



Für jeden Gusto

Text: Sarah Kohler | Fotos: z. V. g.

☞ Doppelt hält besser: Im Seminarhotel Seedamm Plaza laden gleich zwei neue Restaurants zum gepflegten Genuss. Die Lobby und die bestehenden Lokale wurden in den Sommermonaten umgestaltet und die beiden neuen Konzepte am 19. August eröffnet. Bereits deren Namen verraten, was auf den Tisch kommt: Im Olea (lateinisch für Ölbaum) wird mediterran inspirierte Kost aufgetragen, im Kaori (japanisch für Aroma, Duft) steht die Küche aus dem Land der aufgehenden Sonne im Fokus.

Beiden Restaurants gemein ist eine ungezwungene Atmosphäre mit offener Küche

und einem einmaligen Blick aufs Naturschutzgebiet sowie den Zürichsee. Passend zur jeweiligen kulinarischen Ausrichtung präsentieren sich die Lokale aber in unterschiedlichen Looks. Im Olea sorgen viel Licht und natürliche Materialien für Durchlässigkeit und ein leichtes, behagliches Ambiente. Besonderer Hingucker: der separate Weinraum mit Glaswänden. Im Angebot stehen eine grosse Auswahl an Klassikern der Mittelmeerküche, vegetarische und vegane Gerichte, hausgemachte Pasta, Fleisch, Fisch und Pizza. Währenddessen dreht sich im Kaori, das mit einer Showküche und einer Sushitheke aufwartet, alles um den beliebten Rohkost-Klassiker aus Fernost. Ebenfalls auf der Karte stehen Sashimi, die

sogenannten Kaori Bowls mit diversen Toppings sowie japanische Desserts. Für ein authentisches Feeling sorgt das puristische, urban inspirierte Interieur mit Materialien aus der Natur.

Was das Publikum angeht, orientieren sich die beiden Restaurants im Seedamm Plaza an der Diversität der Hotelklientel: An grossen Holztischen ist Platz für Gruppen, für Familien, Geniesser und Einzelgäste sind verschiedene Zonen vorgesehen. ■

Restaurants Olea und Kaori

Hotel Seedamm Plaza
Seedammstrasse 3, 8808 Pfäffikon SZ
055 417 18 88

www.seedamm-plaza.ch



Eröffnung: 19. August 2019

Planung und Design:

Nader Interior

Inspiziert von:

der Küche rings ums Mittelmeer
(Olea) respektive der japanischen
Gastfreundschaft (Kaori)

Inhaber: Hotel Seedamm AG

Hoteldirektor: Heinz Brassel

Gastgeber:

Reto Engler, F & B-Manager

Küchenchef:

Stephan Kastl, Executive Chef

Spezialität des Hauses:

Gambas y pulpo – sautierte
Riesencrevetten und Tintenfisch
mit Tomaten und Petersilie (Olea),
Sushi (Kaori)