

02.07.2026 - 17:20 Uhr

Dolce far niente in Gstaad - wo Gelato Menschen zusammenbringt



Miio The Mansard Gstaad meets Gelateria di Berna

Dolce far niente in Gstaad -

wo Gelato Menschen zusammenbringt

Gstaad, 2. Juli 2026 - Zwei Marken, die Genuss und Gastfreundschaft auf ihre eigene Weise verkörpern, bringen diesen Sommer ein neues Stück Piazza-Gefühl nach Gstaad: Miio [The Mansard](#) eröffnet gemeinsam mit der [Gelateria di Berna](#) ein Glacé-Pop-up der feinsten Art. Die ausgesuchten Gelati sind der beste Grund für einen Schwatz und Stopover im geschäftigen Bergdorf. Das Pop-up eröffnet am 3. Juli 2026 zum Beach-Volley-Turnier und begleitet die ganze Sommersaison hindurch.

Ein Glacé in der Hand, die Sonne im Gesicht und ein kurzer Schwatz mit Bekannten oder Fremden: Genau dieses unkomplizierte Miteinander bringen Gelateria di Berna und Miio The Mansard nach Gstaad. Die handwerklich perfekt hergestellten Sorten - von Caramel Fleur de Sel bis Cocco Vegan - sind am mobilen Stand vor dem Hotel, im Restaurant sowie auf der Rooftop-Terrasse mit Blick auf die Berner Alpen erhältlich.

Erfrischende Zusammenarbeit auf Augenhöhe

Miio The Mansard versteht sich als offenes Haus im Herzen von Gstaad - ein Ort, an dem Genuss, Gastfreundschaft und Begegnungen im Mittelpunkt stehen. Mit dem neuen Gelato-Pop-up erweitert das Boutiquehotel sein gastronomisches Angebot um einen sommerlichen Genussmoment für Hotelgäste, Einheimische, Zweitheimische und alle, die durch die Gstaader Promenade flanieren. «Das ist definitiv eine Sehnsuchts-Geschichte. Wir wollten unbedingt die beliebten Glacés, die ja von Bern bis Zürich und Basel alle Städte erobern, nun auch ins Weltdorf Gstaad holen», berichtet Stefan Ludwig, General Manager im Miio The Mansard.

Mit der Gelateria di Berna holt sich The Mansard einen Partner an seine Seite, der diese Werte teilt. Das Familienunternehmen aus dem Kanton Bern steht für höchste handwerkliche Qualität, pure Swissness und eine nachhaltige Herstellung. Unter anderem mit David Amrein, der das Unternehmen innerhalb der Familie mitprägt und eng in die Weiterentwicklung eingebunden ist. Die regionale Verwurzelung, die moderne Marken- und

Genussphilosophie sowie der persönliche Einsatz der Gründerfamilie passen perfekt zum gemütlich-stilvollen The Mansard: «Wir möchten unseren Gästen authentische Erlebnisse bieten. Gelateria di Berna lebt die gleichen Werte wie wir: Qualität, Handwerk und echte Gastfreundschaft», so Stefan Ludwig.

Auch für Hansmartin Amrein, Mitgründer der Gelateria di Berna, bedeutet das Pop-up im weltbekannten Gstaad weit mehr als ein neuer Standort. Während seiner Zeit am Regionalgericht in Saanen entwickelte er eine enge Verbundenheit zum Saanenland. Schon damals entstand der Wunsch, eines Tages mit seiner eigenen Gelateria in Gstaad präsent zu sein. Mit dem Pop-up im The Mansard erfüllt sich nun ein lang gehegter Traum: «Für mich ist Gstaad eine Herzenssache. Ein Ort, wo Einheimische und Menschen aus allen Gegenden dieser Welt ganz natürlich vereint sind, wie auf einer grossen Piazza. Es ist Ehrensache und Ambition zugleich, unsere besten Gelati genau hier anbieten zu dürfen».

Sommer in der Vitrine

Mit dem Pop-up bringt Gelateria di Berna erstmals eine Piccola Gelateria nach Gstaad. Die Glacés werden täglich frisch im Produktionslabor im Kanton Bern hergestellt und nach Gstaad geliefert. So bleibt die gewohnte Qualität auch in den Bergen erhalten. In die Vitrine ziehen ausgewählte Klassiker und saisonale Kreationen ein: Allen voran das beliebte «Mare di Berna» mit hochwertigen Tonda-Haselnüssen und Schokolade aus einer kleinen Manufaktur in Alba. Für heisse Sommertage sorgen zudem leichte, fruchtige Sorbets wie Himbeer-Ingwer, das mit seiner feinen Ingwernote eine erfrischende Alternative bietet. Das Gelato ist nicht nur im Cornet oder Becher erhältlich. Head Chef Tom Walter und sein Team servieren im Restaurant zudem eine Auswahl an Eisvariationen, die in stilvollen Eisbechern angerichtet werden. So ergänzt das Gelato auch das Dessertangebot des Hauses.

Zur Eröffnung umfasst das Sortiment folgende Sorten:

- Cioccolato Oswaldo 71%
- Caramel Fleur de Sel
- Mare di Berna
- Mango Alphonso
- Himbeere Ingwer
- Sorbetto di Cioccolato fondente
- Cocco Vegan
- Caffè
- Ananas Basilikum
- Meertrübeli

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

Gelateria di Berna

Wenn ungestillte Neugierde ständig die sensorischen Grenzen verschiebt. Die erste Eismaschine in einer ungenutzten Auto-Garage zu stehen kommt. Der Business-Case nach 24 Stunden über den Haufen geworfen wird. Und sich die ungeteilte Freude am Gelato zwischenzeitlich auf 260 MitarbeiterInnen verteilt. Wo die vollreifen Früchte, Pistazien aus der sizilianischen Bronte-Region, Tonde-Haselnüsse aus dem Piemont, oder eine exquisite Single-Origin Kakao-Couvertüre auf lokale Biomilch oder Haferdrink trifft. Dann ist die Rede von der Gelateria di Berna, gegründet im Jahr 2010 in Bern. Zwar sind wir älter geworden - aber Kinder geblieben. Immer noch treibt uns das Lachen unserer Gäste an. Auf dass wir in den Kinderköpfen ähnlich haften bleiben, wie uns vor Jahren der Besuch der Hafen-Gelateria in Cecina. www.gelateriadiberna.ch

Medienkontakt:

Miiró The Mansard, Gstaad
Stefan Ludwig
General Manager
Miiró - InterGlobe Enterprises (Gstaad) AG
s.ludwig@the-mansard.ch
+41 33 748 40 00

Medienkontakt:

Gelateria di Berna
Hansmartin Amrein
Co-Founder Gelateria di Berna AG
Mob. +41 79 307 02 26

Medieninhalte



Endlich auch in Gstaad: Glacé von der Gelateria di Berna – neu im Pop-up im Miiró The Mansard.



Vor dem The Mansard in Gstaad eröffnet die Piccola Gelateria.



Endlich auch in Gstaad: Glacé von der Gelateria di Berna – neu im Pop-up im Miiró The Mansard.