

Medienmitteilung

Simon Bantle wird Küchenchef des neuen Restaurants im Park Hyatt Zürich

Das Park Hyatt Zürich richtet seine Gastronomie neu aus und holt Simon Bantle als Küchenchef für das neue Restaurant Florea. Künftig soll im Restaurant des Fünfsternehauses das Beste aus dem Alpenraum im Fokus stehen.

Zürich, 25. August 2026 – Das Hotel Park Hyatt in Zürich setzt auf ein neues Gastronomiekonzept: Im November eröffnet unter der Leitung von Küchenchef Simon Bantle das Restaurant Florea. Der 29-jährige Koch verfügt über mehr als zehn Jahre Erfahrung in der gehobenen Gastronomie in Deutschland und der Schweiz. Seine Laufbahn begann im 5-Sterne-Superior-Hotel Bareiss in Baiersbrunn, wo Claus-Peter Lumpp sein Mentor war. Anschliessend führte ihn sein Weg unter anderem ins Restaurant Hirschen in Sulzburg sowie ins Epoca by Tristan Brandt in Flims. Zuletzt war Bantle als Küchenchef des Hotel Restaurant Goldener Engel in Ihringen im am Kaiserstuhl tätig. Dort wurde das Restaurant bereits im ersten Jahr unter seiner Leitung im Guide Michelin empfohlen.

Der gebürtige Deutsche bringt umfassende Erfahrung in der Küchenführung, Menüentwicklung und Teamentwicklung mit und steht für eine moderne, produktorientierte Küche mit präzisiertem Handwerk. Seine Erfahrung in der Entwicklung und Umsetzung neuer gastronomischer Konzepte macht ihn zu einer zentralen Persönlichkeit für die Neuausrichtung des Restaurants. Unterstützung erhält Bantle im Florea vom neuen Restaurant Manager Louis Rosiny, der seine Ausbildung ebenfalls im Bareiss bei Claus-Peter Lumpp absolviert hat.

Hochwertige Produkte aus dem Alpenraum

Das Konzept des Florea versteht sich als eine Art Schweizer Marktplatz: Im Mittelpunkt steht das Beste aus dem Alpenraum, lokal verwurzelt und in enger Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten. Es ist genau jene Küche, die Bantle schon immer gekocht hat – authentisch, produktfokussiert und mit einer klaren Herkunft. Der Anspruch ist eine Küche, die hochwertige Produkte und sorgfältiges Handwerk mit einem unkomplizierteren, zugänglicheren und nahbareren Restaurantenerlebnis verbindet. Weitere Details zum gastronomischen Konzept werden zu einem späteren Zeitpunkt bekannt gegeben.

«Simon Bantle ist die richtige Persönlichkeit, um unsere Vision für Florea umzusetzen. Mit seiner Erfahrung, seinem Produktverständnis und seiner Handschrift bringt er beste Voraussetzungen mit, um das Beste aus dem Alpenraum in ein zeitgemässes gastronomisches Konzept zu übersetzen», sagt Marc Epper, General Manager des Park Hyatt Zürich.

Die Eröffnung von Florea ist Teil einer umfassenden Neuausrichtung des Park Hyatt Zürich. Mit der Schliessung des bisherigen Restaurants Parkhuus im Juni 2026 verabschiedete sich das Haus zugleich vom bisherigen klassischen Fine-Dining-Konzept, das zuletzt unter den Küchenchefs Tarik Lange und Timotej Muzila mit bis zu 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet worden war. Neben der Gastronomie wurde auch die Lobby des Hotels einem Redesign unterzogen.

Über das Park Hyatt Zürich: Das 2004 eröffnete Park Hyatt Zürich liegt im Herzen des Finanz- und Lifestyleviertels und verbindet zeitgenössisches Design mit diskretem Luxus. 138 grosszügige Zimmer und Suiten, eine ausgezeichnete Gastronomie sowie vielseitige Veranstaltungsräume machen es zu einer der führenden Adressen in Zürich. <https://www.hyatt.com/park-hyatt/de-DE/zurph-park-hyatt-zurich>

Über Park Hyatt: Park Hyatt steht weltweit für eine kultivierte Form der Gastlichkeit: individuell, zurückhaltend und zugleich präzise in der Ausführung. Die Marke umfasst rund 50 Hotels in internationalen Metropolen und verbindet architektonische Klarheit mit aussergewöhnlichen kulinarischen und kulturellen Erlebnissen.

Medienkontakt:

Primus Communications GmbH
Sophie Grüber
Leitung Hospitality DACH
E: s.grueber@primcom.com
M: +41 78 807 06 50

Park Hyatt Zurich
Katrin March
Marketing Manager
E: katrin.march@hyatt.com
D: +41 43 883 10 05