



15.10.2015 - 11:57 Uhr

Das Schweizer Boutiquehotel The Alpina Gstaad macht seine Gäste diesen Winter glücklich



Gstaad (ots) -

Von der privaten Kunstsammlung im Hause, diversen Festivitäten während der Feiertage über kulinarische Verheissungen von Executive Chef Marcus G. Lindner bis hin zu ganzheitlichen Well-being-Angeboten wird dem Gast in diesem Winter 2015/16 eine breite Palette von Möglichkeiten der Entspannung, des Genusses und des Besinnens auf sich selbst, geboten. Dies alles in der Zeit vom 4. Dezember 2015 bis 20. März 2016.

Ankommen und sich fahren lassen

Was gibt es Angenehmeres, als sich in einem Wagen mit Chauffeur von A nach B zu bewegen. Shoppen, eine Sightseeing-Tour machen, wandern, Ski fahren, Freunde im Ortszentrum treffen oder pünktlich zu einer Veranstaltung kommen. Das «The Alpina Gstaad» bietet seinen Gästen kostenfreie Transfers mit Chauffeur in einem exklusiven Wagen der Marken Land Rover Discovery, Range Rover Autobiography oder Mercedes V-Klasse.

Ski fahren mit den Profis

Mit erfahrenen Ski- oder Snowboardlehrern die Region erkunden und dabei die eigenen Fähigkeiten verbessern. Zu Beginn wird aufgrund eines Fitness-tests die Konstitution eingeschätzt. Die täglichen Unterrichtsstunden beginnen mit einem angeleiteten Warm-up und mit Stretching. Als Abschluss eines jeden sportiven Tages folgen je einmal ein Stretching, eine Fussreflexzonenmassage, eine «Active recovery»-Behandlung, um sich zu regenerieren für einen weiteren Tag voller Spass, eine «After Ski»-Massage und zum Schluss nochmals eine Behandlung, um Muskelkater zu verhindern.

Das «Silver Ski Retreat» beinhaltet vier Übernachtungen in einem Deluxe-Zimmer zur Einzelbelegung, Skipässe für vier Tage, sämtliche Spa-Behandlungen wie oben beschrieben sowie eine 100-Franken-Gutschrift pro Tag in den hoteleigenen drei Restaurants zum Preis von CHF 7250.- für vier Nächte.

Schweigen im Hotel

Im Sommer 2015 erfolgreich lanciert, findet dieses Angebot im Winter seine Fortsetzung: Zweifelsohne bietet die Ruhe der Schweizer Berge eine einzigartige Möglichkeit, um das innere Gleichgewicht wiederzufinden und Energie zu tanken. Während des dreitägigen Aufenthaltes werden diverse Spa-Behandlungen sowie Meditationsübungen vermittelt, und Aktivitäten in der Natur angeboten, mit dem Ziel, Körper und Geist zu zentrieren. Das Kommunizieren mit seinem Umfeld findet über ein Six-Senses-Notizbuch statt, welches zu Beginn der Meditationsphase abgegeben wird.

Der «Silent Pin»

Ein zweites Angebot zum Thema Schweigen ist der «Silent Pin». Dieser kann auch während eines individuellen Aufenthaltes im Hotel The Alpina Gstaad getragen werden. Dazu meint Eric Favre: «Ersetzen Sie das Reden durch Schweigen und erleben Sie Ihre Umwelt neu. Mit dem Tragen unseres «Silent Pin» signalisieren Sie unseren Mitarbeitenden und anderen Gästen, dass Sie nicht verbal kommunizieren möchten. Notwendige Nachrichten werden schriftlich übermittelt.» Der «Silent Pin» kann auch von externen Gästen, zum Beispiel beim Besuch des Six Senses Spa anlässlich eines Day-Spas, getragen werden (dann ist es ein «Silent Bracelet»).

Fondue unter den Sternen

Er kocht auf höchstem Niveau: Executive Chef Marcus G. Lindner, preisgekrönter Meister mit 18 Punkten GaultMillau und 1 Stern Michelin, bewegt sich diesen Winter auf neuem Terrain. Im Pavillon im Garten des Hotels offeriert der Meister seines Fachs höchstpersönlich Paaren, welche etwas Besonderes erleben möchten, ein traditionelles Schweizer 3-Gang-Fondue-Menü, begleitet von einer feinen Auswahl Tee. Ein Tisch für zwei Personen kostet CHF 250.-. Natürlich begeistern er und sein Team die Gäste auch in diesem Winter im Restaurant Sommet, im japanischen Restaurant MEGU sowie im «Swiss Stübli».

Grand Hotel Tremezzo

Wie auch im letzten Winter mit der renommierten Harry's New York Bar weht auch in dieser Saison ein Hauch «La Dolce Vita» durchs Haus. Vom 11. bis 21. Februar 2016 ist Osvaldo Presazzi mit seinem Team zu Gast und präsentiert seine delikaten Essenskreationen, welche er normalerweise im Grand Hotel Tremezzo am Comer See zubereitet.

Kinder im Hotel

Der Tree House Club mit seinen professionellen Betreuerinnen umsorgt Kinder im Alter von 3 bis 16 Jahren mit viel Sorgfalt und kreativen Spielideen. So können Eltern eine Auszeit im Spa geniessen oder in einem der drei Restaurants oder in der Alpina-Lounge einen Drink oder ein Essen zelebrieren.

Tiere willkommen

Auch sind Hunde, Katzen, Tiger oder die Giraffe willkommen. Einzig beim Besuch der Restaurants oder im Spa bleiben die treuen Begleiter lieber auf dem Hotelzimmer. In der Alpina Lounge & Bar sowie auf der Terrasse sind sie jedoch herzlich willkommen. Den vierbeinigen Gästen wird auch hier viel Aufmerksamkeit geschenkt und eigenes Zubehör steht bereit. Dieser Service kostet CHF 40.- pro Tag. Ohne Futter.

Mehr Informationen: www.thealpinagstaad.ch/de-35-events.html

The Alpina Gstaad

Das Hotel mit 56 Zimmern und Suiten befindet sich etwas oberhalb des charmanten Dorfkerns von Gstaad auf einem 20 000 Quadratmeter grossen Parkgrundstück. Es wurde im Dezember 2012 eröffnet und bereits mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet. Darunter auch von GaultMillau Schweiz als «Hotel des Jahres 2013», mit dem GALA SPA AWARD als «Bestes Luxury Hotel City / Resort» und von der «Handelszeitung» zum besten «Ski-Spa de Luxe auf über 1000 Höhenmetern». Zum Anwesen gehören ein Six Senses Spa, eine Himalaja-Salzgrotte, ein Hamam, ein Innen- und ein Aussenpool, die Restaurants Sommet (18 Punkte GaultMillau, 1 Stern Michelin), Swiss Stübli sowie das japanische Gourmetrestaurant MEGU (16 Punkte GaultMillau), dessen erste westeuropäische Dependence sich im «The Alpina Gstaad» befindet. «The Alpina Gstaad» ist Mitglied der «Preferred Hotels & Resorts»- Kollektion Legend, des exklusiven Reizenetzwerks Virtuoso und der Vereinigung der Swiss Deluxe Hotels.

Kontakt:

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



Winter in Gstaad. Hotel The Alpina Gstaad. Weiterer Text über ots und www.presseportal.ch/de/nr/100050680 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "ots/The Alpina Gstaad"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100050680/100779177> abgerufen werden.