



PALACE POST

HOTEL NEWS

KEMPINSKI PALACE ENGELBERG · TITLIS SWISS ALPS

15TH ANNIVERSARY OF 'LADY IN RED' THE SOUL OF THE HOTEL CELEBRATES

15-JÄHRIGES JUBLIÄUM «LADY IN RED» DIE SEELE DES HAUSES FEIERT

Die «Lady in Red» ist das Aushängeschild der Hotelgruppe und verkörpert den Anspruch von Kempinski, seinen Gästen ein persönliches und unverwechselbares Luxuserlebnis zu bieten. Dieses Jahr feiert diese Ikone ihr 15-jähriges Jubiläum.

Die in elegantem Rot gekleideten Damen sind die Botschafterinnen des Hotels und persönliche Ansprechpartner für die Gäste. Durch exzellenten Service und individuelle Betreuung hinterlassen sie einen bleibenden Eindruck. Sie stehen den Gästen von Anreise bis zur Abreise zur Seite, kümmern sich um besondere Wünsche und sorgen dafür, dass der Aufenthalt bis ins kleinste Detail perfekt ist. Die «Ladies in Red» sind in allen Kempinski Hotels weltweit präsent und sind zu einem Symbol für Stil, Aufmerksamkeit und Gastfreundschaft geworden. Anlässlich des Jubiläums wird die «Lady in Red» 2025 in allen Hotels einen Monat lang mit besonderen Feierlichkeiten geehrt.

Partnerschaften mit exklusiven Marken unterstreichen die Bedeutung der «Lady in Red». Eine der prestigeträchtigsten Partnerschaften ist die mit dem italienischen Luxuslabel Salvatore Ferragamo. Ferragamo unterstützt die «Lady in Red» mit massgeschneiderten Accessoires wie Schuhen oder Handtaschen, die perfekt auf das rote Outfit abgestimmt sind.

The 'Lady in Red' represents the hotel group and embodies Kempinski's aspiration to offer its guests a personalised and unmistakable luxury experience. This year, this icon is celebrating her 15th anniversary.

Dressed in elegant red, the ladies are the hotel's ambassadors and personal contacts for guests. They leave a lasting impression with their excellent service and personalised attention. They assist guests from arrival to departure, take care of special requests and ensure that their stay is perfect down to the smallest detail. The 'Ladies in Red' are present in all Kempinski hotels worldwide and have become a symbol of style, attentiveness and hospitality. To mark the anniversary, the 'Lady in Red' 2025 will be honoured in all hotels with a month of special celebrations.

Partnerships with exclusive brands emphasise the importance of the 'Lady in Red'. One of the most prestigious partnerships is with the Italian luxury label Salvatore Ferragamo. Ferragamo outfits the 'Lady in Red' with customised accessories such as shoes or handbags that are perfectly coordinated with the red outfit.

THE
LADY
IN
RED

15 YEARS LADY IN RED
15
BIRTHDAY OF AN ICON

CELEBRATE WITH US!

FEIERN SIE MIT!

15. JUNI - 15. JULI 2025

Während der Feierlichkeiten sieht das Kempinski Palace in Engelberg rot: Die «Lady in Red Suite» ist in Rot dekoriert und bietet diverse Annehmlichkeiten. Auch die Terrasse erstrahlt in Rot. Im Restaurant gibt es eine Spezialkarte – zu entdecken gibt es die Lieblingsdesserts der drei Engelberger «Ladies in Red».

15 JUNE - 15 JULY 2025

During the celebrations, the Kempinski Palace in Engelberg is everything red: the 'Lady in Red Suite' is decorated in red and offers various amenities. The terrace also shines in red. There is a special menu in the restaurant - you can discover the favourite desserts of the three Ladies in Red from Engelberg.



Liebe Gäste, Nachbarn, Freunde und Familie

Diesen Sommer feiern wir eine besondere Ikone der Gastfreundschaft: die «Lady in Red». Seit 15 Jahren sind die «Ladies in Red» das Gesicht der Kempinski Hotels, Botschafterinnen unserer Philosophie und stets an Ihrer Seite – vom ersten Moment Ihrer Ankunft bis zu Ihrer Abreise. Mit persönlicher Hingabe und aufmerksamem Service sorgen sie dafür, dass Ihr Aufenthalt unvergesslich wird. Auch in unserem Hotel tragen die «Ladies in Red» diese Tradition mit Stolz weiter und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Ob Sie eine wunderbare Wanderung unternehmen – zum Beispiel auf der Fürenalp, mit dem Mountainbike neue Höhen erklimmen oder die frische Bergluft bei einer entspannten Golfrunde genießen: Das Kempinski Palace Engelberg ist der perfekte Ausgangspunkt. Und wenn Sie müde, aber glücklich von Ihren Ausflügen zurückkehren, sind wir zusammen mit den «Ladies in Red» da, um Ihnen mit unserer Gastfreundschaft und unserem luxuriösen Service unvergessliche Sommertage zu bereiten.

Wir freuen uns, Sie bei uns willkommen zu heißen.

**Andreas Magnus &
das Team des Kempinski Palace Engelberg**

Dear Guests, Neighbours, Friends, and Family,

This summer we are celebrating a special icon of hospitality: the “Lady in Red”. For 15 years, the “Ladies in Red” have been the face of Kempinski Hotels, ambassadors of our philosophy and always at your side - from the moment you arrive to the moment you leave. With personal dedication and attentive service, they ensure that your stay is unforgettable. The “Ladies in Red” also proudly carry on this tradition in our hotel and are on hand with help and advice.

Whether you are going on a wonderful hike - for example on the Fürenalp, scaling new heights on a mountain bike or enjoying the fresh mountain air during a relaxing round of golf: The Kempinski Palace Engelberg is the perfect starting point. And when you return tired but happy from your excursions, we will be there together with the “Ladies in Red” to make your summer days unforgettable with our hospitality and luxurious service.

We look forward to welcoming you to our hotel.

**Andreas Magnus &
the Kempinski Palace Engelberg Team**



Melden Sie sich für unseren monatlichen Newsletter an, um Neuigkeiten über das Kempinski Palace Engelberg zu erhalten.

Don't miss out on the latest updates from Kempinski Palace Engelberg - sign up for our monthly newsletter now.



ONLY THE BEST FOR THE GUESTS

NUR DAS BESTE FÜR DIE GÄSTE

Als Rooms-Division-Manager ist Nils Korth für die Bereiche Rezeption, Spa und Housekeeping verantwortlich. Unterstützt wird er dabei von den jeweiligen Abteilungsleitenden. Die Qualität des Hotels und die Gästezufriedenheit sind zwei wichtige Aspekte, die Korths Aufgabenbereich umreißen. Mit seiner Arbeit prägt er massgeblich den ersten Eindruck der Gäste. «Kein Tag gleicht dem anderen, und es ist Spontaneität gefragt», sagt der gebürtige Deutsche. So achtet er auf Details, gewährleistet den luxuriösen Service und koordiniert die Zusammenarbeit mit externen Partnern wie der Skischule oder dem Sportpartner Intersport Achermann. Korths Weg führte ihn vom Hotel Adlon Kempinski in Berlin über mehrere Stationen in Deutschland und dem Kempinski Mall of the Emirates in Dubai im Jahr 2021 zur Eröffnung des Kempinski Palace nach Engelberg. Seine Freizeit verbringt er am liebsten draussen. «Ich liebe die beeindruckende Natur und die Schönheit der Jahreszeiten hier.»

As Rooms Division Manager, Nils Korth is responsible for Reception, Spa and Housekeeping. He is supported by the respective department heads. The quality of the hotel and guest satisfaction are two important aspects that outline Korth's area of responsibility.



«ICH LIEBE DIE BEEINDRUCKENDE NATUR UND DIE SCHÖNHEIT DER JAHRESZEITEN HIER.»

‘I love the impressive nature and the beauty of the seasons here.’

– Nils Korth

His work plays a key role in shaping guests' first impressions. ‘No two days are the same, and spontaneity is required,’ says the German-born manager. He pays attention to detail, ensures luxurious service and coordinates collaboration with external partners such as the ski school and sports partner Intersport Achermann. Korth's career path has taken him from the Hotel Adlon Kempinski in Berlin via several stations in Germany and the Kempinski Mall of the Emirates in Dubai to the opening of the Kempinski Palace in Engelberg in 2021. He prefers to spend his free time outdoors. ‘I love the impressive nature and the beauty of the seasons here.’

EVENTS

20. APRIL / 20 APRIL
10.00h

WATERSLIDE CONTEST

{JOCHPASS}

20. & 21. APRIL / 20 & 21 APRIL

OSTERN

{EASTER}

20. APRIL / 20 APRIL
16.00h

OSTERKONZERT MIT DEM

{EASTER CONCERT WITH THE}

«WENDEL QUARTET»

{BAROCKSAAL DES KLOSTERS /
BAROQUE HALL OF THE MONASTERY}

2. - 4. MAI / 2 - 4 MAY

BIKE REVOLUTION

{ENGELBERG}

3. MAI / 3 MAY
19.30h

LUZERNER SINFONIEORCHESTER

«DIE VIER JAHRESZEITEN»

{LUCERNE SYMPHONY ORCHESTRA}

{KURSAAL}

24. MAI / 24 MAY
20.00h

JAHRESKONZERT DER MUSIK- GESELLSCHAFT ENGELBERG

{ANNUAL CONCERT OF THE ENGELBERG
MUSIC SOCIETY}

{KURSAAL}

13. - 15. Juni / 13 - 15 June

FOOD UNPLUGGED WALD DINNER

{FOREST DINNER}

{GRILLPLATZ DER FÜRENALP-BAHN}

{BARBECUE AREA OF THE FÜRENALP CABLE CAR}

14. JUNI / 14 JUNE
8.30h

VALANT-GP

{TRAIL-ARENA BÄNKLIALP}

20. - 22. JUNI / 20 - 22 JUNE
8.30h

EIENWÄLDLI-FÄSCHT

{EIENWÄLDLI}

THE
PALACE
BAR

Livemusik

SECHS TAGE DIE WOCHE / SIX DAYS A WEEK
ab / from 18.00h



SWEET TEMPTATIONS IN RED

LADY IN RED ANNIVERSARY DESSERT

SÜSSE VERSUCHUNGEN IN ROT

Unser Chef Pâtissier Valeriu Petcu hat zusammen mit seinem Team für die Jubiläumszeit Desserts kreiert, die auf den Lieblingsköstlichkeiten der Engelberger Ladies in Red basieren. hat für die Jubiläumszeit Desserts kreiert, die auf den Lieblingsköstlichkeiten der Engelberger Ladies in Red basieren. Passend dazu der Name der ersten Kreation: «Red Inspiration» – «Rote Inspiration». Die aus dem Südwesten Frankreichs stammende Torte Dacquoise verführt mit karamellisiertem Apfelkompott und Milkschokoladendfondant. «Walz» ist ein «Pain de Gênes» aus Italien mit leichtem Erdbeermousse, Waldbeerenkonfitüre und Mascarpone-Ganache.

For the anniversary season, our Chef Pâtissier Valeriu Petcu together with his team has created desserts inspired by the favourite delicacies of the Ladies in Red in Engelberg. The name of the first creation is fitting: "Red Inspiration." The Dacquoise cake, from southwest France, tempts with caramelized apple compote and milk chocolate fondant. "Walz" is a "Pain de Gênes" from Italy with a light strawberry mousse, wild berry jam, and mascarpone ganache.



LADY IN RED ANNIVERSARY COCKTAIL

LADY IN RED JUBILÄUMS- COCKTAIL

Wie könnte man das 15-jährige Bestehen der Lady in Red stillvoller feiern als mit einem feinen Cocktail in rot in The Palace Bar? Als Basis des Cocktails dient der berühmte «Bubbly Berries». Zuerst wird Belvedere-Wodka mit roten Beeren aufgegossen und anschliessend gefiltert, mit etwas Sirup abgerundet und mit Champagner aufgefüllt.



What better way to celebrate the 15th anniversary of Lady in Red than with a fine cocktail in red at The Palace Bar? The infamous "Bubbly Berries" serves as the basis for the cocktail. First, Belvedere vodka is infused with red berries and then filtered, rounded off with a little syrup and topped up with champagne.



Indiens Küche ist so facettenreich wie das Land selbst. In unserem Pop-up-Restaurant «Indian Garden» laden wir Sie vom 7. Mai bis 29. Juni 2025 auf eine geschmackliche Entdeckungstour ein. Geniessen Sie Spezialitäten aus verschiedenen Regionen – von aromatischem Tikka Makhani mit Poulet und würzigem Dal Tadka bis hin zu raffinierten vegetarischen Currys.

Reservieren Sie Ihren Tisch um 18.00 oder 20.30 Uhr und erleben Sie die kulinarische Vielfalt Indiens!

India's cuisine is as diverse as the country itself. We invite you to discover a culinary journey at our pop-up restaurant "Indian Garden" from 7th May to 29th June 2025. Enjoy specialties from various regions – from aromatic chicken tikka makhani and spicy dal tadka to sophisticated vegetarian curries.

Reserve your table at 6pm or 8.30pm and experience India's culinary diversity!



**LUZERNER
SINFONIEORCHESTER**
1805
RESIDENZORCHESTER KKL LUZERN

Foto: Philipp Schmidli

VIVALDI'S FOUR SEASONS IN THE KURSAAL

VIVALDI'S VIER JAHRESZEITEN IM KURSAAL

«DIE VIER JAHRESZEITEN»

Antonio Vivaldi (1678 - 1741)

Samstag, 3. Mai 2025

19.30 Uhr, Kursaal Engelberg

Das Luzerner Sinfonieorchester mit 74 Musikerinnen und Musikern aus rund 20 Nationen präsentiert am Samstag, 3. Mai in seinem Gastspiel im Kursaal Engelberg Vivaldis Meisterwerk «Die vier Jahreszeiten». Zudem spielt das Orchester das Konzert für zwei Violoncelli und Orchester in g-Moll RV 531. Die Solocellisten des Abends sind Heiner Reich und Samuel Niederhauser. Als erste Konzertmeister treten der Violinist Gregory Ahss und die Geigerin Lisa Schatzmann auf.

Tickets: www.sinfonieorchester.ch

‘THE FOUR SEASONS’

Antonio Vivaldi (1678 - 1741)

Saturday, 3 May 2025

19.30h, Kursaal Engelberg

The Lucerne Symphony Orchestra, with 74 musicians from around 20 nations, will present Vivaldi's masterpiece 'The Four Seasons' in its guest performance at the Kursaal Engelberg on Saturday, 3 May. The orchestra will also perform the concerto for two cellos and orchestra in G minor RV 531, with Heiner Reich and Samuel Niederhauser as solo cellists. Violinist Gregory Ahss and violinist Lisa Schatzmann will perform as first concertmasters.

Tickets: www.sinfonieorchester.ch

Weitere Informationen und Reservationen unter / For more information and reservations, please contact us on
T +41 41 639 7575, reservations.engelberg@kempinski.com
kempinski.com/engelberg/angebote / kempinski.com/engelberg/offers

FAIRY PALACES FULL OF LIGHT

FEENPALÄSTE VOLLER LICHT

Die Hotelpaläste, die in der Belle Epoque das Engelberger Dorfbild prägten, bilden den Ausgangspunkt für die wirtschaftliche und touristische Entwicklung des Tals. Das über 300 Seiten starke und reich bebilderte Buch «Feenpaläste voller Licht» bietet einen eindrucksvollen Gesamtüberblick über dieses Kapitel lokaler Tourismusgeschichte – von den bescheidenen Anfängen im frühen 19. Jahrhundert über die Blütezeit bis zu den beiden Weltkriegen. Recherchiert und geschrieben von der Engelbergerin Katharina Odermatt. Erhältlich im Tal Museum, der Roastery und in unserem Hotelshop.



The hotel palaces that characterised the village of Engelberg during the Belle Epoque were the starting point for the economic and tourist development of the valley. The richly illustrated 300-page book 'Fairy Palaces full of Light' offers an impressive overview of this chapter in the history of local tourism - from the modest beginnings in the early 19th century to the heyday and the two world wars. Researched and written by Katharina Odermatt from Engelberg. Available in the Tal Museum, the Roastery and in our hotel shop.

DO YOU LIKE HISTORY?

MÖGEN SIE HISTORISCHES?

Nostalgisch und amüsant: In der Facebook-Gruppe «**Verschwundenes Engelberg**» teilen die Mitglieder alte Fotos aus dem vergangenen Engelberg.



Nostalgic and amusing: In the Facebook group '**Disappeared Engelberg**', members share old photos from the past Engelberg.

Historisch und beeindruckend: Die Instagram-Seite **@clubgrandhotelpalace** teilt Fotos von Grand- und Palace Hotels und will so die Zeugen der Pionierzeit der Hotellerie für die Nachwelt erhalten.



Historic and impressive: The Instagram page **@clubgrandhotelpalace** shares photos of Grand and Palace Hotels and aims to preserve the witnesses of the pioneering days of the hotel trade for posterity.



CULINARY HIGHLIGHT - CATTANI COLLECTION TAKES YOU TO THE HEART OF SWITZERLAND

KULINARISCHES HIGHLIGHT CATTANI COLLECTION FÜHRT IN DIE URSCHWEIZ



Bereits seit der Eröffnung des Hotels im Jahr 2021 lädt die Cattani Collection zu kulinarischen Entdeckungen, begleitet von exzellenten Schweizer Weinen, ein. Bei der Entwicklung der Cattani Collection spielte der damalige Chefkoch des Restaurants Cattani, Joshua Lüscher, eine wichtige Rolle. Mit seiner Liebe und Leidenschaft für lokale Produkte war es ein Herzensprojekt für ihn. Inzwischen ist er Küchenchef im Restaurant Zwysighaus in Bauen im Kanton Uri. Am 4. April 2025 kehrte er für einen Abend nach Engelberg zurück, um den Eröffnungsabend der Cattani Collection zu Ehren des Kantons Uri – einem der ursprünglichen Kantone der Schweiz – zu feiern.



Uri ist bekannt für seine geliebten Grossmutterrezepte, die derzeit in der Schweizer Kulinarikszene ihr Comeback feiern. Älpermagronen, Hafächabis oder das italienisch inspirierte Risposo werden in neuen Geschmacksrichtungen zu entdecken sein. Der Auftaktabend der Cattani Collection stand unter dem Patronat von Geny Hess, Präsident der Gault Millau-Weinjury.

Since the hotel opened in 2021, the Cattani Collection has been inviting guests to enjoy culinary discoveries accompanied by excellent Swiss wines. The then head chef of Cattani Restaurant, Joshua Lüscher, played an important role in the development of the Cattani Collection. With his love and passion for local produce, it was a project close to his heart. He is now Head Chef at the Zwysighaus restaurant in Bauen in the canton of Uri. On 4 April 2025, he returned to Engelberg for an evening to celebrate the launch of Cattani Collection honouring the canton of Uri - one of Switzerland's original cantons. Uri is known for its beloved grandmother's recipes, which are currently making a comeback on the Swiss culinary scene. You can discover new flavours of Älpermagronen, Hafächabis or the Italian-inspired Risposo. The opening evening of the Cattani collection was organised under the patronage of Geny Hess, President of the Gault Millau wine jury.



WINERY ZUM ROSENBERG

WEINGUT ZUM ROSENBERG

Begleitet wird das Spezialmenü der Cattani Collection von erstklassigen und filigranen Weinen vom Weingut zum Rosenberg. Das Weingut von Manuel Tresch liegt an den Hängen des ehemaligen Kapuzinerklosters im Urner Hauptort Altdorf. Es wachsen Pinot Noir, Diolinoir, Pinot Grigio und Chardonnay.

22. April bis 19. Juni
Urner Spezialmenü mit 6 Gängen.
CHF 125 pro Person

The Uri speciality menu from the Cattani Collection is accompanied by first-class, delicate wines from the Weingut zum Rosenberg. Manuel Tresch's vineyard is located on the slopes of the former Capuchin monastery in Altdorf, the capital of Uri. Pinot Noir, Diolinoir, Pinot Grigio and Chardonnay are grown here.

22. April to 19. Juni
Uri special menu with 6 courses.
CHF 125 per person



20. Juni 2025 | 20 June 2025

TESSINER KÜCHE

{TICINO CUISINE}
{CATTANI RESTAURANT}

3. Oktober 2025 | 3 October 2025

WILD- SPEZIALI- TÄTEN

{GAME SPECIALITIES}
{CATTANI RESTAURANT}

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

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



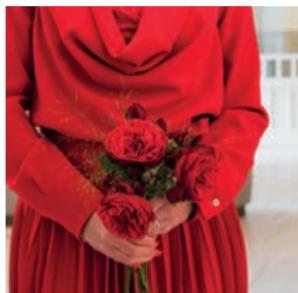
PROUD TO BE A LADY IN RED

STOLZ, EINE LADY IN RED ZU SEIN



«Wenn ich sage, dass wir stolz sind, die Marke Kempinski repräsentieren zu dürfen, spreche ich wohl für die meisten Ladies in Red», sagt Franziska Maurer. Sie ist derzeit eine von drei Engelberger Ladies in Red – aufgrund ihrer Beförderung zur Front Office Managerin wird sie bald nicht mehr selbst ins rote Kleid schlüpfen, bleibt den Ladies in Red aber als deren Vorgesetzte weiterhin verbunden. Auch Sofia Zaliubovska, die vor kurzem als Lady in Red eingestellt wurde, ist stolz auf ihre Aufgabe. «Die Rolle ist wirklich etwas Besonderes, nicht nur vom Aussehen her, sondern auch in dem, was sie repräsentiert. Teil von etwas zu sein, das so ikonisch und bedeutsam ist, gibt mir das Gefühl, jeden Tag über mich hinauswachsen zu können.» Gerade für Stammgäste hat die Lady in Red einen immens hohen Stellenwert. Oft sind es Kleinigkeiten, die einen Aufenthalt unvergesslich machen – manchmal aber auch grössere Ereignisse: «Es ist immer etwas Besonderes, wenn man die Gäste bei einzigartigen Momenten wie Hochzeiten oder Geburtstagen unterstützen kann und durch Dekorationen sowie die Erfüllung von Sonderwünschen einzigartige Erinnerungen für die Gäste, aber auch für sich selbst schafft», sagt Freya-Louise Torff, die als neu ernannte Guest Relations Supervisorin auch leitende Aufgaben übernimmt. Franziska Maurer erinnert sich neben solchen Highlights aber auch an einen etwas ungewöhnlichen Wunsch: Sommergäste wünschten sich jeden Tag frische Kuhmilch direkt vom Bauern aufs Zimmer. «Zum Glück sind wir hier oben gut vernetzt und konnten diesen Wunsch auch tatsächlich erfüllen.» Die drei Ladies in Red freuen sich auf die Jubiläumsfeierlichkeiten diesen Sommer – einmal sollen auch sie überrascht werden.

“When I say that we are proud to represent the Kempinski brand, I probably speak for most of the Ladies in Red,” says Franziska Maurer. She is currently one of three Engelberg Ladies in Red - due to her promotion to Front Office Manager, she will soon no longer be slipping into the red dress herself, but will remain connected to the Ladies in Red as their supervisor. Sofia Zaliubovska, who was recently promoted to Lady in Red, is also proud of her role. “The role is really something special, not only in terms of appearance, but also in what it represents. Being part of something so iconic and meaningful makes me feel like I can go above and beyond every day, to be able to surpass myself every day. For regular guests in particular, the Lady in Red is immensely important. It's often the little things that make a stay unforgettable - but sometimes it's also bigger events: “It's always something special when you can support guests at unique moments such as weddings or birthdays and create unique memories for the guests, but also for yourself, through decorations and fulfilling special requests,” says Freya-Louise Torff, who also takes on managerial tasks as the newly appointed Guest Relations Supervisor. In addition to such highlights, Franziska Maurer also remembers a somewhat unusual wish: summer guests requested fresh cow's milk straight from the farmer to their room every day. “Fortunately, we are well connected up here and were actually able to fulfill this wish.” The three Ladies in Red are looking forward to the anniversary celebrations this summer - for once, they too will be surprised.





Zeitlos. Elegant. Exquisit.

Timeless. Elegant. Exquisite.



GENTLEMEN IN RED TOO AUCH MÄNNER IN ROT

Die roten Kleider der «Lady in Red» sind nicht überall auf der Welt identisch. Sie variieren je nach Hotel, Destination und kulturellem Kontext in Design und Stil. Auch die Materialien und Accessoires werden dem kulturellen Umfeld und der Region angepasst. Rot als Markenzeichen bleibt jedoch konstant. Und auch wenn fast ausschliesslich von der Lady in Red gesprochen wird: Es gibt auch Gentlemen in Red. In Engelberg ist derzeit kein Gentleman in Red tätig.

The red dresses of the "Lady in Red" are not identical everywhere in the world. They vary in design and style depending on the hotel, destination and cultural context. The materials and accessories are also adapted to the cultural environment and region. However, red as a trademark remains constant. And even if we talk almost exclusively about the Lady in Red: There are also gentlemen in red. There is currently no Gentleman in Red working in Engelberg.





SPRING AT THE SPA

FRÜHLING IM SPA



Lassen Sie sich von unserer exklusiven **Frühlings-special-Kerzenmassage** verwöhnen. Brauchen Sie etwas Belebendes? Dann empfiehlt unser Spa-Team die Eukalyptus- oder Rosmarin-Kerzenmassage. Wenn Sie den Frühling entspannt angehen möchten, hüllen Sie sich in die beruhigende Wärme von Kamille oder Lavendel.

Pamper yourself with our exclusive **spring special candle massage**. Do you need something revitalising? Then our spa team recommends the eucalyptus or rosemary candle massage. If you want to take a relaxed approach to spring, wrap yourself in the calming warmth of camomile or lavender.



LANA SLAT IS THE NEW SPA SUPERVISOR LANA SLAT IST NEUE SPA-SUPERVISORIN

Lana Slat, die seit eineinhalb Jahren im Kempinski Palace Engelberg arbeitet, wurde zur neuen Spa-Supervisorin ernannt. Sie ist für die Weiterbildung des Spa-Teams verantwortlich. Kürzlich führte sie eine umfassende Schulung zu den Forbes-Standards durch. Diese gewährleisten, dass das Spa-Team auch weiterhin die höchsten Massstäbe in der Luxusbranche erfüllt.

Lana Slat, has been working at the Kempinski Palace Engelberg for one and a half years and has been appointed as the new spa supervisor. She is responsible for the further training of the spa team. She recently completed a comprehensive training course on the Forbes standards. These ensure that the spa team continues to meet the highest standards within the luxury industry.



SOUND HEALING RETREAT

Wir laden Sie ein, mit unserem exklusiven Sound Healing Retreat Ihren Körper in einen Zustand voller Harmonie und Leichtigkeit zu versetzen. Die Klangmassage entspannt nicht nur Ihren Körper, sondern hat auch eine ausgleichende Wirkung auf Ihren Geist und Ihre Seele. Die Schwingungen bewegen sich durch den ganzen Körper, schaffen eine neue Ordnung und lösen sanft Blockaden, so dass die Energie wieder frei fließen kann.

RSVP: 4-6 Juli / 8-10 August/ 28 -30 September 2025

We invite you to elevate your body to a state of harmony and lightness with our exclusive Sound Healing Retreat. The sound massage not only relaxes your body, but also has a balancing effect on your mind and soul. The vibrations move through your whole body, creating a new order and gently releasing blockages allowing your energy to flow freely again.

RSVP: 4-6 July / 8-10 August/ 28-30 September 2025

Hotelgäste genießen unser Sound Healing-Retreat kostenfrei

Externe Gäste: CHF 180 für Day Spa inklusive einer Sitzung des Sound Healing Retreats

Einzelsitzungen auf Anfrage möglich

Hotel guests enjoy our Sound Healing Retreat free of charge.

External guests: CHF 180 for Day Spa including one Sound Healing Retreat session.

One-on-one sessions available upon request

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.

Für weitere Informationen und Reservationen kontaktieren Sie bitte unser Spa-Team / For more information and bookings please contact our spa team

**T +41 41 639 7550 or
spa.engelberg@kempinski.com**



Fotos: Verein / Association Food Unplugged

ORIGINAL ENJOYMENT

FOOD UNPLUGGED – URSPRÜNGLICHER GENUSS

Vom 13. bis 15. Juni verwandelt sich der Grillplatz hinter der Fürenalp-Bahn zur Outdoorküche. Genuss, Kreativität und Ursprünglichkeit stehen im Vordergrund – denn es wird statt mit Strom oder Gas auf Feuer gekocht. Einheimische Köchinnen und Köche verblüffen mit authentischen und regionalen Produkten. Das beliebte «Wald Dinner» ist jeweils schon Monate im Voraus ausgebucht. Doch am Samstag und Sonntag servieren die Gastgeber am «Wood Food» den ganzen Tag Kreationen im lockeren Street-Food-Stil und der «Food Market» ist ein Paradies für alle, die regionale und handgemachte Produkte lieben.

From 13 to 15 June, the barbecue area behind the Fürenalp cable car will be transformed into an outdoor kitchen. The focus is on enjoyment, creativity and authenticity - because instead of using electricity or gas, the food is cooked over a fire. Local chefs will amaze you with authentic and regional products. The popular 'Wald Dinner' is always fully booked months in advance. But on Saturday and Sunday, the hosts at the 'Wood Food' serve creations in a relaxed street food style all day long and the 'Food Market' is a paradise for all those who love regional and handmade products.



INNOVATIVE CUISINE

INNOVATIVE KÜCHE

Hoch über Engelberg kochen in der «Villa Hundert» zwei schwedische Köche abseits herkömmlicher Normen. John Jezewski und Christian Brangefeldt dürfen als verrückte Kerle bezeichnet werden, die es verstehen, die Gäste mit saisonalen, regionalen und nachhaltigen Zutaten zu verzaubern. Die beiden Köche durchstreifen die Engelberger Natur und sammeln, was sie hergibt. Sie laufen durch die Gemüsefelder der Landwirte und lassen sich inspirieren. «Im Frühling befinden wir uns in einer Übergangsphase von den etwas schwereren Winteraromen zu mehr Frische und Leben auf den Tellern. Je näher der Sommer rückt, desto reifer und süsser werden die Aromen», so Brangefeldt.

High above Engelberg, two Swedish chefs at the 'Villa Hundert' cook outside of conventional norms. John Jezewski and Christian Brangefeldt can be described as crazy guys who know how to enchant their guests with seasonal, regional and sustainable ingredients. The two chefs roam the Engelberg countryside and collect what it has to offer. They walk through the farmers' vegetable fields and let themselves be inspired. 'In spring, we are in a transition phase from the somewhat heavier winter flavours to more freshness and life on the plates. The closer we get to summer, the riper and sweeter the flavours become,' says Brangefeldt.





VERSATILE ENJOYMENT IN LITTLE PATAGONIA

VIELSEITIGER GENUSS IN LITTLE PATAGONIA



Patagonien – mitten in Engelberg? Schneebedeckte Gipfel, eindruckliche Felsformationen und eine grandiose Landschaft – diese Attribute verbindet man mit Patagonien. Doch auch das Gebiet rund um die Fürenalp überzeugt mit diesen Schönheiten und hat deshalb die Bezeichnung «Little Patagonia» verdient.

Auf unserer Wanderung nehmen wir die kleine Bergbahn als Starthilfe hinauf zur Fürenalp. Die Aussicht, die Felswand hinab, ist spektakulär – und nichts für schwache Nerven. Der möglicherweise erhöhte Puls beruhigt sich aber oben auf der Fürenalp sofort wieder. Denn die Ruhe in diesem kleinen Juwel wirkt – gepaart mit der schönen Natur und dem Ausblick auf die majestätischen Berge – ungemein entspannend. Auf der Wanderung hinab zur Alp Aebnet verlassen wir den Kanton Obwalden und erreichen den Kanton Uri. Wir passieren ausgewiesene Kraftorte – unter anderem den sagenumwobenen Stäuberwasserfall. Während der Zeit des Alpsommers

(etwa ab Juni) laden auf der 9 Kilometer langen, landschaftlich wunderschönen Wanderung die Bergbeizen Hobiell, Aebnet, Stäfeli und Alpenrösli für einen Zwischenhalt ein. Neben Alpkäse gibt es herzhaftes Köstlichkeiten aus der Region. Beim Alpenrösli kehren wir wieder in den Kanton Obwalden zurück und erreichen nach einem Spaziergang der Engelberger Aa entlang schon bald unseren Ausgangspunkt. Wer nicht wandern möchte: Die Sonnenterrasse und die feine Kost im Restaurant Fürenalp eignen sich perfekt als Ausflug in die beeindruckende Bergwelt.

Patagonia - in the middle of Engelberg? Snow-capped peaks, impressive rock formations and a magnificent landscape - these are the attributes associated with Patagonia. However, the area around Fürenalp also impresses with these beauties and has therefore earned the name 'Little Patagonia'.

On our hike, we take the small mountain railway up to Fürenalp. The view down the rock face is spectacular - and not for the faint-hearted. However, the possibly elevated pulse rate calms down again immediately at the top of Fürenalp. The tranquility of this little gem - coupled with the beautiful natural surroundings and the view of the majestic mountains - is incredibly relaxing. On the hike down to Alp Aebnet, we leave the canton of Obwalden and reach the canton of Uri. We pass designated places of power - including the legendary Stäuber waterfall. During the alpine summer (from around June), the Hobiell, Aebnet, Stäfeli and Alpenrösli mountain restaurants invite you to stop off along the 9-kilometre-long, scenic hike. In addition to alpine cheese, there are savoury delicacies from the region. At Alpenrösli, we return to the canton of Obwalden and soon reach our starting point after a walk along the Engelberger Aa. For those who don't want to hike: the sun terrace and fine food at the Fürenalp restaurant make a perfect excursion into the impressive mountain world.





SPRING - TIME FOR THE COWS TO GO TO THE ALPINE PASTURES

FRÜHLING – ZEIT FÜR DIE KÜHE, AUF DIE ALP ZU GEHEN

«Der Morgen ist frisch, die ersten Sonnenstrahlen berühren die noch weiss gezuckerten Gipfel. Ich, Bonita, die Leitkuh der Herde meines Bauers Sepp Infanger, habe schon einige Alpaufzüge hinter mir. Doch jeder Frühling birgt eine besondere Magie. Die Tage werden wärmer und erstmals fressen wir zuhause wieder frisches Weidegras. Sobald es im Mai eine trockene Wetterphase gibt und es auf der Alp genug Gras hat, entscheidet Sepp, dass es losgehen kann.

Aufgeregt setzt sich unsere Herde mit etwa 30 Kühen in Bewegung. Der Klang unserer Glocken untermalt unseren Aufbruch. Sepp und seine Familie begleiten uns. Dort, wo im Winter die Schlittler von der Gerschnialp hinuntersausen, laufen wir hinauf zu unserer Alp.

Es ist ein gutes Gefühl, wieder hier oben bei der «Härdhüttä» zu sein. Die Gipfel sind in der klaren Frühlingsluft scharf umrissen. Wir freuen uns auf den Alpsommer, während dem wir das frische Gras geniessen dürfen. Ich weiss genau, an welchem Plätzchen das beste Gras wächst – die jüngeren Kühe folgen mir. Die Milch, die wir geben, ist dank den saftigen Alpenkräutern besonders hochwertig. Sälmi Töngi verarbeitet diese Milch zu feinem Alpkäse, den er übrigens auch ins Kempinski Palace liefert.

Hier oben auf der Gerschnialp ist unser Sommerparadies. Die Luft ist zum Glück kühler als unten im Tal. Mehr als 15 Grad mögen wir nämlich nicht. Um es kurz zu sagen: Der Alpsommer ist für uns die schönste Zeit des Jahres.»

‘The morning is fresh, the first rays of sun touch the still white sugared peaks. I, Bonita, the lead cow in my farmer Sepp Infanger’s herd, have already made several trips to the alpine meadows. But every spring harbours a special magic. The days get warmer and we eat fresh pasture grass at home again for the first time. As soon as there is a period of dry weather in May and there is enough grass on the alp, Sepp decides that it is time to go.

Our herd of around 30 cows sets off excitedly. The sound of our bells accompanies our departure. Sepp and his family accompany us. We walk up to our alp where the sledgers race down from the Gerschnialp in winter.

It’s a good feeling to be back up here at the ‘Härdhüttä’. The peaks are sharply outlined in the clear spring air. We are looking forward to the alpine summer, during which we can enjoy the fresh grass. I know exactly where the best grass grows - the younger cows follow me. The milk we produce is particularly high quality thanks to the juicy Alpine herbs. Sälmi Töngi processes this milk into fine alpine cheese, which he also supplies to the Kempinski Palace.

Up here on the Gerschnialp is our summer paradise. Luckily, the air is cooler than down in the valley. We don’t like more than 15 degrees. To put it briefly: Alpine summer is the best time of the year for us.’



The Falcon
Luxury Alpine Living

ROMANO & CHRISTEN

Engelberg www.falconvillas.ch Tel +41 41 318 02 02



SAVE THE DATE

Merken Sie sich schon jetzt den Termin für das Strick-Arrangement im Herbst vom 17. bis 19. Oktober 2025 vor.

Save the date now for the autumn knitting package from 17 - 19 October 2025.

SUMMER PACKAGE - DIGITAL DETOX ON FRUTT

SOMMER PACKAGE - DIGITAL DETOX AUF DER FRUTT

In einer Zeit, in der ständige Erreichbarkeit selbstverständlich ist, fällt es schwer, wirklich abzuschalten. Berufliche Verpflichtungen, soziale Medien oder schnelle Online-Einkäufe begleiten uns bis ins Schlafzimmer. Doch wie wäre es mit einer bewussten Pause? Das Frutt Mountain Resort lädt dazu ein, die Hektik hinter sich zu lassen und sich auf das Wesentliche zu besinnen: Natur, Ruhe und echte Erholung. Gönnen Sie sich eine digitale Auszeit mit:

- Verzicht auf alle mobilen Geräte beim Einchecken
- Grosszügiges Zimmer ohne Fernseher, dafür mit Seeblick
- Bücher & Brettspiele
- Yoga- und Pilatesmatte im Zimmer
- Ausgleichender Tee, täglich serviert
- Alchemie-Bar im Mountain Spa, um Ihr eigenes Körperpeeling und beruhigendes Öl herzustellen
- Pizzaworkshop mit dem Küchenchef

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

In an age where constant accessibility is a matter of course, it is difficult to really switch off. Work commitments, social media or quick online shopping accompany us right into the bedroom. But how about a conscious break? Frutt Mountain Resort invites you to leave the daily demands of life behind and focus on the essentials: nature, peace and meaningful relaxation. Treat yourself to a digital time-out with:

- Handing in all mobile devices at check-in
- Spacious room without TV, in exchange of a view of the lake
- Books & board games
- Yoga and Pilates mat in the room
- Balancing tea, served daily
- Alchemy bar in the Mountain Spa to make your own body scrub and soothing oil
- Pizza workshop with the chef

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



WELLNESS OASIS KEMPINSKI ISHTAR DEAD SEA

WELLNESS-OASE KEMPINSKI ISHTAR DEAD SEA

Entdecken Sie einen Ort der vollkommenen Ruhe – am tiefstgelegenen Punkt der Erde. 434 Meter unter dem Meeresspiegel und direkt am Sandstrand gelegen, verbindet das im babylonischen Stil gestaltete Kempinski Hotel Ishtar Dead Sea orientalischen Luxus mit der heilenden Kraft des Toten Meeres. Das Hotel ist umgeben von Palmenhainen, goldenen Sandstränden und der beeindruckenden Weite Jordaniens und erwartet Sie als exklusives Rückzugsparadies mit preisgekröntem Spa, kulinarischen Highlights und atemberaubenden Sonnenuntergängen über der jordanischen Wüste. Der Spa bietet 20 wunderschön gestaltete Behandlungsräume, sechs Entspannungsbereiche im Freien, Hydro-Einrichtungen, beheizte Tepidarium-Lounges, einen Toten-Meer-Pool und den grössten Hydro-Pool im Toten Meer. Hier, in Ishtar am Ufer des Toten Meeres, tanken Körper und Geist neue Energie.

Discover a place of perfect tranquillity - at the lowest point on earth. Located 434 meters below sea level and directly on the sandy beach, the Babylonian-style Kempinski Hotel Ishtar Dead Sea combines oriental luxury with the healing power of the Dead Sea. The hotel is surrounded by palm groves, golden sandy beaches and the impressive expanse of Jordan and awaits you as an exclusive retreat paradise with an award-winning spa, culinary highlights and breathtaking sunsets over the Jordanian desert. The spa offers 20 beautifully designed treatment rooms, six outdoor relaxation areas, hydro facilities, heated tepidarium lounges, a Dead Sea pool and the largest hydro pool in the Dead Sea. Here, in Ishtar on the shores of the Dead Sea, body and soul recharge their batteries.

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



MELCHSEE-FRUTT
AUSZEICHNUNG ALS BESTER ORT FÜR „FREIZEIT UND SPASS“
AWARD FOR BEST PLACE FOR "LEISURE AND FUN"
GEWINNER / WINNER
2024/2025

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

