollbetrieb.



Das Hotel Ameron Zürich bietet mit dem Studio Bellerive ein kulinarisches Highlight.

Das Ameron Zürich lässt den glamourösen Zeitgeist der 1920er-Jahre aufleben und die Herzen von Design-Liebhabern höher schlagen. Es ist eine reizvolle Kombination aus urbanem Lifestyle und mediterranem Flair. Die einmalige Lage direkt am Zürichsee und das stilvolle Interieur im modernen Art Déco Stil machen den besonderen Charme des aufwändig renovierten Hotels mit seinen 61 Zimmern und Suiten aus.

Erbaut in den «goldenen» 1920er-Jahren beherbergte das Gebäude ab 1953 das legendäre Filmstudio Studio Bellerive, das noch immer im Seitenflügel an der Kreuzstrasse angesiedelt ist und sich heute im Besitz von Condor Films befindet. Dieses erste TV-Studio des Schweizer Fernsehens, das der neuen gastronomischen Szenelocation ihren Namen verlieh, ist ein geschichtsträchtiger Ort: 1963 wurde hier die deutsche Version von «Dinner for One» mit den Originaldarstellern Freddie Frinton und May Warden gedreht.

Die denkmalgeschützte Freddie Frinton Private Bar in der ersten Etage des Ameron Zürich ist eine Hommage an diesen berühmten Sketch. Auch die Live-Sendung zur Mondlandung wurde 1969 vom Schweizer Fernsehen aus dem Studio Bellerive gesendet.

Ein neues kulinarisches Highlight

Das Ameron Zürich Bellerive au Lac bringt Zürich auch ein neues Gastronomie-Highlight : Das Studio Bellerive ist eine moderne Symbiose aus Brasserie, Grill und Bar. Das spektakuläre Design, der professionelle Service und die unkomplizierte Küche kreieren ein kulinarisches Gesamterlebnis in ungezwungener Atmosphäre.

Das kosmopolitische Gastronomiekonzept folgt einer regional-saisonalen Produktphilosophie. Erlesene Spezialitäten vom Lavagrill treffen hier auf kleine Vorspeisen zum Teilen und kreative Hauptgerichte. Das engagierte Team um Chef de Cuisine Marcus Langer und Restaurant Manager Matthias von Maltzan serviert erstklassige Fleisch-, Fisch- und Gemüsespezialitäten von Lieferanten aus der Region, à-la-Carte oder «Family Style» zum Teilen, und begleitet von köstlichen Beilagen, Saucen und Desserts.

Die vielfältige Weinkarte bringt passionierte Weinkultur aus aller Welt ins Glas, weckt Erinnerungen und lädt zum Verweilen ein. Als Location für den After Work Drink oder den Apéro vor dem Dinner eignet sich die Bellerive Bar mit kreativen Cocktailkreationen wie dem Amalfi Gin Tonic und einer exklusiven Zigarrenlounge ganz hervorragend. [IMG 7]

«Wir sind wirklich sehr stolz, nun ein Teil Zürichs sein zu dürfen. Mit dem Bellerive und seiner besonderen Geschichte ist unsere Gruppe in der Schweiz neben Davos und Luzern um ein weiteres Juwel gewachsen», erklärt Thomas H. Althoff, Chairman of the Board. CEO Frank Marrenbach ergänzt: «Wir haben bei der Renovierung ein klares Ziel gehabt: der wunderbare Charakter und die beeindruckende Geschichte mussten behutsam in die Zukunft transformiert werden. Ich glaube, das ist uns sehr gut gelungen.» (htr/bbe)

Publiziert am Montag, 13. September 2021