

26.11.2025 – 10:06 Uhr

Miirö The Mansard Gstaad: Ein Augenschmaus – festlicher Glanz und Fondue mit Fernsicht



Miirö The Mansard Gstaad:

Ein Augenschmaus – festlicher Glanz und Fondue mit Fernsicht

Gstaad, 26. November 2025: Miirö [The Mansard](#) ist diese Woche in die Wintersaison gestartet und präsentiert eine ebenso genuss- wie stimmungsvolle Mischung aus innovativer Kulinarik, festlicher Atmosphäre und besonderen Winter-Leckerbissen. Head Chef Tom Walter lanciert seine erste Winterkarte, das Haus glänzt ab dem 28. November im festlichen Gewand – und über den Dächern von Gstaad entsteht ein gemütlicher Fondue-Après-Ski-Hotspot. Die Wintersaison dauert bis zum 7. April 2026.

Seit Montag ist das Miirö The Mansard offiziell in die Wintersaison gestartet. In den vergangenen Wochen hat das 4-Sterne-Haus sein Angebot Schritt für Schritt auf die kalte Jahreszeit abgestimmt und ist nun von Schwelle bis Rooftop auf Weihnachten eingestellt. The Mansard präsentiert sich in perfektem Weihnachtsschmuck und setzt an seiner prominenten Lage an der Gstaader Promenade einen deutlich leuchtenden Akzent. Die winterliche Ausrichtung zeigt sich ebenso im Innern – von der traditionellen Weihnachtsgans bis zu einer Silvesterfeier, die den Jahreswechsel mit einem stilvollen 80's-Touch ausklingen lässt.

So schmeckt der Winter bei Tom Walter

Zum Saisonstart präsentiert Rising Star Walter seine neue Winterkarte – serviert wird eine moderne, saisonale Küche, die seine Handschrift unverkennbar trägt. Die Menüs greifen auf regionale Zutaten und traditionelle Elemente zurück, die er mit feinem Gespür in die Gegenwart transferiert. Tom beschreibt seine Idee als eine Winterküche, die «vertraute Aromen mit neuen Impulsen verbindet und saisonal verankert ist, ohne an Überraschungsmomenten zu verlieren». Wie sich dieser Anspruch kulinarisch auf dem Teller präsentiert, illustriert etwa das neu interpretierte „Rind im Schnee“ auf der Bistro-Karte – ein Rindstatar, das durch Sauerrahm und Belper Knolle einen neuen Twist erhält.

Das Konzept des Hauptgangs ist so gestaltet, dass die Gäste ihre Hauptzutat – Fisch, Fleisch oder Gemüsesteak –

frei wählen und mit verschiedenen Beilagen und Saucen individuell kombinieren können. „So haben unsere Gäste maximale Flexibilität im Menü und können ihren Hauptgang selbst kreieren“, so Walter. Über die Festtage vom 24. bis 25. Dezember ergänzt eine klassische Weihnachtsgans das Angebot und bringt ein traditionsreiches Festtagsgericht in Tom's Winterküche zurück.

Es wird Retro: 80's zum Jahreswechsel

An Silvester dann verwandelt sich das Boutique-Hotel in eine Zeitmaschine: Der Jahreswechsel steht komplett unter dem Motto 80's. Im Restaurant erwartet die Gäste ein 6-Gang-Menü begleitet mit Live-Saxophon, während auf der Rooftop-Bar ab 22 Uhr eine 80's DJ-Party beginnt. Beide Angebote können separat gebucht werden und verbinden kulinarischen Genuss mit einem dezenten Throwback in die farbenfrohe Ära der Achtziger – da steht einem smoothen Jahreswechsel nichts mehr im Weg. Oder anders gesagt: Es wird mit Stil ins neue Jahr gegroovt.

Fondue mit Fernblick

On top of that verwandelt sich die Rooftop-Terrasse in ein winterliches Fondue-Stübli und serviert eine feine Auswahl an Fondue-Variationen: Vom klassischen "Einfach Käse" über das aromatische "Tomaten im Käse" bis hin zum Trüffelfondue für alle, die es würzig mögen – hier kommen Käseliebhaber:innen voll auf ihre Kosten. In dieser Saison wird die Dachterrasse zum Treffpunkt nach dem Skifahren oder für gemütliche Après-Ski-Stunden. Als einzige Rooftop-Bar in Gstaad bietet sie einen weiten Blick über das verschneite Tal und lädt auch bei sinkenden Temperaturen zum Verweilen ein. So bleibt die Rooftop-Bar auch im Winter ein fester Bestandteil des Mansard-Angebots.

The Mansard Gstaad

The Mansard befindet sich im Herzen von Gstaad an der Promenade – ein gemütlicher, zentral gelegener Ort, wo sich Einheimische, Zweitheimische und Gäste aus aller Welt niederschwellig treffen und austauschen können. Das 4-Stern-Hotel ist ganzjährig geöffnet, beherbergt 29 Zimmer und Suiten, ein charmant eingerichtetes Restaurant und Gstaads einzige Rooftop-Bar. Die Inneneinrichtung verbindet traditionelle alpine Architektur mit modernen Chalet-Design-Elementen. Die Preise im The Mansard Gstaad beginnen bei 230 Schweizer Franken pro Nacht. Weitere Informationen finden sich [hier](#).

Über Miiro

Miiro ist eine neue Lifestyle-Hotelmarke, die eine charaktervolle Kollektion von individuell gestalteten Hotels im Herzen der interessantesten Viertel Europas auf den Markt bringt. Jedes Hotel ist von seiner Umgebung inspiriert, von den Menschen, die dort leben, und den Geschichten, die sie erzählen. Abgeleitet vom lateinischen Wort «miro», was so viel wie ich «wundere» bedeutet, und mit dem Doppelvokal, der für Reflexion steht, ermutigt Miiro seine Gäste, innezuhalten, sich umzusehen und jeden Moment zu geniessen. Weitere Informationen finden sich unter www.miirohotels.com.

Miiro ist ein Unternehmen von InterGlobe Enterprises, Indiens führendem Luftfahrt- und Gastgewerbekonglomerat, das führende Positionen in den Bereichen Luftfahrt, Gastgewerbe und reisebezogene Dienstleistungen einnimmt und über seine verschiedenen Geschäftsbereiche weltweit mehr als 65'000 Fachkräfte beschäftigt.

Über InterGlobe Enterprises

InterGlobe Enterprises ist ein indisches Reisekonglomerat, das in den Bereichen Luftfahrt (IndiGo), Gastgewerbe, Logistik, Technologie, Airline-Management, Pilotenausbildung und Flugzeugwartungstechnik tätig ist. InterGlobe beschäftigt in seinen verschiedenen Geschäftsbereichen mehr als 65'000 Fachleute in über 135 Städten weltweit. Seit 1989 baut die Gruppe Unternehmen auf und arbeitet mit globalen Marken zusammen, um Qualität und Werte zu liefern. Sie hat die Kluft zwischen Menschen und Märkten durch Innovation und Serviceführerschaft überbrückt. In den vergangenen drei Jahrzehnten hat InterGlobe seine Vision, seinen Beitrag und seine Präsenz weiter ausgebaut und sich zu einem der führenden indischen Mischkonzerne entwickelt. Weitere Informationen finden sich unter www.interglobe.com

Medienkontakt:

Miiro The Mansard, Gstaad

Stefan Ludwig

General Manager

Miiro - InterGlobe Enterprises (Gstaad) AG

s.ludwig@the-mansard.ch

+41 33 748 40 00

Medieninhalte



Miir The Mansard läutet am 24. November die Wintersaison ein ©The Mansard

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100102372/100936837> abgerufen werden.