

16.03.2026 - 11:34 Uhr

40 Jahre Giardino Ascona – Eine Ikone der Tessiner Hotellerie feiert Jubiläum

GIARDINO

ASCONA

40 Jahre Giardino Ascona – Eine Ikone der Tessiner Hotellerie feiert Jubiläum

40 Jahre Giardino Ascona – Eine Ikone der Tessiner Hotellerie feiert Jubiläum

Vier Jahrzehnte mediterranes Lebensgefühl, gelebte Gastfreundschaft und stilvolle Entspannung: Das Giardino Ascona feiert 2026 sein 40-jähriges Bestehen. Seit der Eröffnung im Jahr 1986 hat sich das Haus am Lago Maggiore zu einer der prägendsten Adressen der Schweizer Luxushotellerie entwickelt – ein Ort, an dem sich mediterrane Leichtigkeit, kulinarische Spitzenleistungen und persönlicher Service auf unverwechselbare Weise verbinden. Das Giardino Ascona bildet bis heute das Herzstück der Giardino Group, aus der später weitere Hotels und Konzepte entstanden sind.

Für Daniela und Philippe Frutiger, CEOs der Giardino Group, ist das Jubiläum vor allem ein Moment der Dankbarkeit: «Das Giardino Ascona ist weit mehr als ein Hotel – es ist ein Ort voller Erinnerungen, Begegnungen und Emotionen. Dass wir nun 40 Jahre Geschichte feiern dürfen, verdanken wir vor allem unseren Gästen und unserem grossartigen Team», sagt Daniela Frutiger.

Philippe Frutiger ergänzt: «Unsere Vision war es immer, Luxus entspannt und authentisch zu gestalten. Das Giardino Ascona steht bis heute genau für diese Haltung – Qualität auf höchstem Niveau, aber mit Herz, Persönlichkeit und echter Gastfreundschaft.»

Diese Philosophie prägt das Haus bis in jedes Detail – von den mediterranen Gartenanlagen über die entspannte Poollandschaft bis hin zu einem Kulinarik-Angebot, das weit über die Region hinausstrahlt. Ein Höhepunkt ist das vielfach ausgezeichnete Restaurant ECCO Ascona, das unter der Leitung von Küchenchef Reto Brändli zu den führenden Gourmetadressen der Schweiz zählt. Mit seiner modernen, präzisen Küche und internationalen Einflüssen führt Brändli die kulinarische Erfolgsgeschichte des Hauses fort. Das ECCO wurde kürzlich mit zwei Michelin-Sternen, 18 Punkten im Gault&Millau sowie der Auszeichnung «Aufsteiger des Jahres 2026» für Reto Brändli geehrt und zählt damit zu den spannendsten kulinarischen Destinationen der Schweiz.

Neben der Gastronomie ist auch das dipiù Spa ein zentraler Bestandteil des Giardino-Erlebnisses. Das mehrfach prämierte Wellnesskonzept verbindet moderne Medical-Wellness-Ansätze mit ganzheitlicher Regeneration. Besonders gefragt sind die exklusiven dipiù Retreats, die Gästen individuell abgestimmte Programme für Detox, Longevity, Fitness oder mentale Balance bieten.

Für General Manager Wolfram Merkert ist das Jubiläum ein Zeichen für Kontinuität und Teamgeist: «Das Giardino Ascona lebt von Menschen, die ihre Leidenschaft für Gastfreundschaft jeden Tag aufs Neue zeigen. Viele unserer Mitarbeiter begleiten das Haus seit vielen Jahren – das schafft eine Atmosphäre, die Gäste sofort spüren.»

Eine dieser Persönlichkeiten ist Claudio Caser, Concierge der ersten Stunde und seit der Eröffnung Teil des Giardino-Teams.

«Ich habe hier Generationen von Gästen begrüsst und viele von ihnen kommen seit Jahrzehnten zurück», erzählt Caser. «Das Giardino war immer ein Ort mit Seele – und genau das macht es bis heute so besonders.»

Zum 40-jährigen Jubiläum dürfen sich Gäste zudem auf besondere Erlebnisse und Angebote freuen – von kulinarischen Events bis hin zu exklusiven Aufenthaltsarrangements. Alle Jubiläumsspecials sind online unter giardinohotels.ch/40years zu entdecken.

Auch nach vier Jahrzehnten bleibt das Giardino Ascona seiner ursprünglichen Idee treu: ein Ort, an dem sich Gäste wie zu Hause fühlen – nur eben mit mediterranem Flair, aussergewöhnlicher Kulinarik und der unverwechselbaren Leichtigkeit des Tessins.

Über die Giardino Hotel Group AG Ascona

Zur Giardino-Gruppe gehören insgesamt drei Häuser: die Fünf-Sterne-Hotels Giardino Ascona und Giardino Mountain in St. Moritz sowie das Boutique-Hotel Giardino Lago in Minusio bei Locarno, direkt am Lago Maggiore gelegen. Für den Sommer in den Engadiner Bergen passt sich das Hotelkonzept in Champfèr als Bed & Breakfast ohne Sterneklassifizierung den Bedürfnissen der Sommergäste an. Kulinarisch haben sich die Giardino Hotels bereits international einen Namen gemacht. Reto Brändli hat für die Hotels in Ascona und St. Moritz in den Restaurants Ecco jeweils zwei Michelin-Sterne erkocht. Zudem wurde Brändli mit 18 Punkten von GaultMillau Schweiz als «Aufsteiger des Jahres 2026» ausgezeichnet. Das zweite Restaurantkonzept der Hotels, Hide & Seek, zelebriert innovative, leichte und aromatische Küche mit regionalen Produkten. Die Speisekarte des Restaurants Lago im Giardino Lago ist von der italienischen Küche inspiriert und interpretiert traditionelle Gerichte modern und leicht. 2016 wurde das Ayurveda-Kompetenz-Zentrum in Ascona gegründet, das im selben Jahr auch in St. Moritz eröffnet wurde. Darüber hinaus verfügen die beiden Häuser über einen dipiú Spa mit der hauseigenen Kosmetiklinie dipiú, AVEDA und QMS Medicosmetics.

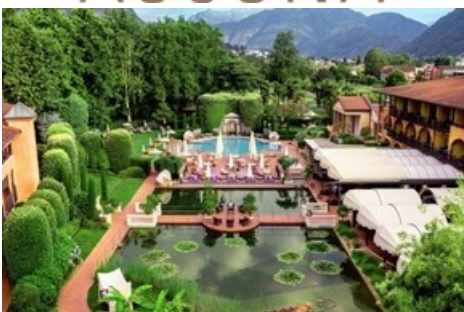
[Weitere Bilder](#)

Giardino Group AG
Via del Segnale 10
6612 Ascona
Schweiz

www.giardinohotels.ch

Medieninhalte

ARDI
ASCONA



Hotel Giardino Ascona (zvg)



Hotel Giardino Ascona (zvg)



Hotel Giardino Ascona (zvg)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100069543/100938964> abgerufen werden.