

# Epsom <sup>\*\*\*\*</sup> Manotel

Komfort und hohe Gastronomie im Herzen von Genf

## Moderner Komfort und ausgezeichneter Service

Eine majestätische Empfangshalle, wunderbare Säle und eine weiträumige Lobby: Die grossen weissen Flügel des Epsom Hotels ragen in den Genfer Himmel. Dank angenehmer Honig- und Lachsfarben, kombiniert mit massivem Holz und raffiniert ausgestatteten Badezimmern, herrschen in den 153 Zimmern und Suiten Licht und Luxus vor. Der Service ist diskret, persönlich und effizient. Man fühlt sich einfach wohl in dieser erholsamen Umgebung.

## Raum für die Gastronomie

Der berühmte Gastronom Bernard Loiseau und Manotel haben eine Partnerschaft unterzeichnet, die den Zweck hat, die Restauration zu perfektionieren. So zeugen die Restaurants der Manotel Gruppe in Genf vom Know-how, dem Geist und dem Stil der Bernard Loiseau Gruppe.



Bernard Loiseau, weltweit der einzige Koch, der an der Börse gehandelt wird, hat es verstanden, Marketing und den Respekt vor wirklichen Werten miteinander zu verbinden. Einerseits durch seine „Haute Cuisine“ im „Côte d'Or“ in Saulier, ein Mythos der



französischen Gastronomie, andererseits durch sein Know-how in seinen drei bürgerlichen Restaurants in Paris. Heute kann Manotel von der Ausbildung, der Kompetenz und natürlich vom kulinarischen Wissen der Bernard Loiseau Gruppe profitieren.



#### Die Restaurants

Die Rôtisserie Portobello, wo Sie unter einer eindrucksvollen Glaskuppel einen Lambraten in Rosmarinsaft genießen können. Oder Sie entscheiden sich für eine Ente in Orangensauc, ein Rinderfilet Bordelaise oder eine Steinpilzpolenta.



Die Brasserie Rive Droite, nur ein paar Schritte vom Hotel entfernt, bietet Fischspezialitäten oder Fleischgerichte an, wie z.B. den Braten in Estragonsauce unter einer Spinathaube oder die hinter der Bar gekochte unvergleichliche Basilikum-Sauce und, nicht zu vergessen, die unwiderstehlichen Platten mit Meeresfrüchten.



Auf die Frage, was die Besonderheit seiner Küche sei, antwortet Bernard Loiseau : « Das Geheimnis unserer Küche besteht darin, dass wir versuchen, den besten Produkt, die man auf dem Markt findet, ihren eigentlichen Geschmack zurückzugeben. Unsere Küche verbindet Einfachheit und Leichtigkeit. Es handelt sich um eine rustikale, hochentwickelte Küche, die es Ihnen ermöglicht, den ursprünglichen Geschmack der Lebensmittel wieder zu entdecken. Manotel und Bernard Loiseau bieten Ihnen in angenehm warmer Atmosphäre ein neuartiges Konzept, damit Sie sich so richtig wohlfühlen können.

*Michel Bloch*



*Epsom\*\*\*\* Manotel*

*18 rue Richemont - 1202 Genf*

*Tel. +41 (0) 22 544 66 66 - Fax +41 (0) 22 544 66 99*

*E-mail epsom@manotel.com*

*La Rôtisserie Portobello : Tel. 022 544 66 60*

*La Brasserie Rive Droite*

*41-43 rue de Lausanne - 1202 Genf - Tel. 022 906 14 14*