



Hotel-Resort mit Rheinblick



Das Park-Hotel am Rhein in Rheinfelden vereint Tradition und Moderne. Inmitten einer Parkanlage bietet das erstmals 1882 eröffnete Hotel heute exklusiven 4-Sterne-Komfort mit Wellness und Solebad sowie einer ausgezeichneten Fischküche.



park-hotel am rhein
im Parkresort Rheinfelden ★★★★★

www.parkresort.ch/park-hotel-am-rhein

Direkt am Rhein, nahe der Altstadt von Rheinfelden, liegt idyllisch in einen Park eingebettet das Park-Hotel am Rhein. Das Haus ist Teil des Parkresorts Rheinfelden, zu dem auch die Salina Rehaklinik, Fachärzte und Therapien sowie die Wellness-Welt sole uno mit Solebädern, Saunalandschaft und Massage-Lounge zählen. Der Herr des 4-Sterne-Hauses ist seit 23 Jahren Geschäftsführer Markus Bisig. Unter seiner Regie ist aus dem historischen Gästehaus ein modernes Gesundheits-Hotel mit hohem Komfort geworden. Der Blick in das zentrale Treppenhaus mit seinen eisernen Säulen lässt zwar die An-

fänge des Hotels in den 1880er Jahren erahnen, doch fehlt es an keinerlei Annehmlichkeiten des 21. Jahrhunderts. Aufzüge bringen die Gäste bequem und – aufgrund der Sammelsteuerung – energieeffizient in die gewünschte Etage. Die grosszügigen Zimmer sind schwellenlos mit bodengleichen Duschen, damit sich Gäste jeden Alters wohl fühlen. Das Hotel ist über eine unterirdische Galerie mit dem Wellness- und Therapie-Bereich verbunden. Weitere Dienstleistungen wie Coiffeur, Massagen und Fitness vervollständigen das Angebot. «Wir haben bei den Um- und Neubauten Wert darauf gelegt, möglichst

überall Minergie-Standard zu erreichen», erläutert Bisig. Einzig beim Lichtkonzept wurden Zugeständnisse zugunsten einer optimalen Lichtgestaltung und der Arbeitssicherheit gemacht.

Aufgrund der Gesamtstruktur des Resorts zählen auch viele Ältere zu den Gästen des Park-Hotels. Zumal das Haus auch über dauerhaft vermietete Residenzwohnungen verfügt. Die Mieter können auf Wunsch das gesamte Hotelangebot inklusive Frühstücksbuffet und 4-Gänge-Menü nutzen. Der Komplex bietet zudem einen Inhouse-Spitex-Dienst an. (idw)

Fischkochkunst

Es sind oft die Kleinigkeiten, die den Unterschied machen. Und so merkt man im Gespräch mit Küchenchef Ernst Tobler, dass hier ein Meister seines Fachs den Kochlöffel schwingt. Tiefgefrorenen Fisch empfiehlt er stets im Kühlschrank aufzutauen. «So geht weniger Feuchtigkeit verloren.» Am liebsten brät Tobler Fisch auf einer Griddleplatte. Auf ihr können mehrere Fisch- und Fleischstücke fettarm und energiesparend zubereitet werden. Zum Kochen und Braten kommen in der Hotelküche daneben verschiedene Induktions- und Ceranherde zum Einsatz.

Die Hotelküche versorgt zum einen den Speisesaal, in dem täglich mittags und abends ein 4-Gang-Menü serviert wird. Zum anderen die beiden A-la-carte-Restaurants Bellerive und Park-Café mit zwei herrlichen Terrassen zur Rhein- und zur Parkseite. Die Spezialität des Hauses sind Fischgerichte, insbesondere fangfrischer ganzer Fisch vom Fischwagen. Das Hotel gehört der Tafelgesellschaft «Zum Goldenen Fisch» an, die hervorragende Fischküchen auszeichnet.

Rezept von Chefkoch Ernst Tobler

Das Park-Hotel am Rhein ist für seine Fischkochkunst bekannt. Probieren Sie das Rezept für «Sautiertes Felchenfilet auf Gemüsecouscous» aus. Hier geht es zum Rezept:

www.aew.ch/rezepte

