

1904

DESIGNED BY LAGONDA

Medienmitteilung 07.03.19

Weltpremiere in Zürich

Restaurant 1904 - designed by Lagonda öffnet im April

Dr. Andreas Bänziger und Dr. med. Florian Kamelger kündigen ein brandneues Restaurantkonzept im pulsierenden Herzen Zürichs an. Das von R-Experience betriebene und von Lagonda entworfene «1904» vereint anspruchsvolles Design mit erstklassiger Gastronomie in Gehdistanz zum Züricher Hauptbahnhof. Das «1904» wird ein gastronomischer Hotspot der Zukunft für Breakfast-Meetings, Business Lunches und Fine Dining.

Im Herzen Zürichs entsteht ein Ort der Zukunft. Das 1904 lädt nach einem Soft-Opening im März ab April zu Breakfast-Meetings, Business Lunches und Fine Dining ein. Mit seiner einmaligen Lage an der Löwengasse/Ecke Seidengasse ist es das am zentralsten gelegene Spitzenrestaurant der Stadt und bietet kulinarische Höchstgenüsse in grosszügiger Atmosphäre.

Anspruchsvolles Design trifft auf Spitzengastronomie

Das zukunftsorientierte Design des exklusiven Raums von 1904 wurde von Lagonda exquisit gestaltet. **Signature Chef Dario Cadonau**, innovativer Sterne-Koch und erfolgreicher Hotelier des IN LAIN Hotel Cadonau im Engadiner Ort Brail (5-Stern-Superior Hotel / Relais Châteaux, 17 Punkte Gault & Millau, 1 Stern Guide Michelin) ist für das gastronomische Konzept und die Geschäftsleitung verantwortlich. **Executive Chef ist Thomas Bissegger**, wohl einer der ambitioniertesten jungen Köche, die man derzeit in der Schweiz antrifft. Bissegger ist ein geübter Teamplayer mit starker, eigener Handschrift. «Seine Küche ist weltoffen, extrem qualitätsorientiert und puristisch. Er kocht auf den Punkt genau», sagt Cadonau über seinen Küchenchef vor Ort. All das steht im perfekten Einklang mit dem kosmopolitischen Charakter Zürichs und dem Anspruch der Marke Lagonda.

Hintergrund

Der Name «1904» entstammt der legendären Automarke Lagonda, welche ihr erstes Auto im selben Jahr entwickelte. Die Marke steht für aussergewöhnliches Design, höchste Leistung, Zukunftsorientierung und den Pioniergeist ihres Gründers Wilbur Gunn. Heute gehört die Marke Lagonda zur Aston Martin Lagonda Ltd.

Das «1904» ist eine Initiative von Dr. Andreas Bänziger und Dr. med. Florian Kamelger, erfolgreiche Unternehmer und leidenschaftliche Motorsport Enthusiasten. Das 1904 wird von R-Experience betrieben, einer kundenzentrierten Organisation, die bereits alle anderen Unternehmen in ihrem Portfolio unterstützt. Dario Cadonau, innovativer und renommierter Sterne-Koch sowie langjähriger Geschäftspartner der beiden Unternehmer setzt die gemeinsame Vision um.

1904

DESIGNED BY LAGONDA

Zitate

Dr. Andreas Bänziger: «Wir setzen den Kunden konsequent in den Mittelpunkt unseres Schaffens – das spiegelt sich in all unseren Unternehmungen wider, ganz besonders jedoch im Geist von R-Experience, welcher sich bisher am stärksten in unserem Motorsport-Bereich manifestiert hat. Der Geist unserer R-Experience ist nun im «1904» in Zürich verankert und bietet eine ausgezeichnete Interpretation unserer Philosophie der Exzellenz in der Kundenbetreuung.»

Dario Cadonau: «Moderne Gastronomie hat ein umfassendes Verständnis für Herkunft und Tradition. Das gehört auch zum Stil des guten Gastgebers. Passion bedeutet, hartnäckig Innovation zu fördern und Spitzenleistung zu liefern. Faszination ist der Motor unserer Leidenschaft, mit der unsere Equipe jedem Gast den Besuch zum Erlebnis machen will.»

Thomas Bissegger: «Ich freue mich auf die Herausforderung im «1904» als Executive Chef unsere Visionen umzusetzen, zu überraschen und dem Kunden die Marke kulinarisch näher zu bringen.»

- ENDE -

Bildmaterial & Curriculum Vitae

Aktuelles Bildmaterial sowie die Lebensläufe von Dario Cadonau und Thomas Bissegger finden Sie hier (www.r-experience.com)

Alle Zitate stehen zur freien Veröffentlichung zur Verfügung. Quellverweis bitte mit Link an www.r-experience.com

Pressekontakt

Brand Affairs AG
Alexander Bersch, presse@r-experience.com
+41 44 254 80 00

Über «1904»

Der Name «1904» entstammt der legendären Automarke Lagonda, bekannt für aussergewöhnliches Design, höchste Leistung und einer zukunftsgerichteten Haltung ihres Gründers. Das gastronomische Konzept des «1904» in Zürich wird geprägt von diesem Zukunftsdenken. Neben Raum für Breakfast-Meetings und Business Lunches bietet es Spitzengastronomie am Abend: Dario Cadonau als Signature Chef und Geschäftsführer, Thomas Bissegger ist Executive Chef.