

MEDIENMITTEILUNG

Weinfelden, 15. September 2025

EXQUISITE MENÜS VON MOSES CEYLAN UND ANTONIO COLAIANNI

Excellence Cruises: Meisterküche von zwei Grandchefs an Bord

SIGNATURE-MENÜS MADE FOR EXCELLENCE

Exklusiv für Excellence-Gäste haben Spitzenchefs Menüs mit dem Best-of ihrer Küche kreiert.



ORIENT TRIFFT OKZIDENT – MOSES CEYLANS GOURMETKÜCHE Excellence Empress

Ein Ausnahmekoch, «der auf berührende Art und Weise seine eigene Geschichte mit der Aromenwelt der Levante-Küche verbindet». (Gault Millau)



BEST OF ANTONIO – DIE CUCINA VON COLAIANNI Excellence Countess

Für viele der beste Koch der Cucina Italiana in der Schweiz. «Seine Klassiker wie das Vitello tonnato sind konstante Garanten des Glücks.» (Gault Millau)

Excellence Cruises schreibt ein weiteres Kapitel in Sachen kulinarische Extraklasse. Die Menüs zweier Meisterköche sind jetzt Teil der gastronomischen Welt von Excellence. Starchef Moses Ceylan hat ein berührendes Levante-Dinner kreiert, inspiriert von seinen orientalischen Wurzeln. Antonio Colaianni, für viele der beste Koch der Cucina Italiana in der Schweiz, entwickelte exklusiv für Excellence sein «Best-of Antonio».

Vorzügliche Küche ist die Paradedisziplin von Excellence. Seit vielen Jahren heuern Starchefs auf den kleinen Schweizer Grandhotels an, um auf den kulinarischen Cruises die Gäste zu begeistern. Seit 2012 findet alljährlich im Herbst das Excellence Gourmetfestival auf den Excellence-Flusslinern statt. Jetzt präsentiert die Schweizer Reederei einen weiteren kulinarischen Glanzpunkt für seine Gäste. «Moses und Antonio sind zwei Chefs, die mit aussergewöhnlichem Können und mit Herz ans Werk gehen. Wir sind stolz, unseren Gästen die ausgezeichneten Menüs dieser beiden Spitzenköche präsentieren zu können», sagt Excellence-CEO Stephan Frei. Moses Ceylan und Antonio Colaianni haben exklusiv für Excellence ihre Signature-Menüs entwickelt – für das Restaurant Wernis auf der Excellence Empress und das Restaurant Rive auf der Excellence Countess.

Moses Ceylan ist «ein Chef mit tausend guten Ideen und dem siebten Sinn für orientalische Aromen – ein Ausnahmetalent» (Gault Millau). Im «Einstein» St. Gallen war er mit Sebastian Zier mit 18 Gault-Millau-Punkten, zwei Michelin-Sternen und dem Titel «Aufsteiger des Jahres» bewertet. Das Excellence-Dinner «Levante by Moses» startet mit kleinen Mezze-Köstlichkeiten, gefolgt von einem berührenden Menü: Orient und Okzident im Einklang – auf absolut grandiose Art.

Antonio Colaianni. Für viele ist der Berner mit apulischen Wurzeln der beste Koch der Cucina Italiana in der Schweiz. Sein tiefes Verständnis für das Wesen der italienischen Küche wurzelt in den Kochtraditionen, die seine Kindheit prägten. Virtuos sind seine Pastagerichte und «Seine Klassiker wie die Bouillabaisse oder das Vitello tonnato in immer neuen Varianten sind konstante Garanten des Glücks», urteilt Gault Millau. Exklusiv für Excellence-Gäste hat er ein Menü mit den Klassikern seiner Küche kreiert.

MEDIENMITTEILUNG

DAS MAKING-OF

Wie die Spitzenköche Ihre Herzensmenüs an Bord von Excellence entwickelten



► **Kurzvideo** [Making-of Moses Ceylan](#)



► **Kurzvideo** [Making-of Antonio Colaianni](#)

Bild- und Videodaten für Medienschaffende:

T +41 71 626 85 85, ahoi@excellence.ch

Medienkontakt

Stephan Frei, CEO Excellence Cruises,
CH-8570 Weinfelden, T +41 71 626 85 85

Onlineversion dieser Medienmitteilung

ÜBER UNS

Excellence Cruises ist die Privatreederei der Aargauer Familie Twerenbold und Teil der Twerenbold Reisen Gruppe, Baden – gegründet im Jahr 1895. Unter der Flagge von Excellence Cruises kreuzen in Europa zehn Flussschiffe. Das Excellence-Team in Weinfelden steuert Routing, Tour Operating, Produktmanagement, Vertrieb, Marketing und Kommunikation der Flotte. Excellence ist 7-fach mit dem Green Award und 2-fach mit dem Myclimate-Award ausgezeichnet, als «Industriepionier für ganzheitlich nachhaltiges und umweltbewusstes Reisen». Sie ist damit **Europas grünste Flotte**.