

30.07.2025 – 09:01 Uhr

Neues Kapitel für das Le Grand Restaurant im Gstaad Palace



Neues Kapitel für das Le Grand Restaurant im Gstaad Palace

Gstaad, 30. Juli 2025 – Das kulinarische Herzstück des Gstaad Palace erlebt eine fulminante Renaissance: Nach umfassendem Umbau von März bis Juni 2025 präsentiert sich das Le Grand Restaurant in einem neuen Design. Es trägt die Handschrift des renommierten Architektenduos Fischbach & Aberegg aus Zug, das dem traditionsreichen Restaurant mit viel Gespür für Geschichte und Zeitgeist ein modernes, warmes Ambiente verliehen hat. Dieses führt den roten Faden weiter, den die Designer für das Revival der Grande Terrasse im Gstaad Palace vor zwei Jahren entwickelt hatten.

Zu dieser Sommersaison hat das Gstaad Palace sein kulinarisches Herzstück, das Grand Restaurant, einer stilistischen Neuausrichtung unterzogen. Rund 3.4 Millionen Franken konnten in diesen wichtigen Umbau investiert werden. Das traditionsreiche Restaurant wurde nicht nur architektonisch neu gedacht, sondern auch atmosphärisch neu definiert. Gleichzeitig trägt es die Werte des Hauses systematisch weiter und schlägt mustergültig den Bogen von Tradition zu Innovation.

Schweizer Design für Schweizer Luxushotel

Verantwortlich für das elegante Design ist das renommierte Architektenduo Fischbach & Aberegg. Nachdem sie bereits im Jahr 2023 der La Grande Terrasse durch ihre subtile Kreativität ein frisches Ambiente verliehen haben, setzten sie nun ein weiteres Mal viel Fingerspitzengefühl ein – für ein klassisches Design mit zeitloser Eleganz. Warme Materialien, stilvolle Möbel und sorgfältig integrierte historische Details schaffen ein einladendes Ambiente. «Dank des neuen Kleids können wir mit unserem Hauptrestaurant ein neues Kapitel aufschlagen. Fischbach & Aberegg haben erneut gezeigt, dass sie ihr Fach verstehen. Ihre Antwort auf die Bedürfnisse und Geschichte unseres Hauses passt hervorragend. Wir wollen mit der Zeit gehen und zugleich unsere Werte bewahren. Dies betrifft nicht nur das Design, sondern auch unser kulinarisches Angebot», erklärt Andrea Scherz, General Manager und Besitzer in dritter Generation.

Klarheit auch bei der Kulinarik: Klassiker und Service à Table

Auch in seiner Küchenphilosophie bleibt das neue Grand Restaurant unter Culinary Director Franz W. Faeh seinen Wurzeln treu. Werte wie Tradition, Echtheit und Beständigkeit stehen weiterhin im Fokus. Faeh und sein 55-

köpfigs Team pflegen weiterhin die Kunst der bewährten Klassiker und Signature-Dishes, die bei den Gästen besonders beliebt und gefragt sind. Mit einer Auswahl von 75 verschiedenen Gerichten bietet das neue Grand Restaurant eine beeindruckende kulinarische Vielfalt. Besonders zur Geltung kommen dabei jene Gerichte, die direkt am Tisch zubereitet werden, wie das «Châteaubriand», die «Spaghetti Gildo» oder die «Crêpes Suzette». Service à Table, wie es ihn nur noch an wenigen Orten live zu erleben gibt, steht im Zentrum des kulinarischen Angebots.

Ein Ort für alle – stets auch für Einheimische offen

Das Gstaad Palace versteht sich als Teil der Region – die Türen des Grand Restaurants sind seit eh und je auch für die lokale Bevölkerung offen. «Schon immer waren die Hotelrestaurants auch für externe Gäste zugänglich. Gstaaderinnen und Gstaader feiern hier Konfirmationen, Hochzeitstage oder Firmenjubiläen. Auch Chaletgäste aus der Region sind gerne zu Besuch bei uns und schätzen eine Abwechslung mit feiner Gastronomie. Mit dem neuen Grand Restaurant soll dieses offene, freundliche Konzept weiter gestärkt und ein Ambiente geschaffen werden, das noch herzlicher zu einem gemütlichen und kulinarisch-stilvollen Erlebnis einlädt», betont Andrea Scherz, selbst in Gstaad geboren und aufgewachsen.

Fischbach & Aberegg: Stilsicher unterwegs in Hotellerie

Das Architekturbüro hat sich seit seiner Gründung 1994 einen Namen gemacht – national wie international. Es ist spezialisiert auf Innenarchitektur, Architektur und Design für Hotel, Restaurant, Retail, Institutionen und Private. In den letzten Jahren konnten über 200 Arbeiten für namhafte Kunden erfolgreich umgesetzt werden. Darunter Projekte wie Hotel Grischa in Davos, Lakeview Villas auf dem Bürgenstock, Club Restaurant Sonnenberg der FIFA in Zürich, Golfclub Rheinblick in Lottstetten oder in diversen Boutiquen von Juwelieren wie Kurz by Bucherer. Die Handschrift von Tanja Fischbach und Christoph Aberegg steht für kosmopolitische Ästhetik, funktionale Eleganz und eine emotionale Raumgestaltung.

Über das Gstaad Palace

Das erstklassige Fünf-Sterne-Superior-Hotel Gstaad Palace, das im Dezember 1913 erstmals seine Türen öffnete, befindet sich seit drei Generationen im Besitz der Familie Scherz. Damit gehört es zu den letzten familiengeführten Häusern Europas, wo Persönlichkeiten eine Gastgeberkultur erster Klasse leben. Die 90 Zimmer und Suiten des Saisonhotels mit eindrucksvollem Panorama auf die Gstaader Bergwelt vereinen gekonnt zeitgenössischen Glamour mit alpiner Behaglichkeit. In fünf Restaurants kredenzt das Wahrzeichen Gstaads schweizerische, italienische und internationale Spezialitäten sowie eine mit 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Gourmetküche. Der hoteleigene Nachtclub GreenGo ist bekannt für legendäre Partys und sein illustres Publikum. Im Palace Spa werden auf 1800 Quadratmetern die Sinne der Gäste verwöhnt. Im Sommer stehen das «PISCINE» mit olympischen Massen und vier Tennisplätze zur Verfügung. Mit der Walig Hütte, einer Alp aus dem Jahre 1783 auf 1700 Metern über Meer, verfügt das Gstaad Palace über ein einzigartiges Refugium, wo Gäste den wahren Luxus des Saanenlands, die Ruhe, Beschaulichkeit und Authentizität, hautnah erleben können. Die Familie Scherz und das Gstaad Palace Team begrüssen ihre Gäste im Sommer noch bis zum 4. September 2025 sowie im Winter ab dem 15. Dezember 2025 bis zum 8. März 2026.

Medienkontakt Gstaad Palace

Anna Siroka, Executive Assistant Manager Sales & Marketing

Tel: +41 33 748 54 01

E-Mail: pr@palace.ch

Medieninhalte



Das Grand Restaurant im Gstaad Palace glänzt stilvoll-elegant in neuem Kleid. © Gstaad Palace



Handschrift aus Zug: Architektenduo Fischbach & Aberegg spinnt roten Faden von Grande Terrasse auch im Grand Restaurant des Gstaad Palace weiter. © Gstaad Palace

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018582/100933759> abgerufen werden.