



**STERN**  
L U Z E R N

Ort und Datum Luzern, 3. April 2012  
Kontakt Samuel Vörös, 079 373 04 23, s.voeroes@tavolago.ch

## **Pressemitteilung - Eröffnung Stern Luzern**

**Der «Goldene Stern» - eine der ersten verbrieften Schenken Luzerns - öffnet nach der Generalsanierung des Restaurants ab Karfreitag seine Türen. Im neuen «Stern Luzern» gibt's ausschliesslich hausgemachte Klassiker in heimeligem Ambiente.**

Erstmals wurde die Weinschenke zum Sternen 1524 erwähnt - als Wirtshaus beim Tor dürfte der Sternen allerdings erheblich älter sein und somit eines der ersten Wirtshäuser im mittelalterlichen Luzern. Von der Weinschenke über Rossstallungen bis zum Gasthaus hat das Traditionshaus am Franziskanerplatz viele Funktionen inne gehabt. Auch im letzten Jahrhundert - vor allem unter der Ägide der Familie Amrein, ist der Stern Luzern mehrmals saniert worden. Seit diesem Jahr hat die Tavolago AG - Tochter der Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees - das Stern-Zepter übernommen und die «Beiz» mit viel Sorgfalt und Liebe zum Detail umgebaut.

### **Schiefertische und Massivholzbänke**

Damit die Historie noch besser zum Vorschein kommt, sind die Materialien des Restaurants gezielt gewählt. Alle Möbel sind aus massivem Holz, die Bänke und Tische in Luzern geschreinert, die Tischfüsse handgefertigt. Das Ambiente ist es denn auch, was dem Stern-Team an ihrem Wirkungsort besonders gefällt. «Modern und dennoch klassisch, gemütlich und elegant zugleich.» So beschreibt Betriebsleiter Remo Dattilo - einst Restaurantleiter im wohl besten Restaurant der Schweiz von Andreas Caminada - «sein» Restaurant, wo er zusammen mit 18 Mitarbeitenden täglich um das Wohl der Gäste besorgt sein wird. Die meisten Mitarbeitenden des ehemaligen «Goldenen Stern» zählen weiterhin zum Stern-Team, teilweise in einer neuen Funktion.

### **Weckgläser mit hausgemachtem Inhalt**

«Wir können es kaum erwarten, unsere Gäste zu begeistern», meint Michelle Flury, Leiterin Hotelbetrieb. Und das wird der Stern mit Sicherheit auch auf kulinarischer Ebene. Alles hausgemacht - und wo immer möglich mit Produkten aus der Region. Nach seinem Lieblings-



gericht gefragt, antwortet der Küchenchef Alexander Preuss, der unter anderen im Restaurant Bam Bou Luzern und im Gasthaus Grafenort für Highlights auf dem Teller gesorgt hat: «Der fangfrische Fisch aus dem Vierwaldstättersee ist mein persönlicher Favorit, da ausserordentlich viel Energie in dieses Gericht fliesst.» Seine Prognose für das beliebteste Gericht fällt allerdings auf den Randensalat im Weckglas, in dem auch alle anderen Sternschnuppen serviert werden.

### **Informationen**

Restaurant Hotel Stern Luzern  
Stern Luzern, Burgerstrasse 35, 6003 Luzern  
T / F: +41 (0)41 227 50 60 / +41 (0)41 227 50 61  
info@sternluzern.ch, www.sternluzern.ch  
Ein Betrieb der Tavolago AG

Täglich geöffnet für Frühstück, Mittag- und Abendessen. Neue Bar.