



# PALACE POST

Die 100 Besten Hotels  
der Schweiz  
The 100 Best Hotels  
in Switzerland



HOTEL NEWS

KEMPINSKI PALACE ENGELBERG · TITLIS SWISS ALPS

A KEEN EYE AND A PASSION FOR BEAUTY

## EIN AUGEN UND HÄNDCHEN FÜR DAS SCHÖNE



**Zu Hause stellen wir ein schönes Blumenbouquet auf den Esstisch und die Wirkung ist bereits beachtlich. In einem grossen Hotel wie dem Kempinski Palace Engelberg braucht es schon mehr Geschick, um eine wohnliche Atmosphäre zu schaffen.**

Bei der Gestaltung einer Erlebnisreise in Hotels geht es nicht nur um Ästhetik, sondern auch um Funktionalität und Effizienz, damit die Räume den beabsichtigten Zweck erfüllen und gleichzeitig die Sinne beruhigen. Auch die Floristik spielt eine wichtige Rolle, wenn es darum geht, eine Atmosphäre zu schaffen, die die Seele erfreut - sie bietet eine grenzenlose Möglichkeit, künstlerisches Flair und Kreativität zu entfalten. Aus diesem Grund ist Vlatko Ivanic für die gesamte Dekoration und Floristik im Hotel verantwortlich. Er kann sich bei seiner aufwändigen und kreativen Arbeit auf die zwei einheimischen Floristinnen Iska Speck und Antoinette Infanger verlassen – und auch das Housekeeping-Team wirkt unterstützend mit.



Die Räume werden sorgfältig gestaltet, um mit Hilfe von Themen ein einladendes Gesamterlebnis zu schaffen, das Designgeschichten Leben einhaucht und starke Emotionen hervorruft. Bereits in den Sommermonaten beginnen Vlatko und sein Team mit der Planung, wie die Eingangshalle, das Restaurant, die Bar, die Lobby und das Treppenhaus im Winter, insbesondere in der Weihnachtszeit, dekoriert werden sollen. Die Dekoration erzählt immer eine Geschichte und hat einen lokalen Bezug. Die Zimmer und Suiten im Kempinski Palace Engelberg bestechen durch ihre warme Atmosphäre, die durch Materialien wie gebürstetes Eichenholz und luxuriöses hellbraunes Leder erzeugt wird, während sanfte Grün- und Blautöne ein Gefühl von Bergfrische vermitteln.

Wer das Ambiente im Kempinski Palace Engelberg schätzt und auch in seinen eigenen vier Wänden eine gefühlvolle Atmosphäre schaffen möchte, bekommt von Vlatko Ivanic einen einfachen Tipp: «Fragen Sie sich, was Sie mögen. Das Design sollte Ihre Persönlichkeit widerspiegeln.»

**Placing a beautiful bouquet of flowers on the dining table creates a strikingly remarkable effect. In more comprehensive spaces such as Kempinski Palace Engelberg, it takes more skill to create a cosy atmosphere.**

Crafting an experiential design journey in hotels not only embraces aesthetics, but also keeps in mind functionality and efficiency, ensuring that the spaces fulfil the intended purpose while also soothing the senses. Floristry also plays an important part in creating an atmosphere that delights the soul - it provides a boundless opportunity for artistic flair and creativity to truly flourish. For this reason, Vlatko Ivanic is responsible for all the decoration and floristry throughout the hotel. He has two reliable members in his team - florists, Iska Speck and Antoinette Infanger help

realize his elaborate and creative work, while the housekeeping team also lends a helping hand. Hotel spaces masterfully create immersive experiences through the power of themes, bringing design narratives to life and evoking powerful emotions. Already during the summer months, Vlatko and his team start planning how the entrance hall, restaurant, bar, lobby and staircase will be decorated in winter, especially during the Christmas season.



‘The decorations always narrate a story and have a local connection.’ The rooms and suites at Kempinski Palace Engelberg charm with their warm atmosphere as a result of materials such as brushed oak and luxurious light-brown leather, while soft green and blue tones provide a feeling of mountain freshness.

Anyone who appreciates the ambience at the Kempinski Palace Engelberg and would like to create a soulful atmosphere in their home will get a simple tip from Vlatko Ivanic: ‘Ask yourself what you like. The design should reflect your personality.’

## Liebe Gäste, Nachbarn, Freunde und Familie



Ein neues Jahr bringt neue Energie, Aufregung und die Sehnsucht nach neuen Erfahrungen, aber auch das Bedürfnis, sich neu zu positionieren, einiges überdenken und neue Kräfte zu tanken.

Hotels sind nicht nur Unterkunft in spektakulären Destinationen, sondern dienen auch als Zufluchtsort für Suchende. Es sind Orte in denen man sich in der Ferne zu Hause fühlt, ein Ort, an den man gerne zurückkehrt. In diesem Sinne ist es vielleicht eine der wichtigsten Aufgaben eines Gastgebers, eine Atmosphäre zu schaffen, in der man sich wohl fühlt und in der man sich wie zu Hause fühlt. Im Kempinski Palace Engelberg nehmen wir uns diese Aufgabe sehr zu Herzen und das Team ist immer auf der Suche nach Möglichkeiten, unser Hotel noch angenehmer zu gestalten.

Haben Sie zum ersten Mal Skifahren ausprobiert, haben Sie mit Freunden oder der Familie Schlitteln versucht oder sind Sie mit Langlaufskiern durch den sanften Wald begleitet? Vielleicht steht ein echtes Käsefondue auf Ihrer Wunschliste? Für das neue Jahr wünschen wir Ihnen, dass Sie den Moment nutzen, den Mut haben, Neues zu erleben und dabei Spass mit den Menschen haben, die Ihnen nahe stehen.

Das Kempinski Palace Engelberg und unsere Destination Engelberg sind der perfekte Ausgangspunkt für die Planung Ihres Winterurlaubs. Auf den folgenden Seiten finden Sie viele inspirierende Ideen und Empfehlungen von lokalen Experten, die wirklich wissen, wovon sie sprechen.

Abschliessend bedanken wir uns, dass Sie Ihren Weg zu uns gefunden haben, für Ihre Unterstützung und freuen uns darauf, Ihr zweites Zuhause in Engelberg zu sein.

Andreas Magnus &  
das Team des Kempinski Palace Engelberg

## Dear Guests, Neighbours, Friends, and Family,

A new year brings renewed energy, excitement, and a yearning for new experiences, but also a need to regroup, rethink and reload!

Hotels offer accommodation in destinations which travellers identify with for different reasons, but hotels can also become places of refuge - where one feels at home away from home, a place which awakens a sense of homecoming. With this in mind, perhaps one of the most vital roles of a host is to create a sense of atmosphere that invokes that feeling of comfort, similar to your own four walls. At Kempinski Palace Engelberg, we have attached great importance to this mission. Our entire team is always working diligently, consistently looking for ways of how to make our hotel even more enjoyable.

Have you tried skiing for the first time, sledging with friends or family or solely cross-country skiing through the gentle forest? Perhaps trying an authentic cheese fondue is on your bucket list? Our wish for you all for the new year is that you are able to seize the moment, dare to experience something new and while you're at it, have some fun with those close to you.

Kempinski Palace Engelberg and the resort town of Engelberg is your perfect starting point when planning your winter experience. Within these pages of our Palace Post, you will learn about the plentitude of ideas and recommendations from local experts who truly offer the best advice.

Lastly, we would like to thank you for visiting us, for your support, while we look forward to being your home away from home during your time here in Engelberg.

Andreas Magnus &  
the Kempinski Palace Engelberg Team

### AN INSIGHT INTO CAREER ORIENTATION

## EINBLICK IN DIE BERUFSWELT

Das Engelberger Berufsschaufenster ermöglicht es Schülerinnen und Schülern der 2. IOS (Integrative Orientierungsschule) in verschiedene Berufe zu blicken. Im Oktober 2024 präsentierten 32 Engelberger Betriebe 36 verschiedene Berufe. Auch das Kempinski Palace Engelberg ermöglichte einen Einblick in die vielseitigen Aufgaben und Tätigkeiten. Das Berufsschaufenster soll den Jugendlichen ermöglichen, Prioritäten in der Berufswahl zu setzen und die Sonnen- und Schattenseiten von verschiedenen Berufen kennenzulernen. Die Berufsbildung ist in der Schweiz ein wichtiger Eckpfeiler der Ausbildung und bildet eine wichtige Basis für den Einstieg in die Arbeitswelt.

The Engelberg career exposition gives 2nd IOS (Integrative Orientation School) pupils an insight into various career paths. In October 2024, 36 different professions were showcased by 32 Engelberg companies. Kempinski Palace Engelberg also participated and offered insight into the wide range of roles and activities within the hotel. With the aim of offering young people a realistic understanding of available career choices, both the pros and cons of each profession were presented. Vocational training is an important pillar of education in Switzerland and sets an important foundation for starting off into the workforce.

### THE HOTEL'S FIRST APPRENTICE

## DIE ERSTE Auszubildende DES HOTELS



Seit August absolviert die junge Engelbergerin Martha Füssenich ihre dreijährige Lehre als Hotelkommunikations-Fachfrau im Kempinski Palace Engelberg. Sie ist die erste Auszubildende des Hotels. «Mir gefällt, dass das Kempinski international ist und auf seine Traditionen achtet», sagt Martha. An der Rezeption ist Martha die erste Ansprechperson für die Gäste. Im Marketing oder bei organisatorischen Aufgaben hilft sie mit, das Hotel nach aussen zu repräsentieren. Kein Wunder, sagt sie: «Mir gefällt die Vielseitigkeit dieses Berufs.»

Since August, Kempinski Palace Engelberg welcomed the young Engelberg native Martha Füssenich, who started completing her three-year apprenticeship as a hotel communications specialist. She is the hotel's first apprentice. 'I like the fact that Kempinski is international and honours its traditions,' says Martha. While at reception, Martha is the first point of contact for guests and helps to represent the hotel to the outside world in matters of marketing and overall organisational tasks. It's no surprise, she says: 'I like the versatility of this job.'



### HOTEL STANDARDS AT THE HIGHEST LEVEL

## HOTEL-STAN- DARDS AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Die gebürtige Schwedin Fatbardha Aliu ist «Head of Training» und schult in dieser Funktion die Hotelmitarbeitenden.

### Worauf legen Sie in Ihren Schulungen besonderen Wert?

Für mich steht im Umgang mit Gästen das emotionale Engagement im Mittelpunkt – verbunden mit einem tiefen Verständnis für verschiedene Kulturen. Dieses Wissen hilft mir, die Gäste besser zu verstehen. Wie heisst es so schön: «Kommunikation ist der Schlüssel zum Erfolg.» Dadurch lassen sich spezifische Bedürfnisse erkennen. Oft sind es die kleinen Gesten, die zeigen, dass man sich kümmert – und genau diese sorgen dafür, dass Gäste positiv überrascht werden.

### Wie oft werden die Mitarbeitenden geschult?

Monatlich. Das geht von einer Kempinski-Orientierung über unser dreitägiges Onboarding-Programm bis hin zu Aufseherkursen für unsere Vorgesetzten. Zudem sorgen wir dafür, dass alle Mitarbeitenden Erste-Hilfe- und Brandschutzschulungen absolvieren.

### Muss bei Ihnen immer alles perfekt sein oder gibt es in bestimmten Lebensbereichen auch eine chaotische Fatbardha?

Ich glaube, wir alle haben manchmal unsere «chaotischen» Momente, sonst wäre das Leben nicht interessant (lacht). Doch ich muss zugeben: Ich bin ein sehr detailorientierter Mensch und gebe jeden Tag mein Bestes, um alles mit Sorgfalt zu erledigen.

Swedish-born Fatbardha Aliu is 'Head of Training' and trains hotel employees in this capacity.

### What do you emphasise in your training courses?

For me, emotional engagement is at the core of everything when dealing with guests - combined with a deep understanding of different cultures. This knowledge helps me to understand guests better. As the saying goes: 'Communication is the key to success.' This enables identification of specific needs. It is often the small gestures that show that you care - and it is precisely these that ensure guests are pleasantly surprised.

### How often are employees trained?

On a monthly basis. This ranges from a Kempinski orientation to our three-day onboarding programme and supervisory courses for our line managers. We also ensure that all employees complete first aid and fire safety training.

### Does everything always have to be perfect at your company or is there also a chaotic Fatbardha in certain areas of life?

I think we all have our 'chaotic' moments sometimes, otherwise life wouldn't be interesting (laughs). But I have to admit: I am a very detail-orientated person and do my best every day to work in an attentive manner.

## EVENTS

1. JANUAR / 1 JANUARY  
17.00h

### NEUJAHR'S-APÉRO

{NEW YEAR'S APERITIF}  
GLITZER, GLANZ UND FEUERTANZ  
{Glitter, glamour and fire dance}  
{KURPARK}

4. JANUAR / 4 JANUARY  
20.00h

### DREIKÖNIGSKONZERT

{EPIPHANY CONCERT}  
{KURSAAL}

22.-24. JANUAR / 22 - 24 JANUARY  
10.00h

### FIS SLALOM

HERREN/ MEN  
{PISTE / SLOPE ERIKA, STAND, ENGELBERG}

25. JANUAR / 25 JANUARY  
07.00h

### TITLIS EARLY BIRD

SEI EINER DER ERSTEN AUF DEN PISTEN.  
{Be one of the first on the slopes.}  
{PISTEN/SLOPES STAND - TRÜBSEE, ENGELBERG}

31. JANUAR / 31 JANUARY  
18.30h

### LANGLAUF NACHTSPRINT

{CROSS-COUNTRY NIGHT SPRINT}  
{SPORTINGPARK, ENGELBERG}

BIS ENDE FEBRUAR / UNTIL THE END OF FEBRUARY

### ENGELBERGER LICHTBLICKE

{ENGELBERG WINTER LIGHTS}  
LICHTSKULPTUREN RUNDGANG &  
EISRUTSCHE  
{Light sculpture tour & Ice slide}  
{DORF/VILLAGE & KURPARK}

14. FEBRUAR / 14 FEBRUARY  
18.30h

### VALENTINSTAG

{VALENTINE'S DAY}  
4-Gang-Menü, inkl. Amuse Bouche und Petit Fours  
Begleitet von einem Glas Sekt und einer Rose für jede Dame  
Live-Musik-Duo im Restaurant Cattani  
{4-course menu , incl. amuse-bouche and petit fours  
Accompanied by a glass of sparkling wine and a rose for every lady  
Live music duo playing in restaurant Cattani}  
CHF 119 pro Person / per person

13 - 15. MÄRZ / 13 - 15 MARCH  
AB / FROM 09.00h

### FREERIDE DAYS ENGELBERG

LOKALE BERGFÜHRER, FREERIDEPROFIS  
UND WORKSHOPS  
{Local Mountain guides, freeride pros and workshops}  
{JOCHPASS, ENGELBERG}

20. & 21. APRIL

### OSTERN

{EASTER}



## SEAFOOD TOWER

Mit einem dekadenten Seafood Tower im Blick wird jeder Anlass schnell zu einem prächtigen Fest. Dieser Hingucker zieht nicht nur bewundernde Blicke aller auf sich – hinter der bunten Pracht auf drei Etagen steckt nicht nur eines der kulinarischen Highlights dieser Wintersaison, sondern ein wahres Kunststück. Der von Executive Chef Andrea Magnano kreierte, mit Eis überzogene Seafood Tower bietet die besten Muscheln und Salzwasserfische aus aller Welt. Für diejenigen, die es roh mögen, macht unsere Auswahl an französischen Austern Lust auf mehr. Das klassische Meereresfrüchte-Plateau ist in dieser Saison ab dem 26. Dezember 2024 im Restaurant Cattani und in der Palace Bar erhältlich und umfasst Schweizer Räucherlachs, marinierte Jakobsmuscheln sowie gekochte Muscheln, Thunfisch und Garnelen. Begleitet wird dieser Augenschmaus von einer Vielzahl von Saucen zubereitet von Chef Magnano - darunter eine reichhaltige Cocktailsauce und ganz nach seinem Stil - «eine kleine Überraschung».

Für zwei Personen, CHF 195.

Any occasion quickly transforms into a magnificent celebration with a decadent seafood tower in sight. Not only does this feast for three eyes garner admirable looks from all

those who marvel in the colourful splendor on three tiers, but the hidden culinary gem this winter is in itself a piece of art. Created by Executive Chef Andrea Magnano, the ice-lined seafood tower boasts the finest shellfish and saltwater fish from around the globe. For those who like it raw, our selection of French oysters will leave you with a buzz for more. The classic seafood plateau is available from 26th December 2024 at restaurant Cattani and the Palace Bar this season and includes Swiss smoked salmon, marinated scallops as well as cooked mussels, tuna and prawns. To accompany this spectacle, Chef Magnano has prepared a variety of condiments including a rich cocktail sauce and true to his style, 'a little surprise'.

Serves two, CHF 195

Weitere Informationen und Reservationen unter /  
For more information and reservations,  
please contact us on:

T +41 41 639 7530  
restaurant.engelberg@kempinski.com



Die Küche des bevölkerungsreichsten Landes der Welt ist nicht einheitlich, doch unser Pop-up-Restaurant «Indian Garden» serviert Gerichte aus verschiedenen Ecken dieser pulsierenden Nation. Vom 25. Dezember 2024 bis zum 5. Januar 2025\* erwartet die Gäste ein reichhaltiges und vielfältiges kulinarisches Erlebnis, das von Klassikern wie Tikka Makhani mit Hähnchen und Dal Tadka zu köstlichen vegetarischen Gerichten wie den Gemüse-Curry reicht. Reservieren Sie einen der beiden Platzierungen um 18 oder 20.30 Uhr.

\*täglich geöffnet, ausser 31.12.24

While there is no homogeneous cuisine coming from the world's most populous country, our pop-up restaurant 'Indian Garden' serves dishes from different corners of this vibrant nation. From 25th December 2024 - 5th January 2025\*, guests can expect a rich and diverse culinary experience ranging from classics such as Chicken Tikka Makhani and Dal Tadka to mouth-watering vegetarian dishes such as the vegetable curry. Reserve one of our two seatings available at 6 or 8.30pm.

\*opened daily, except 31.12.24

ANDREA MAGNANO IS THE NEW EXECUTIVE CHEF

## ANDREA MAGNANO IST NEUER KÜCHENCHEF



Andrea Magnano bringt eine beeindruckende Karriere mit über 33 Jahren Erfahrung in der internationalen Gastronomie mit. Seine Laufbahn begann bereits mit 13 Jahren und führte ihn in renommierte Küchen auf fünf Kontinenten – von Fine-Dining-Restaurants bis hin zu Luxushotels und Kreuzfahrtschiffen. Der gebürtige Italiener, bekannt für seine kreative und nachhaltige Herangehensweise, hat sich auf mediterrane

und Nikkei-Küche spezialisiert und verbindet diese mit innovativen Geschmackscompositionen. Um unvergessliche kulinarische Erlebnisse zu schaffen, ist ihm die Arbeit mit hochwertigen Zutaten wichtig.

Die Entscheidung, in Engelberg tätig zu werden, fiel ihm leicht. «Die natürliche Schönheit der Berge erinnert mich an meine Heimat im Aostatal und fühlt sich wie zuhause an», sagt Magnano. Er spricht neben Italienisch auch Englisch, Spanisch und Französisch, wodurch er sich mit einem grossen Teil der Gäste unterhalten und ihnen Empfehlungen abgeben kann. Und was isst der Italiener privat am liebsten? «Pasta. Pasta, den ganzen Tag lang», sagt er mit einem Lachen. Über die Schweizer Küche weiss er noch relativ wenig. «Doch ich kenne die hauptsächlichsten Zutaten und das ist das Wichtigste.» Aus diesen wird er zusammen mit seinem Team, wie mit allen anderen Lebensmitteln dieser Welt, unvergessliche Geschmackserlebnisse kreieren.

Andrea Magnano has an impressive career spanning over 33 years of gastronomic experience internationally. His calling began at the age of 13 and has led him to work in acclaimed kitchens across five continents - from fine dining restaurants to luxury hotels and cruise ships.

The native Italian Chef, known for his creative and sustainable approach, specialises in Mediterranean and Nikkei cuisine, which he combines with innovative flavour compositions. In order to create memorable dining experiences, working with high-quality ingredients is important to him.

The decision to work in Engelberg was an easy one for him. "The natural beauty of the mountains reminds me of my home in Valle d'Aosta and it feels like home," says Magnano. In addition to Italian, he also speaks English, Spanish and French, which allows him to communicate with a majority of the guests and offer them recommendations. And what is the Italian's favourite dish in private? "Pasta. Pasta, all day long," he says with a laugh. He still has

little information about Swiss cuisine. "I am however familiar with the main ingredients and that's the most important thing." Together with his team, he will use these to create unforgettable flavour experiences, just as he does with all other foods in the world.

«ICH MÖCHTE MIT DER PALETTE AN ZUTATEN, DIE UNSER PLANET ZU BIETEN HAT, ERINNERUNGEN SCHAFFEN»

'I want to create memories with the range of ingredients that our planet has to offer.'



EXCEPTIONAL EVENINGS AT CHALET RUINART

## MAGISCHE ABENDE IM CHALET RUINART

In der kalten Jahreszeit ist unser gemütlich eingerichtetes Chalet Ruinart ein kulinarisches Juwel das auf unserem Gelände mit Blick auf den verschneiten Kurpark liegt. Warme Lichter, einheimisches Arven- und Tannenholz und handgefertigte Textilien schmücken diesen speziellen Raum - die perfekte Alternative zu unserem französisch inspirierten Restaurant Cattani. Das Chalet Ruinart lädt dazu ein, Schweizer Klassiker zu geniessen: Fondues am Sonntag und Fondue Chinoise jeden Mittwoch. Es ist der ideale Ort für Treffen mit Kollegen, der Familie oder für ein Erlebnis zu zweit. Machen Sie es sich bequem und fühlen Sie sich wie zu Hause, während unsere Gastgeber Sie mit einem persönlichen Service in einer authentischen und familiären Atmosphäre verzaubern.

With the colder months of the year embracing us, our cozily furnished Chalet Ruinart is a culinary treasure, located on our terrace and overlooking the snow-blanketed Kur park. Warm lights, local Swiss pine and fir wood and textured fabrics adorn this intimate setting – the perfect alternative to our French-inspired restaurant Cattani. Chalet Ruinart invites you to indulge in Swiss classics: Fondues on Sundays and Fondue Chinoise every Wednesday. It is the ideal place for get-togethers with colleagues, the family or for an experience with that special someone. Get comfortable and feel at home, while our hosts enchant you with a personalized service in an authentically familiar atmosphere.



**ÖFFNUNGSZEITEN**  
BIS 12 JAN 2025, 29 JAN – 9 MÄRZ,  
TÄGLICH GEÖFFNET  
13 – 28 JAN 2025, MI - SO  
10. - 31. MÄRZ 2025, DO - SO

**OPENING HOURS**  
UNTIL 12 JAN 2025, 29 JAN - 9 MAR,  
OPEN DAILY  
13 - 28 JAN 2025, WED - SO  
10 - 31 MAR 2025, THU - SO

Frühzeitige Reservation empfohlen unter /  
Early reservation recommended under  
+41 41 639 7575,  
restaurant.engelberg@kempinski.com

<p><b>CHALET RUINART MENU</b></p> <p><b>RINDS-CONSOMMÉ ODER NÜSSLISALAT</b> Glas Ruinart R Brut (10cl)</p> <p>*****</p> <p><b>FONDUE CHINOISE</b> Servieren wir ausschliesslich mit Schweizer Fleisch Rinds-Consommé mit frischem Gemüse und Basmatireis <b>Saucen:</b> Cocktail   Knoblauch   BBQ Kräuter-Quark   Curry-Kürbis   Maroni   Pilze Glas Ruinart Blanc de Blancs (10cl)</p> <p>*****</p> <p><b>PETIT BÛCHE DE NOËL MIT LEBKUCHEN &amp; RÉMY-MARTIN-SCHOKOLADENMOUSSE</b> Glas Ruinart Blanc de Blancs (10cl)</p> <p>175 pro Person</p>	<p><b>CHALET RUINART MENU</b></p> <p><b>RINDS-CONSOMMÉ OR SALAD</b> Glass of Ruinart R Brut (10cl)</p> <p>*****</p> <p><b>FONDUE CHINOISE</b> Served exclusively with Swiss meat Beef consommé with fresh vegetables and basmati rice <b>Sauces:</b> Cocktail   Garlic   BBQ Herb quark   curry pumpkin   chestnuts   mushrooms Glass of Ruinart Blanc de Blancs (10cl)</p> <p>*****</p> <p><b>PETIT BÛCHE DE NOËL WITH GINGERBREAD &amp; RÉMY-MARTIN CHOCOLATE MOUSSE</b> Glass of Ruinart Blanc de Blancs (10cl)</p> <p>175 per person</p>
---	--

UNITED FOR CULINARY DELIGHT

## VEREINT FÜR KULINARISCHEN GENUSS

Seit seiner Eröffnung im Jahr 2021 hat das Kempinski Palace Engelberg das Privileg, mit einigen der talentiertesten und engagiertesten Fachleuten der Branche zusammenzuarbeiten.

Als Teil des Pre-Opening-Teams hat das Hotel die erste weibliche Küchenchefin in einem Fünf-Sterne-Hotel in der Schweiz engagiert - Michèle Müller. Die gebürtige Berlinerin hatte schon vor dieser Ernennung eine beeindruckende Karriere vorzuweisen. Sie hatte verschiedene kulinarische Positionen inne, unter anderem als Executive Sous Chef im Kempinski Hotel Adlon, im Hyatt in den Vereinigten Arabischen Emiraten und in Europa. Während sie das kulinarische Team durch eine erfolgreiche Eröffnung führte, knüpfte sie auch Beziehungen zu lokalen Partnern in Engelberg und arbeitete mit der SWISS an einem exklusiven Bordmenü, zu Ehren der Region Obwalden. Mit ihrem Ziel, eine Rolle die strategischer ausgerichtet ist zu übernehmen, wechselte sie innerhalb der Food & Beverage-Abteilung vom Herzen des Hauses in eine eher öffentliche Rolle. Michèle Müller hat 2023 die Position des Director of Food & Beverage übernommen und ist damit auf dem besten Weg, einen strategischeren Aufgabenbereich abzudecken. Aufgrund ihres Engagements, ihres praktischen Ansatzes und ihres proaktiven Führungsstils wurde sie nun zum Executive Assistant Manager, verantwortlich für Food & Beverage, befördert. Michèle Müllers bedeutsame Erfahrung im Bereich Food & Beverage, die Kommunikation, die Schliessung von Partnerschaften sowie die Ausarbeitung von Strategien und Geschäftssinn umfasst, bietet eine solide Grundlage, um in Zukunft Aufgaben als Hotel Manager zu übernehmen. Während Michèle Müller mehr Aufgaben für die kaufmännische Leitung und die Kostenkontrolle des Hauses übernimmt, wird sie auch zukünftig in Abwesenheit des General Manager als seine Stellvertretung agieren.



Since opening in 2021, the Kempinski Palace Engelberg has had the privilege of working with some of the most talented and dedicated professionals in the industry.

As part of the pre-opening team, the hotel contracted the first ever female Executive Chef in a five-star hotel in Switzerland - Michèle Müller. The native from Berlin already had quite the career prior to this appointment. She held various culinary positions including Executive Sous Chef at Kempinski Hotel Adlon, Hyatt in the UAE and across Europe. While leading the culinary team through a successful opening she also forged relationships with local partners in Engelberg and partnered with SWISS for an exclusive inflight menu celebrating the region of Obwalden. With her desire to take on a more strategic role, she moved from a heart of house to a more front of house role within the Food & Beverage department. Michèle Müller stepped into the position of Director of Food & Beverage in 2023 and this puts her well on her way to covering a more strategic scope of work. On the basis of her dedication, hands-on approach and pro-active leadership style, she has now been appointed as Executive Assistant Manager, in charge of Food & Beverage. Michèle Müller's invaluable experience in Food & Beverage encompassing communications, developing partnerships along with strategy formulation to business acumen offer a solid base to take on responsibilities as a hotel manager in the future. Transitioning into more commercial and cost leadership responsibilities, Michèle will take on deputy responsibility in absence of the General Manager.



Andrea Magnano joined the Kempinski Palace Engelberg family in the fall of 2024. In true Kempinski celebration fashion, Andrea was previously appointed as Executive Chef for a sister

hotel, Grand Kempinski Shanghai, where he was leading a team of 138 culinary team members and held responsibility for five outlets. As a seasoned Executive Chef, he has worked across several continents and has a proven track-record for his culinary art in many competitive markets. With a remarkable career spanning some 33 years including tenures for globally renowned luxury hospitality brands in Dubai, China, London and Mauritius, Andrea joins us now after acting as advisor and consultant for 'The Missing Piece'. During this time, he spearheaded development projects in luxury hospitality for various Food & Beverage and Culinary Arts brands in Asia and the Middle East. In Engelberg, Andrea Magnano will be in charge of the day to day culinary operations, as well as the overall strategy and concept development for Food & Beverage, working in collaboration with Michèle Müller.



David Lange has been with the Kempinski Family since 2013 - first in Tyrol, then Berlin and now Engelberg. After his time in Berlin, David served as Director of Banquets & Events at the Fairmont property in Hamburg until 2021. As Food & Beverage Manager he is responsible for the operational side of the service at Kempinski Palace Engelberg's Food & Beverage outlets, and as a sommelier, curates the wine program at the hotel. It is easy to see how his passion and commitment to delivering impeccable service remain key to the overall success of the hotel's gastronomic positioning.

Please join us in congratulating our team members in their (new) roles and overall our newly structured Food & Beverage team. We wish all continued success and growth with the Kempinski family.

## Menu de Gala

AN EVENING FOR GOURMETS AND WINE LOVERS

# EIN ABEND FÜR FEINSCHMECKER UND WEINLIEBHABER

Am Freitag, 20. Dezember lud das Kempinski Palace Engelberg zu einem exklusiven 6-Gang-Menü ein – perfekt begleitet wurde es von den erlesenen Weinen des Weinguts Pontet-Canet und Champagner aus dem Hause Ruinart. Höhepunkt des Abends war die Anwesenheit von Alfred Tesseron, dem Eigentümer des berühmten Château Pontet-Canet. Er hat seine Leidenschaft für aussergewöhnliche Weine mit den Gästen geteilt. Das Menü basierte auf den Grundlagen der französischen Küche mit Zutaten aus aller Welt und wurde von unserem Executive Chef Andrea Magnano mit raffinierten Akzenten der südamerikanischen Kulinarik ergänzt.

On Friday, 20 December, the Kempinski Palace Engelberg held to an exclusive 6-course menu - perfectly accompanied by exquisite wines from the Pontet-Canet vineyard and champagne from the house of Ruinart. The highlight of the evening was the presence of Alfred Tesseron, the owner of the famous Château Pontet-Canet. He shared his passion for exceptional wines with the guests. The menu served was based on the fundamentals of French cuisine with ingredients from all over the world, complemented with refined accents from the South American cuisine by our Executive Chef Andrea Magnano.



Ruinart

CHÂTEAU  
PONTET-CANET  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

TESSERON  
COGNAC  
10  
4. REYDÉ

CELEBRATION OF A ROYAL TEA TRADITION

## ZELEBRIERUNG EINER ROYALEN TEE-TRADITION



Der Afternoon Tea hat seine Wurzeln im frühen 19. Jahrhundert. Die Britin Anna Russell, die siebte Herzogin von Bedford und Hofdame von Königin Viktoria, soll diese Tradition bekannt gemacht haben. Die Herzogin liess sich am Nachmittag ein Tablett mit Tee, Brot, Butter und etwas Kuchen servieren, um die lange Wartezeit bis zum Abendessen zu überbrücken. Die Idee verbreitete sich in der gehobenen Gesellschaft Englands und wurde als gesellschaftliches Ereignis zelebriert. Von 14 bis 17 Uhr servieren wir im Wintergarten unseren Afternoon Tea mit Finger Sandwiches, Scones mit Clotted Cream und Desserts.

Afternoon tea has its roots in the early 19th century. The British Anna Russell, the seventh Duchess of Bedford and lady-in-waiting to Queen Victoria, is said to have established this tradition. The Duchess had a tray of tea, bread, butter and some cake served to her in the afternoon to pass the long wait until dinner. The idea spread through high society in England and was celebrated as a social event. From 2 pm to 5pm we serve our afternoon tea in the Wintergarten with finger sandwiches, scones with clotted cream and desserts.



NOBILIS ESTATE  
EST. 2012

ROMANO & CHRISTEN

Leading REAL ESTATE COMPANIES IN THE WORLD SVIT LUXURY PORTFOLIO INTERNATIONAL

www.nobilis-estate.com

T +41 41 709 00 14  
desk@nobilis-estate.com





DISCIPLINE, BALANCE AND HUMANITY IN COMPETITIVE SPORT

## DISZIPLIN, AUSGLEICH UND MENSCHLICHKEIT IM SPITZENSORT

Michelle Gisin ist nicht nur eine der erfolgreichsten Skirennfahrerinnen, sondern auch eine beeindruckende Persönlichkeit. Die zweifache Olympiasiegerin aus Engelberg ist offizielle Botschafterin der Destination Engelberg-Titlis und des Kempinski Palace Engelberg. Wie vereint die Spitzensportlerin Disziplin, mentale Stärke und Ausgleich? Sportliche Höchstleistungen zu erbringen, war schon früh ein zentraler Antrieb. «Inzwischen durfte ich so unglaublich viel erreichen und erleben, dass sich die Motivation stark verändert hat und oft auch nicht mehr so gross ist», gibt die 31-Jährige offen zu. Wenn die Motivation sie in schwierigen Situationen im Stich lässt, hat sie aber ein Ass im Ärmel: «Da muss ich mich auf meine Routinen und meine Disziplin verlassen können.» Als Ausgleich zu ihrem Alltag, der hauptsächlich aus Training und vielen Reisen besteht, liest sie gerne oder hört Podcasts. «Seit einigen Jahren häkle ich Plüschtiere, wenn ich unterwegs bin», erzählt sie. «Die Wolle ist einfach zu transportieren und dient oft als Polstermaterial in meiner Tasche.» Der wichtigste Moment ihres «Reisealltags» ist aber der Saunagang. «Dieser ist mir heilig, denn da kann ich komplett abschalten.» Wenn es die Zeit erlaubt, geniesst sie einen solchen auch mal im

Kempinski The Spa. Auch wenn sich Michelle Gisin sehr bewusst um ihren sportlichen Ausgleich kümmert, ist es nicht immer einfach. «Da ich ständig unterwegs bin, ist es schwierig, aus dieser Hochleistungswelt auszubrechen.» Sie versucht sich viel mit ihrem Verlobten Luca De Aliprandini, der ebenfalls Skirennfahrer ist, oder mit ihrer Familie – ihre beiden älteren Geschwister Dominique und Marc führen ebenfalls Skirennen – auszutauschen. Die Zeit zu Hause geniesst sie entsprechend sehr. Michelle Gisin inspiriert durch ihre sportlichen Erfolge, aber auch durch ihre reflektierte Haltung. Damit ist sie für viele ein Vorbild – auf und neben der Piste.

Michelle Gisin is not only one of the most successful female ski racers, but also has an impressive personality. The two-time Engelberger Olympic champion is an official ambassador for both the Engelberg-Titlis destination and Kempinski Palace Engelberg. How does the top athlete harmonize discipline, mental strength and balance? From an early age, attaining peak sporting performance has always been a key motivation.

CHILDREN TRAVEL AND SLEEP FOR FREE FROM THE 1ST OVERNIGHT STAYNIGHT STAY

## KINDER FAHREN SKI UND SCHLAFEN AB DER 1. ÜBERNACHTUNG GRATIS

Skiferien oder Skiweekends mit der ganzen Familie sind ein unvergessliches Erlebnis. Die Destination Engelberg-Titlis möchte die Leidenschaft am Skisport der nächsten Generation weitergeben und fördert den Nachwuchs mit diesem tollen Angebot: Vom 4. Januar bis 2. Februar 2025 ist das Skierlebnis am Titlis und im Brunnli ab der ersten Übernachtung in einem von 16 ausgewählten Hotels – darunter auch das Kempinski Palace Engelberg – Kinder bis 15 Jahre können das Skierlebnis auf dem Titlis und im Brunnli gratis geniessen.

Das Arrangement im Kempinski Palace Engelberg beinhaltet:

- Eine Übernachtung in einem Premier Zimmer
- Kostenlose Übernachtung im Elternzimmer für Kinder bis 13 Jahre
- Kostenloses Frühstück für Kinder bis 13 Jahre
- Ein feierlicher Kids' Afternoon Tea\* für Kinder bis 13 Jahre

Preise pro Zimmer, pro Nacht ab CHF 826.50

\*Der Kids' Afternoon Tea für diese Arrangement ist buchbar auf Anfrage und Verfügbarkeits

Ski holidays or ski weekends with the whole family are an unforgettable experience. The destination Engelberg-Titlis wants to share its passion for skiing with the next generation and is attracting the next generation of winter sports enthusiasts with this superb offer: from 4 January to 2 February 2025, the youngest guests up to the age of 15 enjoy the skiing experience on the Titlis and on Brunnli for free; starting from the first overnight stay in one of 16 participating hotels - including the Kempinski Palace Engelberg.

The package at the Kempinski Palace Engelberg includes:

- Overnight stay in a Premier room
- Free overnight stay in parents' room for children up to the age of 13
- Free breakfast included for children up to the age of 13
- A celebratory Kids Afternoon Tea\* for children until 13 years of age

Prices per room, per night start at CHF 826.50

\*The Kids Afternoon tea for this package is bookable upon request and availability

«ZUDEM IST ES FÜR MICH WICHTIG, BEWUSST IN MEINE ROLLE ALS ATHLETIN EIN- UND AUCH WIEDER AUSZUCHECKEN. SO KANN ICH MICH ALS MENSCH EBENFALLS WEITERENTWICKELN.»

"It's also important for me to consciously check in and out of my role as an athlete. This also allows me to grow as a person."

'Meanwhile, I've been able to achieve and experience a great deal that my motivation has changed and is at times less great than before,' candidly admits the 31-year-old. But when motivation lets her down in difficult situations, she has a winning card: 'I have to be able to count on my routines and my discipline.' As a balance to her everyday life, which mainly consists of training and a lot of travel, she enjoys reading or listening to podcasts. 'Since a few years, I've been crocheting soft toys while travelling,' she says. 'The wool is easy to transport and often serves as cushioning in my bag.'



The most important moment of her 'everyday travelling life' however remains her time in the sauna. 'It's sacred to me because I can switch off completely.' If time allows, she also enjoys unwinding at Kempinski The Spa. Despite Michelle Gisin being very conscious of her balance to sports, it's not always easy. 'As I'm constantly travelling, it's difficult to break out of this high-achieving world.' She tries to switch off by spending time with her fiancé Luca De Aliprandini, who is also a ski racer, or with her family – she has two older siblings Dominique and Marc, who are also race skiers. She enjoys her time at home. Michelle Gisin serves as an inspiration through her sporting successes, but also through her reflective outlook on life. This makes her a role model for many - on and off the piste.



## SWISS PERFECTION

Swiss Perfection ist ein Synonym für Schweizer Qualität und Know-How. Die Hautpflegeprodukte werden in der Schweiz nach höchsten Standards formuliert, entwickelt und hergestellt und tragen das Label „Made in Switzerland“.

Das Engagement von Swiss Perfection für fortschrittliche Anti-Aging-Lösungen spiegelt sich in den exklusiven Kollektionen wider, die hochkonzentrierte pflanzliche Inhaltsstoffe und Extrakte enthalten, die auf spezifische Hautbedingungen und -bedürfnisse zugeschnitten sind.

In dieser Saison bis März 2025 laden wir Sie ein, die Welt der pflanzlichen kosmetischen Behandlungen und Technologien zu entdecken, die sich für fortschrittliche Anti-Aging-Lösungen mit dem Cellular Active IRISA®-Komplex einsetzen.

Kempinski The Spa und Swiss Perfection laden Sie ein, die exklusiven Swiss Perfection Produkte auf Ihrer Haut auszuprobieren, bevor Sie Ihre eigene Behandlung im Spa reservieren. Wenn Sie mit den Ergebnissen auf Ihrer Haut zufrieden sind, haben Sie die Möglichkeit, das Cellular Perfect Lifting Facial (60 Minuten) für CHF 550 oder das Cellular Perfect Detoxifying Facial (60 Minuten) für CHF 400 zu buchen.

Das hochmoderne PS SimoDerm®-System kombiniert goldene Elektroden mit einem einzigartigen Verfahren zur Stimulation und mit einem einzigartigen Verfahren, das selbst die tiefsten Hautschichten stimuliert und verjüngt und für eine lang anhaltende Erneuerung sorgt. Erzielen Sie straffere, strahlendere und jugendlichere Haut.



Swiss Perfection is synonymous with Swiss quality and expertise, ensuring their skincare products are formulated, developed, and produced in Switzerland to the highest standards, earning the "Made in Switzerland" label.

Swiss Perfection's commitment to advanced anti-aging solutions is reflected in the exclusive collections, which feature highly concentrated plant-based ingredients and extracts tailored to meet specific skin conditions and needs.

This season until March 2025, you are invited to discover the world of plant-based cosmetic treatments and technologies committed to advanced anti-aging solutions utilizing the Cellular Active IRISA® complex.

Kempinski The Spa and Swiss Perfection welcome you to try the exclusive Swiss Perfection products on your skin before you reserve your own treatment at the Spa. If you are pleased with the results on your skin, we welcome you to book the Cellular Perfect Lifting Facial (60 minutes) at CHF 550 or the Cellular Perfect Detoxifying Facial (60 minutes) for CHF 400.

Featuring the cutting-edge PS SimoDerm® system, this advanced technology combines golden electrodes with a unique process to stimulate and rejuvenate even the deepest layers of the skin, delivering long-lasting renewal.

**Exklusiv: Geniessen Sie 20 Minuten mit unserem Gerät PS SimoDerm®technology für CHF 150.**

Exclusive: Enjoy 20 minutes using our PS SimoDerm®technology machine for CHF 150

**Für Buchungen kontaktieren Sie bitte unser Spa-Team per E-Mail [spa.engelberg@kempinski.com](mailto:spa.engelberg@kempinski.com) oder Telefon +41 41 639 75 50**

For bookings please contact our spa team by email [spa.engelberg@kempinski.com](mailto:spa.engelberg@kempinski.com) or phone +41 41 639 75 50

## PALACE YOGA

YOGA - GRUPPENSTUNDE für Hotelgäste

**Samstag & Sonntag, von 8.30 bis 9.30 Uhr, kostenfrei**  
Mindestanzahl: 2 Teilnehmer  
Ruheraum im Spa  
Verbindliche Anmeldung bis 18 Uhr am Vorabend

YOGA GROUP CLASSES for hotel guests

Saturday & Sunday, from 8.30 to 9.30am, free of charge  
Minimum number of participants: 2  
Relaxation Room in the Spa  
Registration until 6pm the evening before

## SPA MEMBERSHIPS SPA-MITGLIEDSCHAFT

Jetzt ist die richtige Zeit, um sich eine Wellness- und Fitness-Routine zuzulegen, indem Sie sich eine Mitgliedschaft im Kempinski The Spa sichern oder eine verschenken.

There is no better way to treat yourself or a loved one to a consistent wellbeing and fitness routine than securing yourself or gifting a membership at Kempinski The Spa.

Weitere Informationen / More information  
+41 41 639 7550,  
[spa.engelberg@kempinski.com](mailto:spa.engelberg@kempinski.com)

SPORTIVE WINTER MAGIC

SPORTLICHER WINTERZAUBER



Mit seiner majestätischen Bergkulisse lässt das Wintersportparadies Engelberg Träume wahr werden. Die über 80 Kilometer bestens präparierten Skipisten bieten Abwechslung pur: Vom Anfängerhügel auf der Klostermatte über den Geheimtipp auf der beschaulichen Gerschnialp bis hin zur schwierigen «Marco-Odermatt-Piste Rotegg» ist für jeden Skifahrer und Snowboarder etwas dabei. Mit der Lage auf bis gut 3000 Meter über Meer ist das Skigebiet schneesicher und bietet vom Titlis atemberaubende Aussicht auf das umliegende Bergpanorama. Wer besondere Herausforderungen mag: Die Abfahrt vom Titlis hinunter ins Tal fordert mit gut 2000 Höhenmetern die Oberschenkel und im sonnenverwöhnten Skigebiet Brunni wartet der steilste Schlepplift der Schweiz. Auch Freerider finden in Engelberg ein Paradies vor: Das «Laub» genießt weit über die Landesgrenzen hinaus Legendenstatus und ist bei weitem nicht das einzige Zückerchen im Freeridemekka. Wer die Natur in ihrer ganzen Stille erleben möchte, wählt das Schneeschuhwandern. Zahlreiche markierte Trails führen durch verschneite Wälder, entlang von Bächen und zu fantastischen Aussichtspunkten. Die moderate Bewegung in der klaren Bergluft macht den Kopf frei und belebt Körper und Geist gleichermaßen. Mit dem Knirschen des Schnees unter den Füßen erleben Schneeschuhwanderer den Winter von seiner schönsten Seite.

With its majestic mountain backdrop, the winter sports paradise of Engelberg is a place where dreams come true. The more than 80 kilometres of perfectly groomed ski slopes offer pure variety: from the beginners' slope on the Klostermatte to the secret recommendation on the quiet Gerschnialp and the challenging "Marco-Odermatt-Piste Rotegg", there is something for every skier and snowboarder. Located at an altitude of over 3,000 metres above sea level, the ski area offers secure snow along with breathtaking views of the surrounding mountain panorama from Titlis. For those seeking the extra challenges: the downhill run from Titlis into the valley can be demanding for the legs with an altitude difference of over 2,000 metres and the steepest surface lift in Switzerland is located in the sun-drenched Brunni ski area. Engelberg also proves to be a paradise for freeriders: The 'Laub' enjoys legendary status internationally and is certainly not the only attraction in this freeriding mecca. If you want to experience nature in all its tranquillity, snowshoeing is the way to go. Numerous marked trails lead through snow-covered forests, along streams and to fantastic viewpoints. The moderate exercise in the clear mountain air quiets the mind and revitalises body and soul in equal measure. With the crunch of snow under the feet, snowshoe hikers experience winter at its best.



WINTER FUN ON BLADES AND THIN SLATS

WINTERVERGNÜGEN AUF KUFEN UND SCHMALEN LATTEN

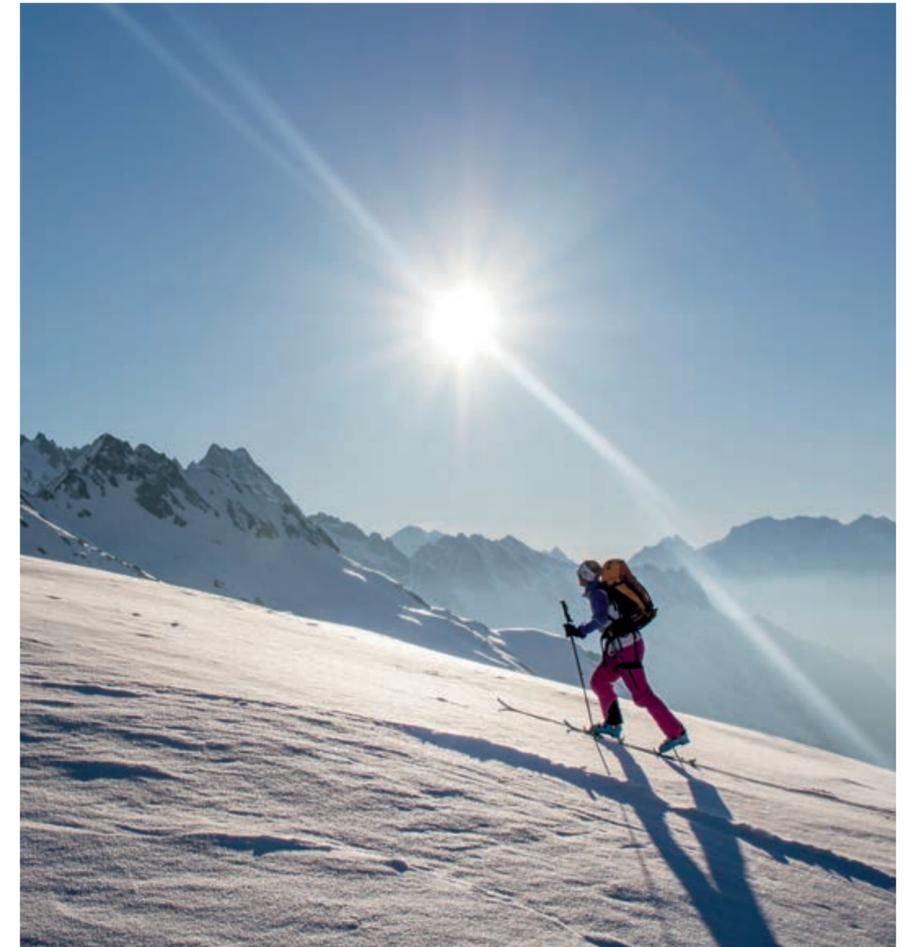
Sportliche Bewegung in der Stille der Natur oder ein Adrenalinkick auf zwei Kufen? Am besten beides! Das Loipennetz in Engelberg bietet über 35 Kilometer bestens präparierte Strecken für jedes Niveau. Das Gleiten im Rhythmus hat eine meditative Wirkung. Weit weg vom Alltag tankt man frische Bergluft und hält gleichzeitig das Herz in Schwung. Apropos Herz: Die sogenannte Herz-Loipe vom Dorf bis ins Eienwäldli ist ideal für Anfänger, da sie kein Gefälle aufweist. Für alle, die noch Schnauf haben, führt die Talloipe stets leicht steigend bis ans Ende des Tals. Ein besonderer Tipp ist die Loipe auf der Gerschnialp. Den Titlis im Rücken und den Hausberg Hahnen im Blick lassen kurze, intensive Aufstiege den Puls auf der abwechslungsreichen Loipe ansteigen.

Die Gerschnialp ist auch Ausgangspunkt für besonders rasanten Schlittelpartien. Früher war die 3,5 Kilometer lange Strecke hinab nach Engelberg eine Bobbahn, auf der 1934 sogar die Zweierbob-Weltmeisterschaft ausgetragen wurde. Die rasanten Kurven versprechen also einiges an Nervenkitzel! Zwei actionreiche Schlittelpisten finden sich auch auf der Sonnenseite Engelbergs, auf dem Brunni. Wer mit kleineren Kindern unterwegs ist, kann im Yeti-Park auf dem Brunni oder auf der Klostermatte erste Schlittelerfahrungen sammeln oder einen gemütlichen Spaziergang durchs Tal machen und die Kinder auf dem Schlitten ziehen.

Sporty exercise in tranquil nature or an adrenaline rush on two blades? Ideally both! The cross-country skiing trail network in Engelberg offers over 35 kilometres of perfectly groomed trails for all levels. Gliding to the rhythm has a meditative effect.



Far away from everyday life, you take in fresh mountain air while you keep your heart pumping at the same time. Speaking of the heart: the so-called 'Herz-Loipe' (heart trail) from the village to Eienwäldli is perfect for beginners as it has no gradient. For those who still have a little breath, the valley trail leads gently uphill to the end of the valley. An insider tip is the cross-country skiing trail on the Gerschnialp. With the Titlis behind you and the backdrop of the local mountain Hahnen, short, intense climbs are set to get our heart pumping on this medley trail. The Gerschnialp is also the starting point for particularly fast sledge runs. The 3.5-kilometre run down to Engelberg was once a bobsleigh run, which actually hosted the two-man bobsleigh world championships in 1934. The sharp bends guarantee plenty of action and thrills! There are also two fun-filled sledge runs on the sunny side of Engelberg, on the Brunni. While visiting with younger children, the Yeti Park on the Brunni or the Klostermatte is a great place to try your first sledging experience, or you can take a leisurely stroll through the valley while pulling the children on the sledge.





NEW YEAR, NEW PERSPECTIVE

## NEUES JAHR, NEUE PERSPEKTIVE

### FRUTT DIGITAL DETOX

In einer Welt, in der ein Ausstieg aus der elektronischen Vernetzung unmöglich scheint, ist eine digitale Entgiftung undenkbar. Aus beruflichen Gründen oder um in Notfällen erreichbar zu sein, sind wir ständig online. Und was ist mit den Momenten, in denen wir uns (un-)bewusst dabei ertappen, wie wir in den sozialen Medien digital interagieren, eine Lieblingssendung ansehen oder im Bett einkaufen?

Aus Liebe zur Natur und zur Wertschätzung der Melchsee-Frutt bietet das Frutt Mountain Resort all jenen, die eine Pause von der digitalen Vernetzung einlegen möchten, die Möglichkeit, sich zu erden und mit der Natur zu verbinden. Diesen Winter erwartet Gäste, die sich für eine digitale Entgiftung interessieren, ein einzigartiger Rückzugsort auf 1920m.ü.M.

- Verzicht auf alle mobilen Geräte beim Einchecken
- Ein grosszügiges Zimmer mit Seeblick, das ohne Fernseher ausgestattet ist
- Eine Bibliothek mit Literatur und Brettspielen im Zimmer
- Ein analoger Wecker und ein Telefon im Zimmer, um im Notfall die Rezeption anzurufen
- Yoga- und Pilatesmatte im Zimmer
- Ein ausgleichender Tee, täglich serviert
- Eine Alchemie-Bar im Mountain Spa, wo Sie Ihr eigenes Körperpeeling und beruhigendes Öl herstellen können
- Ein Pizza-Workshop mit dem Küchenchef

Preise inklusive täglichem reichhaltigen Frühstück beginnen bei CHF 670.50 pro Person und Übernachtung.

### FRUTT DIGITAL DETOX

In a world where we feel obliged to electronic connectivity with the fear of missing out, detoxing digitally seems like a far-fetched idea. We are constrained to a certain extent to remain online whether for work or in case of emergencies. What about those times where we (un-)consciously choose to digitally engage our mind in social media, watching your favourite show on your device or shopping while in bed?

For the love of connectivity to nature and appreciation of the beauty on Melchsee-Frutt, Frutt Mountain Resort is offering a digital break. Those who seek have the option to ground themselves and connect to nature instead. This winter guests interested in digital detoxing at the hotel can expect a unique experience at 1,920 m.a.s.l., including:

- Relinquishing all and any mobile devices upon check in
- A generous room with mountain and lake views equipped with no TV
- An in-room library full of literature along with board games
- An analog alarm clock, with the in-room telephone to call reception in case of an emergency
- In-room yoga and pilates mat
- Balancing tea, daily amenity
- An alchemy bar at the mountain spa to create your own body scrub and calming oil
- A pizza-making class with the Executive Chef

Prices including daily sumptuous breakfast start at CHF 670.50 per person and night.



### CITY WELLNESS SANCTUARY KEMPINSKI SINDHORN

## STADT-WELLNESS-OASE KEMPINSKI SINDHORN

Entfliehen Sie den kühleren Temperaturen des alpinen Winters und flüchten Sie in eine üppig grüne Oase in einer der pulsierendsten Hauptstädte Asiens. Jeder Raum im Sindhorn Kempinski Hotel Bangkok ist von Ruhe und Gelassenheit durchdrungen und strahlt ein organisches Gefühl von Frieden und Stille aus. Die beeindruckende Fassade liegt nur wenige Meter vom galmourösen Lifestyle-Hub Sindhorn Village entfernt und verfügt über 274 elegante Zimmer, von denen jedes einzigartig eingerichtet ist und als privater Zufluchtsort zwischen den Vierteln Langsuan und Tonson dient. Das urbane Wellness-Refugium bietet Raum für Wohlbefinden und Entspannung in seiner reinsten Form, im Sindhorn Spa by Resense, während das kulinarische Angebot eine köstliche Vielfalt in einem der sechs ausgezeichneten Restaurants und Bars bietet. Dieses urbane Refugium, das sich sowohl an Freizeit- als auch an Geschäftsreisende richtet, bietet das Beste aus beiden Welten, und das in unmittelbarer Nähe zu Bangkoks Sehenswürdigkeiten und Attraktionen.

Escape the cool of alpine winter and set off to a lush green escape in one of Asia's most vibrant capitals. Every space at the Sindhorn Kempinski Hotel Bangkok is a private haven, exuding an organic sense of peace and stillness. Located just a few metres from the scintillating lifestyle hub Sindhorn Village, the iconic building features 274 gracious rooms, each uniquely appointed to serve as a private sanctuary between the quarters Langsuan and Tonson. The urban wellness retreat offers space for wellbeing and relaxation in its purest form at Sindhorn Spa by Resense, while the culinary offer is nothing short of impressive in one of the six distinguished restaurants and bars. Catering to both leisure and business guests, this urban retreat perfectly offers the best of both worlds, all in vicinity to Bangkok's sights and attractions.

kempinski.com

**AUSZEICHNUNG/AWARD**

**EIN MICHELIN KEY -  
EIN BESONDERER AUFENTHALT**  
ONE MICHELIN KEY -  
A VERY SPECIAL STAY  
2024

KARL WILD  
HOTELRATING SCHWEIZ

**DIE 100 BESTEN HOTELS DER SCHWEIZ**  
THE 100 BEST HOTELS IN SWITZERLAND

RANG / RANK 5  
DIE 15 BESTEN FAMILIENHOTELS  
15 BEST FAMILY HOTELS  
2024/2025

**DAS 2. JAHR  
IN FOLGE  
FOR THE 2ND  
YEAR IN A ROW**

**MELCHSEE-FRUTT**  
**AUSZEICHNUNG FÜR DAS BESTE  
SKIGEBIET IN DER KATEGORIE  
"KLEIN UND FEIN"**  
AWARD FOR THE BEST SKI RESORT  
IN THE CATEGORY  
"SMALL AND BEAUTIFUL"  
GEWINNER / WINNER 2022/2023

NZZ AM SONNTAG / NZZ ON SUNDAY

**FRUTT MOUNTAIN RESORT:  
BESTES 4-STERNE-WELLNESS-  
HOTEL DER SCHWEIZ 2022/2023**

BEST 4-STAR  
WELLNESS HOTEL IN SWITZERLAND  
2022/2023

Frutt 9 | CH - 6068 Melchsee-Frutt  
T +41 41 669 79 79  
reservation@fruttmountainresort.com  
fruttmountainresort.com

