

Pressemitteilung

Neues Highlight aus dem Hause Péclard

## **Hoch hinaus im ••• Rooftop Restaurant der Modissa**

**Zürich, April 2015 – Kulinarische Highlights hoch über der Bahnhofstrasse: Am Mittwoch 29. April eröffnet zuoberst im 6. Stock der neu renovierten Modissa das ••• Rooftop Restaurant aus dem Hause Péclard. Hinter der denkmalgeschützten Fassade des Modehauses werden die Gäste auch nach Ladenschluss verwöhnt.**

Ganz oben angekommen ist, wer sich im neuen ••• Rooftop Restaurant der Modissa in einen Stuhl sinken lässt: Der Wein wartet bereits gekühlt auf dem Tisch und die Speisen kommen auf einem Servierwagen herangerollt. Wenn Gastro-Unternehmer Michel Péclard und sein Geschäftspartner Florian Weber zu Tisch bitten, darf man sich auf ein neues Highlight in der Zürcher Gastronomie freuen. Hoch über dem Trubel der Bahnhofstrasse entspannt und feiert man mit einzigartiger Aussicht. Einen Namen hat das Lokal übrigens nicht, Michel Péclard: «Wir hatten ganz viel tolle Ideen, aber zuletzt wird sowieso jeder von der Modissa reden.» Stolz präsentiert er die einzigartige Aussicht hoch über der Bahnhofstrasse: «Das wird eine der schönsten Locations von Zürich.» Diese kann im Sommer auch von der Terrasse genossen werden, die sich rund um die Ecke des Lokals zieht. Die durchgehende Glasfassade reicht bis zum Boden und lässt sich grosszügig öffnen, so dass die Grenzen von Innen und Aussen ineinanderfliessen.

Das Interieur und Mobiliar orientiert sich mit den warmen Grautönen am Gesamtlook der Modissa und wurde exklusiv für das Rooftop designt und hergestellt. Die Wandverkleidungen und Leuchten sind aus Kupfer und Messing, die Spiegel antik, die Tische und Stühle aus rezykliertem und zertifiziertem Teakholz sind mit Wildleder bezogen. Insgesamt 100 Plätze bietet das Restaurant, das Konzept ist von der Inneneinrichtung bis zum Essen optimal durchdacht. «Wer aus dem Lift kommt, betritt hier eine eigene Welt», führt Péclard weiter aus. Eine massive Glaswand aus geschäumtem Aluminium trennt das Lokal vom Entrée ab. Die Bar aus massivem Nussbaumholz mit der offenen Küche dahinter befindet sich auf Sitz-, und nicht wie sonst in der Schweiz gewohnt auf Stehhöhe. Auf den Tischen wartet bereits ein Kühler mit Mineralwasser und Wein: «Der Gast soll sich wie in seinem eigenen Wohnzimmer fühlen. Die Flasche ist schon entkorkt, er kann den Zapfen nur noch rausziehen und sich ein Glas einschenken», erklärt der innovative Gastronom.

Das Personal fährt im wahrsten Sinne des Wortes mit Dampf zu den Tischen: Auf eigens angefertigten Dumplingwagen werden heisse asiatische Teigtaschen serviert. Angeboten wird eine vielseitige und hochwertige Fusion-Küche, inspiriert von Reisen nach Tokyo, New York und Los Angeles. Auf den rollenden Take-Aways werden neben den Dumplings auch mal Hackbraten oder Angus-Beef serviert. Ergänzt wird das Angebot mit Salaten, kalten Speisen und grosszügig gedeckten Dessertwagen. Bezahlt wird anschliessend an der Bar. Das erspart das unvermeidbare Warten auf die Rechnung und sorgt für mehr Effizienz. Mit dem Rooftop will der Gastronom die nachts fast ausgestorbene Bahnhofstrasse beleben. Das Restaurant ist über einen Seiteneingang an der Uraniastrasse auch nach Ladenschluss zugänglich. An den Umkleidekabinen vorbei geht's zum Lift und direkt hoch aufs Dach.

# peclard.net

*Pumpstation Gastro GmbH*

## **Neue Modissa**

Fast ein Jahr lang wurde das prestigeträchtige Haus an der Bahnhofstrasse des Familienunternehmens renoviert. Nur die denkmalgeschützte Fassade bleibt bestehen. Im Innern entstand eine komplett neue Welt. Design von Stararchitekten Matteo Thun und seinem Mailänder Team. Aber nicht nur die Architektur ist neu. Auf sieben Stockwerken gibt es Mode und Accessoires von ausgewählten Marken. Ganz besondere Highlights bieten die oberen 2 Stockwerke: In der 5. Etage befindet sich der Concept Store und die Eventplattform „DER SALON“. Dort gibt es Interior- und Designobjekte, Mode, Accessoires, Beauty-Produkte, Delikatessen, Bücher, Magazine und hochwertige Papeterie zu entdecken. Ganz oben im 6. Stock verwöhnt das ••• Rooftop Restaurant von Michel Péclard mit asiatischen Dumplings und exquisiter Fusion-Küche.

## **••• Rooftop Restaurant**

Bahnhofstrasse 74  
8001 Zürich  
Tel. 044 400 05 55  
Fax 044 400 54 65  
info@ooo-zh.ch  
www.ooo-zh.ch

## **Öffnungszeiten**

Montag bis Mittwoch: 09.00 – 24.00 Uhr  
Donnerstag: 09.00 – 02.00 Uhr  
Freitag und Samstag: 09.00 Uhr – Open End  
Sonntag: 10.00 – 22.00 Uhr

**Für Presseauskünfte und Bildmaterial: [www.peclard.net](http://www.peclard.net)**

## **Pumpstation Gastro GmbH**

Florian Weber  
Mobil: 079 293 13 64  
Mail: [presse@peclard.net](mailto:presse@peclard.net)

## **Michel Péclard**

So innovativ wie seine Betriebe ist auch der Unternehmer Michel Péclard. Als nimmermüder Querdenker hat er sich in der Gastroszene als *Enfant Terrible* etabliert. Der Erfolg gibt ihm Recht, nicht nur als Gastronom. Michel Péclard gehört zu den beliebtesten Dozenten an der Hotelfachschule in Luzern und ist weit über die Gastro-Grenzen hinaus ein begehrter Referent. Bei seinen Vorträgen und Workshops gibt er seine Erfahrungen als Unternehmer weiter, gewürzt mit witzigen Episoden und Rezepten im Umgang mit Stolpersteinen und Amtsschimmel.

Michel Péclard betreibt acht Gastrobetriebe, alle an bester Lage in Zürich und Umgebung. Das Restaurant Kiosk und die Pumpstation an der rechten Seepromenade, das Fischer's Fritz direkt am See auf dem Campingplatz in Wollishofen, Péclard im Schober im Niederdorf, das Coco Grill & Bar, die Milchbar am Bellevue und Paradeplatz mit Einzimmerhotel und das ••• Rooftop Restaurant in der Modissa.

[www.peclard.net](http://www.peclard.net)