

**ERLEBNISWELT VOLLER ÄSTHETIK UND FINESSE:  
INTERCONTINENTAL BERCHTESGADEN RESORT SCHMEICHEL  
DEM GAUMEN IN DREI EXZELLENTEN RESTAURANTS**

BERCHTESGADEN (w&p) – Kulinarische Kreativität in extravaganter Umgebung: Das InterContinental Berchtesgaden Resort verwöhnt seine Gäste mit einer exklusiven Auswahl anspruchsvoller Restaurants. Vom eleganten Panoramarestaurant 3'60° bis zur zünftigen Bayernstube Schalander reicht das lukullische Angebot des Mountain Resorts auf dem Obersalzberg. Gourmet-Adresse des Hauses ist das preisgekrönte LE CIEL: Der Feinschmeckerhimmel unter Leitung von Executive Chef de Cuisine Ulrich Heimann wurde in den letzten fünf Jahren konsequent mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

Ulrich Heimanns Leidenschaft gilt der Qualität insbesondere der Produkte aus der direkten Umgebung. Mit Sorgfalt wählt er die Zutaten seiner Kompositionen und zaubert daraus wahrhafte Kunstwerke für Gaumen und Augen.

Im **Fine Dining Restaurant LE CIEL** zündet der Sternekoch Feuerwerke für die Sinne aus den Aromen edelster Ingredienzien, die sowohl Hotelgäste als auch externe Gourmets begeistern. Die stark saisonal geprägte Karte unter dem Motto „Region“, „Wasser“ und „Welt“ konzentriert sich stark auf regionale Produkte, kreative Fischgerichte und Klassiker aus aller Welt.

Die Besonderheit der Restaurants zeigt sich aber nicht nur auf dem Teller. Kulinarik und Design verbinden sich im InterContinental Berchtesgaden Resort in perfekter Weise. So wird die modern interpretierte Haute Cuisine des LE CIEL in einem kreisrunden Raum serviert – innovative Architektur für eine avantgardistische Küche. Gleiches gilt für die **Vinothek** – einem Refugium der Extravaganz für Weinliebhaber. Die Schätze der rund 500 Posten umfassenden Weinkarte werden hier in einem begehbaren dunkelroten Glaskubus gelagert sowie in einem transparenten Weißweinschrank, der eine gesamte Wandfläche einnimmt – 4.000 Flaschen insgesamt. Darüber hinaus steht die Vinothek auch als extravaganter Private Dining Location für besondere Anlässe zur Verfügung.

Das **Hauptrestaurant 3'60°** präsentiert internationale Spezialitäten vor einer erlebenswerten Kulisse: Während die Köche ihre Kunst in der Showküche inszenieren, entfaltet sich vor den Panoramafenstern die traumhafte Bergwelt. Gemütliche Gastlichkeit herrscht in der **Bayernstube Schalander** mit Kachelofen, Holzischen und Biergarten unter freiem Himmel: Besonders die internationalen Gäste schätzen alpenländische Originale wie die *Brettljause* oder *Spanferkelrücken mit Sauerkraut*, *Dunkelbierjus* und *Brezelnknödel*, begleitet vom frisch gezapften Bier aus dem Berchtesgadener Hofbrauhaus. Auf Vorbestellung wird auch ein Käsefondue serviert.

Thomas Walter zeichnet hier als Executive Chef de Cuisine für das kulinarische Konzept verantwortlich. Dabei arbeitet er Hand in Hand mit Sternekoch Ulrich Heimann. Nach der Steigenberger Hotelfachschule in Bad Reichenhall absolvierte Thomas Walter eine Kochlehre im Bayerischen Hof in München und entwickelte sich danach als Commis, Demi- und Chef de Partie im Hotel Schloss Fuschl weiter.

Informationsstand: März 2012

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Yvonne Walther  
InterContinental Berchtesgaden Resort  
PR & Marketing Manager  
Tel.: +49 (0)8652 - 9755 - 0  
yvonne.walther@ihg.com  
www.berchtesgaden.intercontinental.com

Agnieszka Schulze | Anna Berkl  
Wilde & Partner Public Relations  
Tel.: +49 (0)89 - 17 91 90 - 0  
info@wilde.de | www.wilde.de  
facebook.com/WildeundPartner  
twitter.com/WildePR | newsroom.wilde.de