



Kempinski Palace
Engelberg

TITLIS | SWISS ALPS

Pressemitteilung

Kulinarisches Debüt im Kempinski Palace Engelberg:

Stefanos Ioannidis' neue Menükarte ist „alpin-mediterran“ und vereint die griechischen Aromen seiner Herkunft mit seiner Liebe zu Schweizer Produkten



Engelberg, 16. Januar 2026 – Das Kempinski Palace Engelberg startet mit einem kulinarischen Höhepunkt ins neue Jahr: Executive Chef Stefanos Ioannidis präsentiert erstmals seine neue «alpin-mediterrane» Menükarte im Cattani Restaurant. Der 35-jährige Grieche, der im August 2025 als Executive Chef die gastronomische Leitung des Engelberger Grand Hotels übernommen hat, setzt damit seinen beeindruckenden ersten eigenen Akzent.

Eine persönliche, kulinarische Biografie

Ioannidis' alpin-mediterrane Menükarte ist eine persönliche, kulinarische Biografie: So erzählt jedes seiner Gerichte eine Geschichte aus dem Leben und Werdegang des aufstrebenden, griechischen Küchenchefs. Ioannidis' Gerichte sind geprägt von den Geschmäckern seiner Kindheit in Griechenland und inspiriert von seinen zehn Lehrjahren in der Schweiz. So lernte er u.a. bei renommierten Spitzenköchen darunter der Schweizer Spitzenkoch Dietmar Sawyere und der Israelische Gilad Peled, wo er seine tiefe Verbundenheit zu hochwertigen Schweizer Produkten entwickelte, und handwerkliche Präzision lernte. Ioannidis' Anspruch: «Jedes meiner Gerichte erzählt eine Geschichte und



soll bleibende Erinnerungen bei den Gästen hinterlassen.», so der 35-jährige Küchenchef.

Signature Dishes sind Hommage an Ioannidis' Heimat Griechenland

Eines der Signature Dishes ist eine besondere Hommage an ein Lieblingsgericht aus seiner Kindheit in Griechenland, welches ihm seine Mutter stets zubereitete: ein Rote Beete Salat mit Ziegenkäse und Walnüssen. Dieses kreiert er heute mit hochwertigen Schweizer Produkten und richtet es mit höchster Präzision an: so wird die Rote Beete serviert auf Chälä-Rugeli, einem Nidwaldner Geissen-Frischkäse, verfeinert mit griechischem Eichenhonig. Das Kombinieren lebendiger, mediterraner Geschmäcker mit lokalen Schweizer Qualitätsprodukten und das Anrichten mit handwerklicher Präzision, zieht sich wie ein roter Faden durch Ioannidis' neue Karte. So finden sich unter den Vorspeisen etwa Fava, ein klassisches Erbsenpüree, oder Skordopsomo, ein beliebter Klassiker auf griechischen Familienfesten, welches Ioannidis nach Engelberg bringt und neu interpretiert: ein knoblauchhaltiges Brot gefüllt mit fünf verschiedenen Alpkäsesorten aus der Region.

Seeteufel Frikassee, Meeresfrüchte Tower und weitere Seafood Highlights

Aufgewachsen am Mittelmeer liebt Stefanos Ioannidis Meeresfrüchte und so erleben die Gäste im Cattani Restaurant seit neuem auch besondere Seafood Highlights wie z. Bsp. das Seeteufel Frikassee mit Wildkräutern, Zwiebel, Dill und eingelegter Zitrone. Ein Gericht, welches Ioannidis' Grossmutter immer kochte, wenn sein Grossvater mittags vom Fischen auf dem Meer nach Hause kam. Neu können die Gäste auch einen Meeresfrüchte Tower bestellen oder frische Pappardelle mit Hummer, Garnelen-Kirschtomaten und Seespargel geniessen. Mit diesen Seafood Highlights setzt Ioannidis weitere persönliche Akzente und bietet den Gästen des Kempinski Palace Engelberg vielfältige Geschmackserlebnisse.

Ein neues Kapitel für das Cattani dank kreativem Freiraum und Vertrauensbasis

Die Einführung der neuen Menükarte des aufstrebenden Executive Chef markiert einen bedeutenden Schritt in der kulinarischen Positionierung des Kempinski Palace Engelberg. Entscheidend ist dabei die Vertrauensbasis: General Manager Andreas Magnus gewährt Stefanos Ioannidis grossen kreativen Freiraum. Dies unterstreicht den Anspruch des Hauses, nicht nur gastgeberische, sondern auch künstlerisch-handwerkliche Spitzenleistungen zu bieten. Ioannidis versteht es, Tradition und Moderne, Emotion und Handwerk, Heimat und Fernweh so zu verbinden, dass ein unvergessliches Geschmackserlebnis entsteht.

Das neue Menü von Stefanos Ioannidis ist ab sofort im Cattani Restaurant des Kempinski Palace Engelberg verfügbar. Tischreservierungen unter: +41 41 639 75 30

restaurant.engelberg@kempinski.com

ENDE



Kempinski Palace
Engelberg

TITLIS | SWISS ALPS

Über das Kempinski Palace Engelberg: «Raw Luxury» - Im Herzen der Schweizer Alpen, nicht weit von Luzern entfernt, befindet sich das neue Kempinski Palace Engelberg (www.kempinski.com/engelberg). Nach gut fünfjähriger Bauzeit wurde der Prachtbau hoch oben in den Bergen im Juni 2021 wiedereröffnet und als einzigartiges Hotel aus der Belle Epoque-Ära für die nächste Generation neu interpretiert. Im Zusammenspiel mit der Natur, der Geschichte und der Moderne ist das Haus in seiner Umgebung etwas ganz Besonderes: Als erstes und einziges internationales Fünf-Sterne-Superior-Hotel in der grössten Winter- und Sommer-Feriedestination der Zentralschweiz ist das Kempinski Palace Engelberg ein Refugium für alle Jahreszeiten.

Bereits vor mehr als hundert Jahren wurde das historische Gebäude weit über die Grenzen der Schweiz bekannt, als es der erfolgreiche Engelberger Hotelier Eduard Cattani (1841 – 1908) von seinem Bruder, dem Architekten Arnold Cattani (1846 – 1921) als Hotel entwerfen und realisieren liess. 1904 wurde es unter dem Namen Grandhotel Winterhaus eröffnet und setzte damit den bedeutenden Grundstein für das heutige Haus: Nach intensiven Renovierungsarbeiten und im Zusammenschluss mit dem fünfgeschossigen Hotelneubau, bildet es nun eine vollendete architektonische Einheit. Die 129 Zimmer und Suiten verfügen über modernste Ausstattung und bieten eine einmalige Sicht auf die atemberaubende Berglandschaft. Für kulinarische Abwechslung sorgen das «Cattani Restaurant» mit seinem Brasserie-Konzept, die «The Palace Bar» mit der «Habanos Cigar Lounge», der «Wintergarten» und im Winter zusätzlich das gemütliche «Chalet Ruinar». Ein einzigartiges, rund 880 m2 grosses Rooftop-Spa mit Infinity Pool und Blick auf das Bergpanorama, ein Kids Club sowie ein moderner Veranstaltungsbereich mit neun Räumen und denkmalgeschütztem Kursaal* für bis zu 1000 Gäste runden das vielfältige Angebot ab. Das Hotel ist das ganze Jahr über bequem und leicht mit dem Auto, dem Zug oder in rund 75 Fahrminuten vom Flughafen Zürich erreichbar. 2025 wurde das Kempinski Palace Engelberg mit 1 MICHELIN Key - „ein besonderer Aufenthalt“ vom Guide MICHELIN ausgezeichnet.

Über Kempinski Hotels: Gegründet 1897 ist Kempinski Hotels die älteste Luxushotelgruppe Europas. Das Traditionsunternehmen bietet seinen Gästen weltweit erstklassige Gastfreundschaft und persönlichen Service, ergänzt durch die Exklusivität und Individualität der jeweiligen Hotels. Kempinski betreibt derzeit 75 Fünf-Sterne-Hotels und Residenzen in 33 Ländern und hat mehr als 25 prestigeträchtige Projekte rund um den Globus in der Entwicklung. Jedes einzelne Hotel spiegelt die Stärke und den Erfolg der Marke Kempinski wider, ohne die Tradition aus den Augen zu verlieren. Zum Portfolio zählen historische Grandhotels, preisgekrönte Lifestyle Stadthotels, aussergewöhnliche Resorts und edle Residenzen. Jedes Kempinski erfüllt den Qualitätsanspruch, den Gäste erwarten und wahrt gleichzeitig die kulturelle Tradition der Destination. Darüber hinaus ist Kempinski Gründungsmitglied der Global Hotel Alliance (GHA), des weltweit grössten Netzwerks unabhängiger Hotelmarken.

kempinski.com/engelberg · kempinski.com · www.ghadiscovery.com

*Der Kursaal wird von der Kursaal AG Engelberg www.kursaalengelberg.ch gemanagt. Dieses Unternehmen gehört nicht zum Kempinski Palace Engelberg – Titlis Swiss Alps.

Medienkontakt:

Kempinski Palace Engelberg – Titlis Swiss Alps

Daniela Stanger
Cluster Assistant Marketing Manager
Dorfstrasse 40 · 6390 Engelberg · Schweiz
T +41 41 556 40 58 · daniela.stanger@kempinski.com

KRAMER+CREATIVES

Eva Kramer
+41 78 735 1978
eva.kramer@kramercreatives.com
www.kramercreatives.com