

04.05.2026 - 09:05 Uhr

Neu gedeckt im Miio The Mansard Gstaad: Ein vielseitiger Sommer wird aufgetischt



Neu gedeckt im Miio The Mansard Gstaad:

Ein vielseitiger Sommer wird aufgetischt

Gstaad, 4. Mai 2026 – Miio [The Mansard](#) schlägt Anfang Mai ein neues kulinarisches Kapitel auf und deckt für die Sommersaison frisch ein. Zwischen saisonaler Küche, neuen Uniformen und genussvollen Rooftop-Momenten präsentiert das Haus ein neu arrangiertes gastronomisches Angebot. Head Chef Tom Walter interpretiert saisonale Klassiker mit einem eigenen Twist. Die Sommersaison dauert bis zum 1. November 2026.

Ein Schritt ins Miio The Mansard Gstaad – und es weht einem der Bergsommer entgegen. Frische Akzente ziehen sich durch das gesamte Boutiquehotel an der Promenade in Gstaad und geben den Takt vor: leichter, saisonaler und konsequent auf Genuss im Moment ausgerichtet. Diese Entwicklung zeigt sich in der Küche, im neu konzipierten Frühstückskonzept sowie auf der Rooftop-Terrasse mit kreativen Drinks. Ergänzt wird das Angebot durch saisonale Elemente wie das Spargelmenü, welches das 4-Sterne-Haus von der Eröffnung bis Mitte Juni begleitet.

Frisch aufgetischt: Tom's Sommermenü

Unter dem Leitgedanken der Saisonalität hat Rising Star Tom Walter die Sommerkarte neu komponiert. Im Zentrum stehen regionale Produkte, klare Aromen und eine Küche, die dem Sommer die verdiente Bühne gibt. Bekannte Gerichte erscheinen in neuem Licht: Aus dem „Rind im Schnee“ wird „Beef in the Green“ – ein Rindstatar mit Ricottacreme, frischen Kräutern und Toast, das die Idee von Saisonalität und Herkunft konsequent weiterführt. Auch die hausgemachten Gnocchi werden saisonal neu gedacht: Für den Sommer erhalten sie eine leichtere Sauce mit Zucchetti und Spinatpesto – frisch und passend zur Saison. „Wir halten unsere Karte bewusst saisonal – und interpretieren moderne Schweizer Küche so, wie sie ursprünglich immer war: ehrlich, auf das Hier und Jetzt fokussiert, mit dem, was die Natur eben hergibt“, so Walter.

Ergänzt wird das kulinarische Angebot durch ein saisonales Spargelmenü, welches bis Mitte Juni serviert wird. Im Mittelpunkt steht der Spargel – dieser stammt aus hiesigem Anbau vom Seeland – in verschiedenen Kombinationen: klassisch mit Sauce Hollandaise, Kartoffeln oder auf Wunsch mit Parmesan oder mit zusätzlichen Beilagen wie Schnitzel. Ebenso Teil des gastronomischen Konzepts ist die ganztägig verfügbare Bistrokarte, die sowohl auf der Rooftop-Terrasse als auch in der Lounge & Bar angeboten wird. Auch hier bleibt die Handschrift des Küchenchefs spürbar: „Tom's Special Pommes“ werden mit einem sommerlichen Twist serviert – begleitet von

Dip, Kräutercrème, Harissa-Mayo, Schnittlauch und Röstzwiebeln.

Neu angerichtet: Frühstück à la carte

Mit der Sommersaison wird auch der Morgen neu zelebriert: The Mansard verabschiedet sich vom klassischen Buffet und setzt fortan auf ein À-la-carte-Frühstück im Sinne eines bewussteren Umgangs mit Lebensmitteln. Das neue Konzept vereint internationale Frühstücksklassiker und alpine Spezialitäten an einen Tisch – von Pancakes über Hummus bis hin zum regional inspirierten Bergfrühstück mit lokalen Produkten. Der Fokus liegt auf Individualität, Frische und einem bewussteren Umgang mit Ressourcen. Serviert wird das Ganze auf edlen Etageren, ebenfalls eine Augenweide. Auch im Service folgt das Haus Trends: Die neuen, leger-sportlichen Uniformen des Teams sind Teil des weiterentwickelten Gesamtkonzepts und unterstreichen den frischen Auftritt des Hauses.

Neu eingesenkt: Drinks mit Aussicht

Auf der einzigen Rooftop-Terrasse in Gstaad taucht der Sommer selbstverständlich in vielen Facetten im Glas auf. Chef de Bar Nicolas Ulm erweitert das Getränkeangebot um kreative Signature Drinks, darunter verschiedene Interpretationen des Espresso Martini. „Der Espresso Martini steht für Energie und Genuss zugleich – wie ein Atemzug klarer Gstaader Bergluft“, so Nicolas. Als Duft-Kontrapunkt bleibt auch das Fondue ein Fixpunkt in der Sommersaison, denn „ein bisschen stinken muss es“, so Gastgeber Stefan Ludwig.

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



Mit duftenden Ideen: Miiro The Mansard läutet am 1. Mai die Sommersaison ein
©The Mansard

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100102372/100939837> abgerufen werden.