Medienmitteilung

Park Hyatt Zürich gibt ersten Einblick in das neue Restaurant Florea

Eine Küche, die Schweizer Produkte, eine eigens aufgebaute Vorratskammer und das Teilen in den Mittelpunkt stellt, dazu eine Bar mit Signature Cocktails, die den Schweizer Kantonen gewidmet sind: Das ist das Konzept des neuen Florea Restaurant und Bar im Park Hyatt Zürich. Rund 200 geladene Gäste erhielten am Donnerstagabend an der Opening Party einen ersten Einblick. Die offizielle Eröffnung findet am 18. November 2026 statt.

Zürich, 13.11.2026 – Am Donnerstagabend, 12. November feierte das Park Hyatt Zürich mit rund 200 geladenen Gästen aus der Hospitality-Szene sowie der Zürcher Gesellschaft die Opening Party des neuen Florea Restaurant und Bar. Der Abend bot erste Einblicke in das gastronomische Konzept und die Räumlichkeiten des neuen Restaurants.

Mit dem Florea entsteht im Fünfsternehotel Park Hyatt Zürich ein Restaurant, das Schweizer Produkte und regionale Produzenten mit einer zeitgemässen Küche verbindet. Die Speisekarte interpretiert vertraute Zutaten neu und setzt sowohl auf saisonale als auch auf fermentierte Spitzenprodukte, handwerkliche Perfektion und ausdrucksstarke Aromen. Das Ergebnis sind Gerichte von scheinbarer Leichtigkeit, die durch ihre Reduktion auf das Wesentliche und kompromisslose Produktqualität überzeugen.

Auf der Karte stehen unter anderem Schweizer Saibling aus der Fischzucht von Philip Bösiger in Bremgarten, begleitet von Albula-Bergkartoffeln aus Filisur, Holunderblüte und Petersilienmayonnaise. Walliser Zander von Valperca trifft auf Federkohl-Roulade und Heu-Beurre-Blanc. Die Engadiner Heu-Kartoffelsuppe kombiniert Heu vom Marzellenhof aus der Schwarzwald-Region mit geräuchertem Knollensellerie und Kräuteröl. Auch die Pilzravioli mit goldenen Kräuterseitlingen von Lorenzo Falcone («PilzChef»), eingelegten Pilzen und Beurre Blanc stehen für die Verbindung regionaler Zutaten mit zeitgemässer Küche. Im Mittelpunkt der Grillkarte stehen erlesene Fleischspezialitäten, darunter hochwertige Cuts von Holzen Fleisch in Ennetbürgen. Vom Kalbs-Rib-Eye bis zum Rinds-Hanger-Steak wird jedes Stück mit besonderer Sorgfalt zubereitet und spiegelt den hohen Anspruch des Florea an Qualität und Herkunft wider.

Unter kulinarischer Leitung von Simon Bantle

Simon Bantle verantwortet die Küche des Florea. Er bringt mehr als zehn Jahre Erfahrung in der gehobenen Gastronomie in Deutschland und der Schweiz mit. Seine Laufbahn begann im Restaurant Bareiss im Schwarzwald, das mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist. Weitere Stationen führten ihn als Sous Chef ins Epoca by Tristan Brandt in Flims, wo er am Erkochen des ersten Michelin-Sterns des Restaurants beteiligt war. Zuletzt leitete er als Küchenchef das Hotel Restaurant Goldener Engel am Kaiserstuhl, das bereits im ersten Jahr unter seiner Leitung vom Guide Michelin empfohlen wurde.

An der Bar setzt sich die Idee des Florea fort: regionale Aromen treffen auf bekannte Klassiker und neue Interpretationen. Die Florea Signature Cocktails sind den Schweizer Kantonen gewidmet und greifen deren regionale Aromen und kulturelle Eigenheiten mit einer guten Portion Augenzwinkern auf. Zu den Kreationen gehören beispielsweise «Gold Coast, Bold Toast» für Zürich, «Röteli Ever After» mit Bündner Röteli oder «Pending Approval» mit Berner Honigsirup.

Terrasse öffnet im Frühling 2027

Verantwortlich für das Design des Restaurants ist das britische Designstudio Goddard Littlefair, das mit preisgekrönten Hospitality-Projekten in ganz Europa und darüber hinaus internationale Bekanntheit erlangt hat. Zu seinen Referenzen zählen renommierte Häuser wie das Gleneagles Scotland, das Mandarin Oriental Vienna, das Chewton Glen Hotel & Spa, das Four Seasons Resort AMAALA sowie das Imperial Riding School Hotel Vienna. Zuletzt wurde das Studio unter anderem mit dem NEWH Top ID Award 2024 und mehreren AHEAD Awards ausgezeichnet.

Die Architektur im Florea verbindet sechs Meter Raumhöhe mit einer zurückhaltenden und dennoch einladenden Eleganz. Die terracottafarbenen Polstermöbel greifen den Farbton von Erde und Ernte auf und verleihen dem lichtdurchfluteten Raum eine natürliche Wärme. Ein runder Tresen aus hellem Marmor verbindet das Restaurant mit der Bar und schafft einen einladenden Rahmen für Cocktail-Abende und Pre-Dinner-Aperitifs. Für Genussmomente unter freiem Himmel soll im Frühling 2027 die Florea Terrasse eröffnen.

«Mit dem Florea möchten wir einen Ort schaffen, der die Vielfalt und Qualität der einheimischen Produkte auf moderne Weise erlebbar macht. Uns ist wichtig, einen Treffpunkt für alle zu schaffen – für unsere internationalen Gäste ebenso wie für die Menschen aus Zürich und der Umgebung. Ein Ort, an dem man nicht nur gut isst, sondern sich gerne aufhält und die Atmosphäre geniesst», sagt Marc Epper, General Manager des Park Hyatt Zürich.

Die offizielle Eröffnung des Florea findet am 18. November statt. Reservationen werden unter diesem Link bereits entgegengenommen.

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. Schon bald wird das Zürcher Luxushotel 25 neue Zimmer und Suiten auf den Markt bringen, darunter die grösste Präsidentensuite der Stadt. 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 Zürich
Katrin March
Marketing Manager
E: katrin.march@hyatt.com
D: +41 43 883 10 05