

30.09.2014 - 11:22 Uhr

Beyond the E... / Das Schweizer Boutiquehotel The Alpina Gstaad präsentiert seine Angebote für die Wintersaison 2014 / 2015 (BILD)



Gstaad (ots) -

Einen Gedanken weiter. Die berühmte «extra mile». Von ganzheitlicher Wellness bis zum exklusiven Wochenende unter Freunden, von Heliskiing in den Berner Alpen bis zur renommierten Harry's Bar London zu Gast in Gstaad - «The Alpina Gstaad» kreiert im Nobelort Träume auf hohem Niveau und präsentiert diese in seinen neuen Winterangeboten.

Sich selbst Gutes tun

Die Themen Achtsamkeit, Meditation und gesunder Schlaf sind heutzutage in aller Munde. «The Alpina Gstaad» versteht es, diese in einem neuartigen mehrtägigen Six Senses Spa-Programm mit alten Weisheiten zu verbinden. «Hightech, berührungsintensive Ansätze und neueste Erkenntnisse bringen Körper, Geist und Seele auf eine neue Ebene des Einklangs», resümiert Eric Favre, Managing Director des Hotels The Alpina Gstaad, die Ausrichtung der Wellbeingangebote.

Das Mentaltraining (Sophrologie) mit dem bekannten Trainer Christian Turkier ist ein dreitägiges Meditations- und Achtsamkeitstraining (12.-14. Dezember 2014 oder 16.-20. März 2015). Das «Five Elements Retreat» wird von dem gebürtigen Athener und 2008 vom SpaFinder mit dem Titel «Best Masseur in the World» ausgezeichneten Resident-Therapeuten Antonis Sarris durchgeführt. Die Auszeichnungen erhielt er unter anderem für seine Behandlungen in den Bereichen Thai-Massage, Shiatsu, Ayurveda-Aromatherapie, Hot Stone und Chakrenausgleich. Christian Kurmann lässt in seinen sechstägigen «Mindful Leadership Retreats» die Teilnehmenden Achtsamkeit als Führungskraft erlernen. Dieses Training wurde für Führungskräfte aller Ebenen entwickelt, die ihre Softskills weiterentwickeln, mehr Reflexionsvermögen gewinnen und ihre Praxisorientierung verstärken möchten. Das Angebot erfreut sich grosser Beliebtheit. Eine frühzeitige Anmeldung für die Zeit vom 5. bis 11. Dezember 2014 oder vom 16. bis 20. März 2015 wird empfohlen.

Harry's Bar London zu Gast

Bar und Restaurant zugleich, ist die Harry's Bar in London nur Mitgliedern vorbehalten. Weit bekannt über London

hinaus ist die Küche von Chefkoch Michele Lombardi. In einem Ambiente von italienischer Eleganz, venezianischen Lüstern, edlen Stoffen und Gläsern von Murano wird eine exquisite norditalienische Küche mit den feinsten Zutaten zelebriert. Es ist viel mehr als ein Ort fürs Geschäftliche; hier wird gelebt, gelacht und in geselliger Runde gefeiert. Vom 17. bis 22. Februar 2015 sind Michele Lombardi und sein ambitioniertes Team zu Gast im «The Alpina Gstaad» und begeistern die Gäste in Gstaad mit allen erdenklichen Köstlichkeiten aus dem Norden Italiens.

Feiern mit Freunden

Ob mit Freundinnen oder den besten Freunden. Es gibt immer einen Grund, gemeinsam etwas zu unternehmen und zu feiern. «The Alpina Gstaad» hat dafür zwei besondere Angebote entworfen: für die Ladys einen Aufenthalt in der exklusiven Panorama-Suite, Champagner und Schokoladenverkostung, eine Beratung von einem Hairstylisten in der Suite, ein Degustationsmenü im preisgekrönten Restaurant Sommet und Eintritt in den bekannten Gstaader Nachtclub GreenGo; für die Herren beginnt das Zusammensein auch in der Panorama-Suite und wird ergänzt mit Zigarren, Spirituosen und Schokoladenverkostung, Tontaubenschiessen, einem Degustationsmenü im preisgekrönten Restaurant Sommet und ebenso Eintritt in den bekannten Gstaader Nachtclub GreenGo. Das Angebot ist gültig vom 5. Dezember 2014 bis 22. März 2015.

Heliskiing in den Schweizer Alpen unter kundiger Führung

Für dieses Abenteuer muss man nicht nach Kanada reisen. Immer in Respekt gegenüber der Tier- und Pflanzenwelt kann man diese Art von Skifahren auch in der Schweiz im Berner Oberland erleben. Unberührte Plätze der Natur werden mit einem ortskundigen Guide entdeckt. Weiter gehören ein Gletscherabenteuer mit Picknick, eine Ausfahrt mit dem Huskyschlitten durch das Lauenental, eine Tiefengewebsmassage im Six Senses Spa sowie ein kulinarischer Abend mit einem traditionellen Abendessen im Restaurant Swiss Stübli dazu.

Das Hotel The Alpina Gstaad hat für die besonderen Spa Retreats spezielle Angebote. Mehr Informationen:
<http://www.thealpinagstaad.ch/de-4-alpina-specials.html>

((«The Alpina Gstaad»))

Das Hotel mit 56 Zimmern und Suiten befindet sich etwas oberhalb des charmanten Dorfzentrums von Gstaad auf einem 20'000 m2 grossen Parkgrundstück. Es wurde im Dezember 2012 eröffnet und bereits mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet. Darunter auch von GaultMillau Schweiz als «Hotel des Jahres» 2013 und mit dem GALA SPA AWARD als «bestes Luxury Hotel City / Resort». Zum Anwesen gehören ein Six Senses Spa, eine Salzgrotte, ein Hamam, ein Innen- und ein Aussenpool, die Restaurants Sommet (18 Punkte GaultMillau, ein Stern Michelin), Swiss Stübli sowie das japanische Gourmetrestaurant MEGU (16 Punkte GaultMillau), dessen erste westeuropäische Dependence sich im «The Alpina Gstaad» befindet. Das Hotel ist Mitglied der Preferred Hotel Group sowie des exklusiven Reisenetzwerks Virtuoso.

Kontakt:

Für Anfragen und Reservationen

The Alpina Gstaad
Alpinastrasse 23 3780 Gstaad / Schweiz
Telefon +41 33 888 98 88

reservations@thealpinagstaad.ch
www.thealpinagstaad.ch

Medienkontakt Schweiz, Deutschland und Österreich

ESTHER BECK Public Relations
Esther Beck
Bellevuestrasse 57 3095 Spiegel b. Bern / Schweiz

Telefon +41 31 961 50 14
Mobile +41 79 348 17 02

contact@estherbeck.ch
www.estherbeck.ch

Medieninhalte



Das Schweizer Boutiquehotel The Alpina Gstaad präsentiert seine Angebote für die Wintersaison 2014/2015. Von ganzheitlicher Wellness bis zum exklusiven Wochenende unter Freunden, von Heliskiing in den Berner Alpen bis zur renommierten Harry's Bar London zu Gast in Gstaad - «The Alpina Gstaad» kreiert im Nobelort Träume auf hohem Niveau und präsentiert diese in seinen neuen Winterangeboten. Hotel The Alpina Gstaad (Winter) Weiterer Text über OTS und www.presseportal.ch/pm/100050680 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "OTS.Bild/The Alpina Gstaad"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100050680/100762260> abgerufen werden.