

AMBIANCE

THE OFFICIAL MAGAZINE OF SWISS DELUXE HOTELS

N°2 2014

D/E



SWISS DELUXE HOTELS



BMW X5

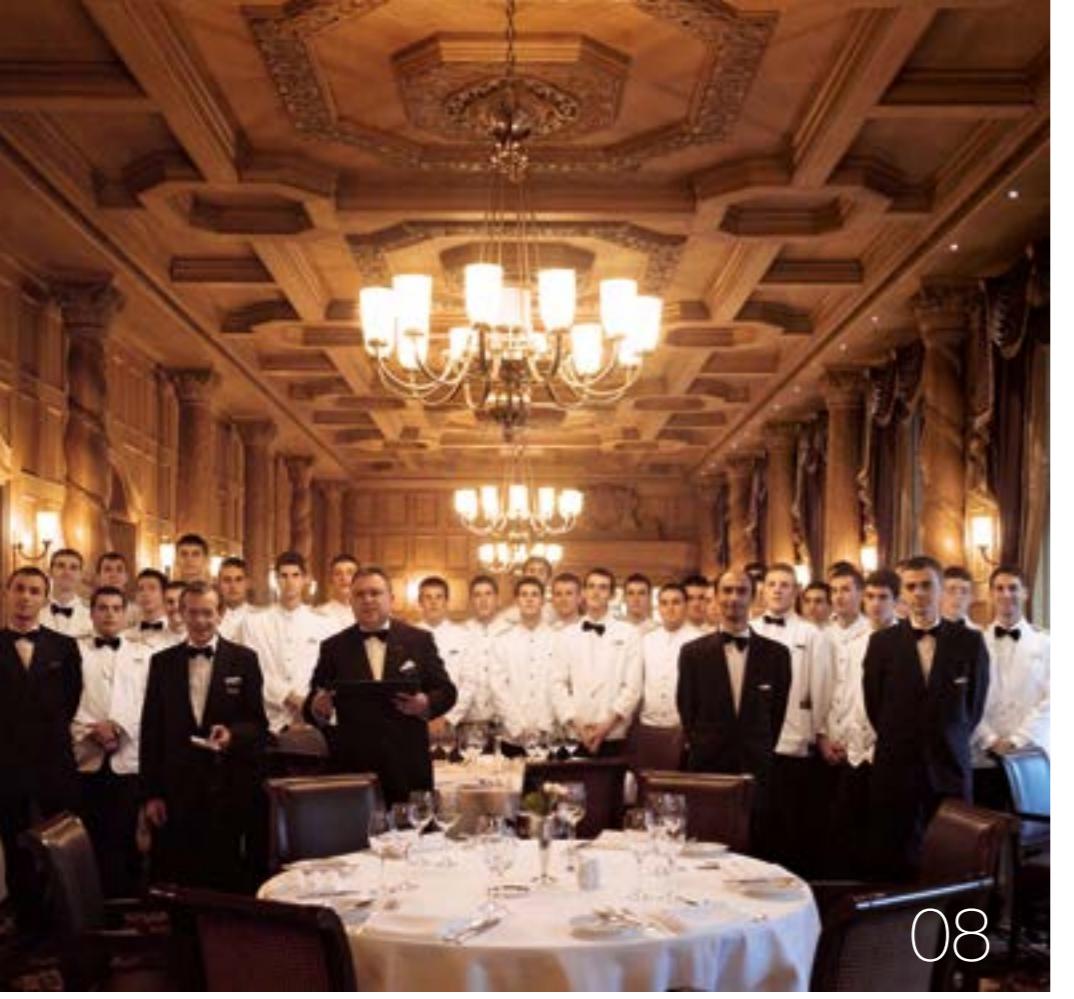
www.bmw.ch



GENUINE LUXURY HAS TRUE CHARACTER.

THE BMW X5. NOW AT YOUR LOCAL BMW DEALER.

BMW EfficientDynamics
Less emissions. More driving pleasure.



Contents

08

Haute Cuisine

Swiss Deluxe Hotels culinary art delights all around the world

26

Breathtaking Suites

Explore the Matterhorn Suite of the Mont Cervin Palace in Zermatt

32

Heavenly views from the Swiss mountain peaks

The sheer number of alpine highlights in Switzerland is unique

36

VIP

Switzerland's Movie Maestro Xavier Koller and the up-and-coming director Bettina Oberli

42

80 Years Swiss Deluxe Hotels

The Founders of Exceptional Service

48

Heritage

The Four Seasons Hotel des Bergues in Geneva has been setting benchmarks since 1834

52

Trends

Her Luxury / His Style

56

World of Gourmet

News from the exclusive cuisines of the Swiss Deluxe Hotels

62

Clefs d'Or – Fairmont Le Montreux Palace

The beautiful region of Lake Geneva

64

Wellness Deluxe – Le Richemond Geneva

A touch of Paris

69

The GM's View

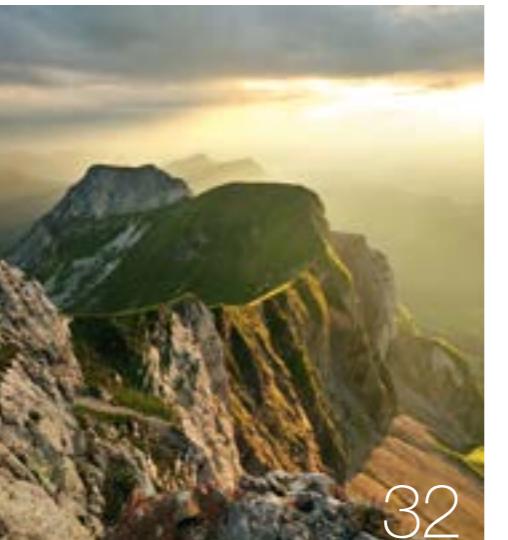
Jean-Yves Blatt, Grand Hotel Park in Gstaad

38 Swiss Deluxe Hotels 70

Official Partners 76

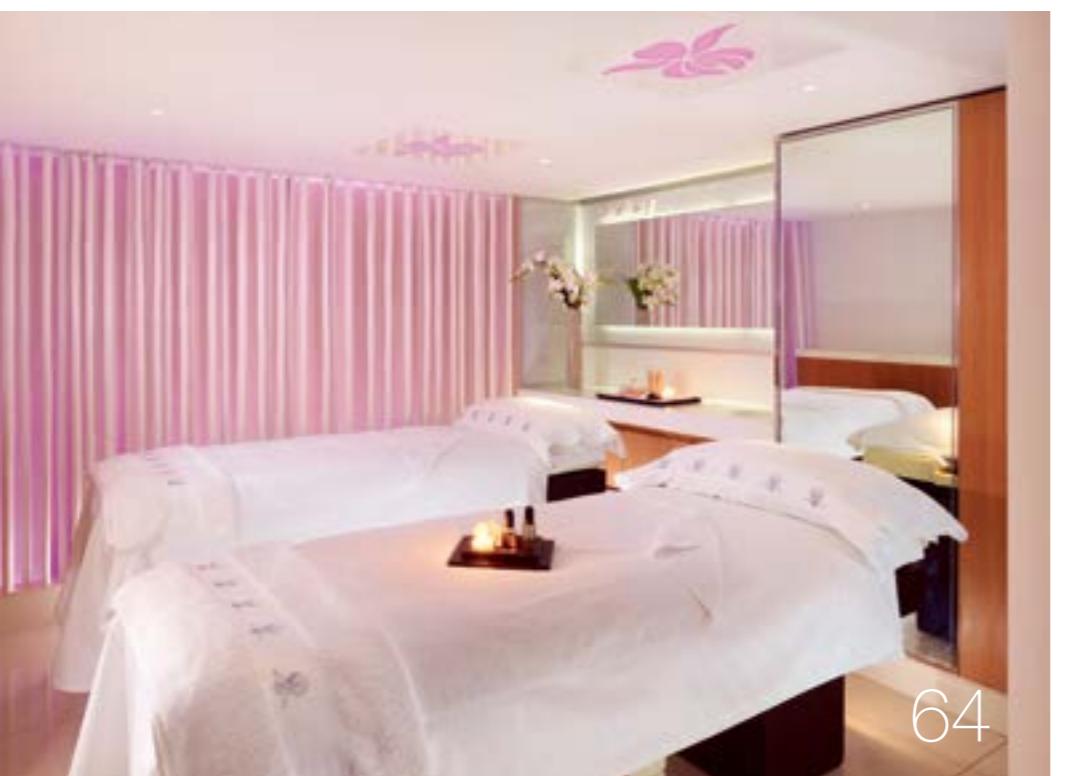
Preferred Suppliers 77

Publishing Credits 78



48

32

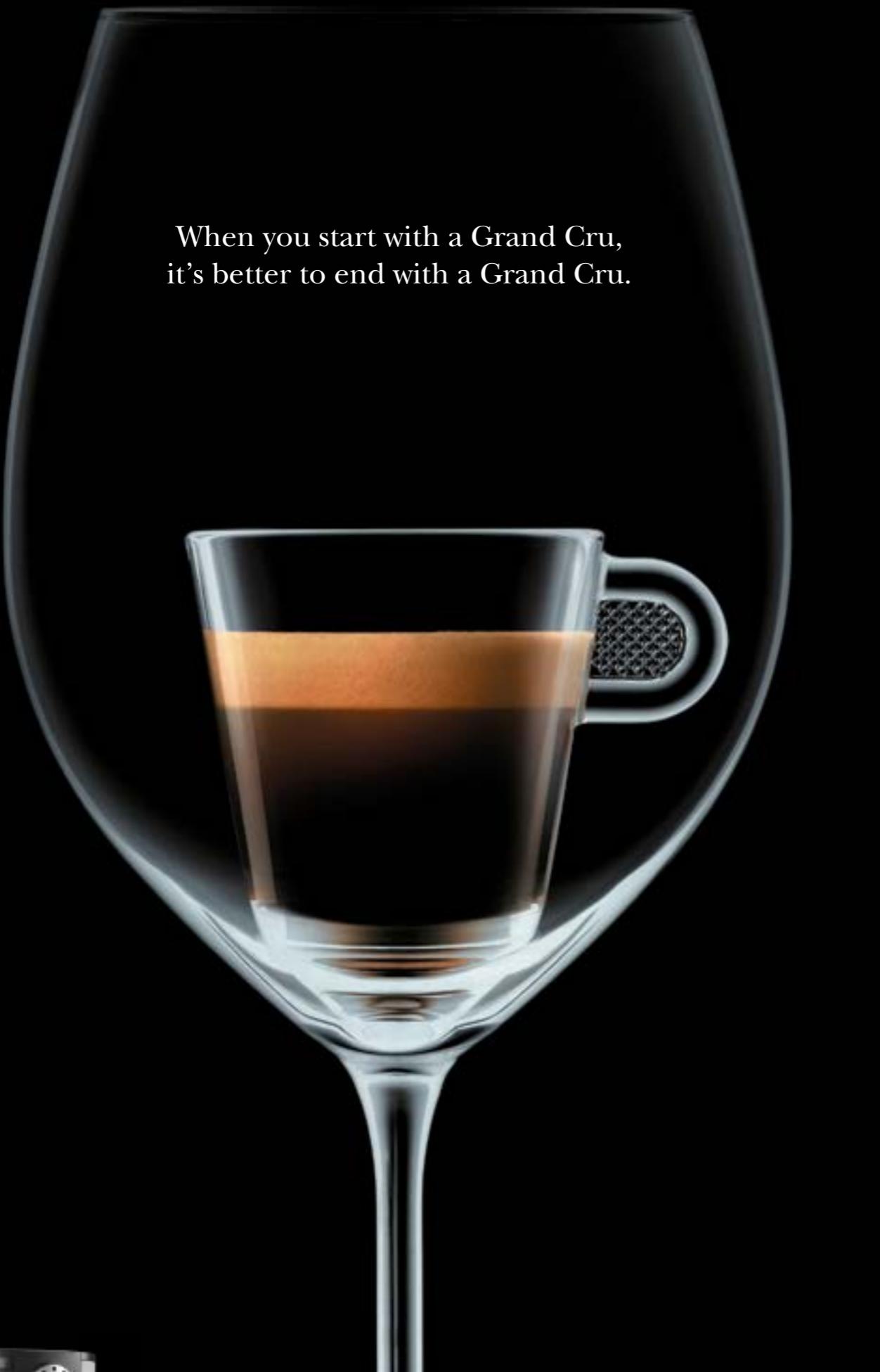


64

www.dior.com

Miss Dior
BLOOMING BOUQUET

A pink rectangular glass bottle of Miss Dior Blooming Bouquet perfume with a black bow on top, resting on a bed of flowers.



When you start with a Grand Cru,
it's better to end with a Grand Cru.



Served by more than 650 star-rated chefs.
www.nespresso.com/pro

NESPRESSO®
What else?

Tradition and innovation in premier gastronomy



Jan E. Brucker
Chairman Swiss Deluxe Hotels

Vor 80 Jahren wurde die Vereinigung «Swiss Deluxe Hotels» gegründet – damals noch unter dem Namen «Groupement des hôtels de tout premier rang de Suisse». Ziel war es, den besten Luxushotels der Schweiz mit dem hochwertigsten Service und den ausserordentlichen Leistungen ein Gütesiegel zu verleihen und die gemeinsamen Wurzeln zu pflegen und weiterzuentwickeln. Liest man in den Dokumenten und Reglementen aus der Gründerzeit, so entdeckt man, dass dieselben Werte und Ziele uns heute noch verbinden. Auch wenn uns die Grundsätze von damals etwas nostalgisch vorkommen mögen; die grosse Leidenschaft und die Freude am Beruf des Hoteliers sind darin genauso zu spüren wie das Streben nach höchster Qualität und Dienstleistung am Gast. Heute sind wir stolz, dieses Erbe in die Zukunft führen zu können und auch in den kommenden 80 Jahren als Marke für die besten Hotels der Welt zu stehen.

Wenn es in der Schweizer Luxushotellerie noch einen Beweis bräuchte, wie Tradition und Innovation zu einem weltoffenen Resort der Sonderklasse verschmelzen, dann steht das Four Seasons Hotel des Bergues in Genf genau dafür ein. Mit 180 Jahren das älteste Mitglied der Swiss Deluxe Hotels und eines der ersten Grand Hotels in der Schweiz überhaupt, hat sich das Haus unter der Leitung von José Silva zu einem Vorbild für die Zukunft der Luxushotellerie entwickelt, das seinesgleichen sucht.

Die Geschichte der Schweizer Luxus-Hotellerie ist nicht nur die Geschichte visionärer Ideen und der Leidenschaft der grossen Pioniere der Hotellerie, sondern auch die Geschichte der weltbesten und kreativsten Küchenchefs. Die grossen Luxushotels der Schweiz waren nie nur Hotels, sondern führen auch die besten Restaurants an ihren Destinationen. Über 666 Punkte GaultMillau sowie 22 Sterne Guide Michelin sind der eindrückliche Nachweis einer Gastronomie, die sich laufend weiterentwickelt und sowohl die Tradition wie auch die Innovation mit Stolz auf das Hergestraße und Mut zu neuen Entdeckungen geschickt verbindet. Unsere Partnerschaft mit San Pellegrino Sapori Ticino in diesem Jahr ist ein weiterer Meilenstein auf dem Weg, die Kochkünste unserer Chefköche zu würdigen und weiterzuentwickeln.

Wir freuen uns, Sie in einem der 38 Swiss Deluxe Hotels begrüssen zu dürfen, und wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt.

Ihr Jan E. Brucker
Präsident Swiss Deluxe Hotels

80 years ago the "Swiss Deluxe Hotels" association was founded – at that time still under the name "Groupement des hôtels de tout premier rang de Suisse" – with the aim of providing the best luxury hotels in Switzerland with the best service and the most extraordinary performance with a seal of approval and to cherish the common roots and develop further. If you read the documents and regulations from the time of the founders, you discover the same values and objectives that still bind us today. Even if the principles of that time now seem a bit nostalgic, the huge passion and the joy in the profession of the hoteliers can be felt as much in them as the striving for the highest quality and provision of service to the guest. Today, we are proud to be able to lead this legacy into the future, and also in the next 80 years to stand as a beacon for the best hotels in the world.

If the Swiss luxury hotel industry needed more proof, as to how tradition and innovation fuse together into a premier class cosmopolitan resort, then the Four Seasons Hotel des Bergues in Geneva stands for precisely that. At 180 years, the eldest member of the Swiss Deluxe Hotels and one of the first Grand Hotels at all in Switzerland, under the leadership of José Silva the establishment has become a role model for the future of the luxury hotel, which is without equal.

The history of the Swiss luxury hotel industry is not only the history of visionary ideas and passion of the great pioneers of the hotel industry, but also the history of the world's best and most creative chefs. The large luxury hotels in Switzerland were never just hotels, but also ran the best restaurants in their destinations. More than 666 GaultMillau points as well as 22 Michelin stars are the impressive credentials of the gastronomy, which kept on developing and skilfully combined both tradition as well as innovation with pride in the traditional and the courage to make new discoveries. Our partnership with San Pellegrino Sapori Ticino this year is a further milestone on the way to appreciating and developing our chefs' culinary arts further.

We look forward to welcoming you in one of the 38 Swiss Deluxe Hotels and wish you an unforgettable stay.

Jan. E. Brucker
Chairman Swiss Deluxe Hotels

Haute Cuisine

In den Swiss Deluxe Hotels wird Kochkunst zelebriert, die weltweit begeistert.

In the Swiss Deluxe Hotels culinary art is celebrated, which delights all around the world.



Die Geschichte der Schweizer Luxus-Hotellerie ist nicht nur die Geschichte von visionären Ideen und der Leidenschaft der grossen Pioniere der Hotellerie, sondern auch die Geschichte der weltbesten und kreativsten Küchenchefs. Die grossen Luxushotels der Schweiz waren nie nur Hotels, sondern führten auch die besten Restaurants an ihren Standorten. In den über 150 Restaurants, Bistros, Bars und Terrassen der Swiss Deluxe Hotels treffen sich Hotelgäste, grosse Persönlichkeiten der Weltgeschichte, die lokale Bevölkerung und Gourmets, die oft von weit her anreisen, um die Kochkünste der ganz grossen Meister am Herd zu geniessen.

The history of the Swiss luxury hotel industry is not just the history of visionary ideas and the passion of the leading pioneers of the hotel industry, it is also the story of the world's best and most creative chefs. The large luxury hotels of Switzerland were never just hotels, but also managed the best restaurants in their locations. In the more than 150 restaurants, bistros, bars and terraces of the Swiss Deluxe Hotels hotel guests, great personalities of world history, the local population and gourmets, who often travel from far and wide, meet to enjoy the cuisine of the very best masters of the kitchen.

Die klassische westliche Speisenfolge mit Suppe, Hauptgang und Dessert sowie die Steigerung der Gänge eines Menüs mit fünf, sieben, neun oder noch mehr Gängen wurde in Frankreich erfunden und begann von hier ihren Siegeszug in alle westlichen Küchen.

The classic western range of courses with soup, main course and dessert, as well as the increasing number of courses of a menu with five, seven, nine or more courses was invented in France and began its triumphal march into all western kitchens from here.

1780 eröffnete Antoine Beauvilliers in Paris das erste Restaurant, in dem die Gäste an separaten Tischen statt an Gemeinschaftstafeln speisten. Im Bild das Restaurant «Stüva Cuolm» des Arosa Kulm Hotels & Spa.

In 1780 Antoine Beauvilliers opened the first restaurant in Paris, where the guests ate at separate instead of communal tables. The picture shows the restaurant "Stüva Cuolm" of the Arosa Kulm Hotel & Spa.



Die französische Küche zählt neben der italienischen, türkischen, arabischen, indischen und chinesischen Küche zu den klassischen Küchen der Welt. Es war jedoch die Küche des französischen Königshofes, welche von St. Petersburg bis nach Sizilien die Palastküchen des gesamten europäischen Hochadels prägte. Über Jahrhunderte hinweg galt die französische Kochkunst in der westlichen Welt als kulinarische Referenz. Noch heute hat sie in der gehobenen Gastronomie einen ausgezeichneten Ruf. Viele gastronomische Fachaussdrücke stammen aus dem Französischen. Auch die klassische westliche Speisenfolge mit Suppe, Hauptgang und Dessert sowie die Steigerung der Gänge eines Menüs mit fünf, sieben, neun oder noch mehr Gängen wurde in Frankreich erfunden und begann von hier ihren Siegeszug in alle westlichen Küchen.

Die Prachtentfaltung und der kulinarische Aufwand, der am französischen Hof betrieben wurde und im Grossbürgertum seine Fortsetzung fand, förderten die Entstehung einer verfeinerten Esskultur, die mit grossem finanziellen Aufwand betrieben wurde. Im Jahr 1782 eröffnete der Autor des epochalen Werkes «L'Art du cuisinier», Antoine Beauvilliers, in Paris das erste Restaurant im modernen Sinn, «La Grande Taverne de Londres», in dem die Gäste an separaten Tischen statt an Gemeinschaftstafeln speisten und verschiedene Gerichte von einer Speisekarte auswählen konnten.

French cuisine along with Italian, Turkish, Arabic, Indian and Chinese is one of the classic cuisines of the world. However, it was the kitchen of the French royal court which characterised the palace kitchens of the entire European nobility from St. Petersburg right down to Sicily. For centuries, French cuisine was the culinary reference in the western world. Still today, it has an excellent reputation in sophisticated gastronomy. Many gastronomic terms come from the French. Also the classic Western courses with soup, main course and dessert, as well as the increasing number of courses of a menu with five, seven, nine or more courses was invented in France and began its triumphal march into all western kitchens from here.

The display of splendour and the culinary effort, which was practised in the French courts found its continuation in the bourgeoisie, called for the creation of a refined cuisine which would be run at large financial expense. In the year 1782, the author of the epochal work "L'Art du cuisinier", Antoine Beauvilliers, opened the first restaurant in the modern sense in Paris, "La Grande Taverne de Londres", in which the guests dined at separate tables, instead of communal tables, and could select a range of dishes from a menu.



50
1964 2014
LES AMBASSADEURS
THE LEADING HOUSE OF LEADING NAMES

GENÈVE
RUE DU RHÔNE 62
+41 22 318 62 22

ZÜRICH
BAHNHOFSTRASSE 64
+41 44-227 17 17

LES AMBASSADEURS APP AVAILABLE
ON TABLETS FOR IOS AND ANDROID
WWW.LESAMBASSADEURS.CH

LUGANO
VIA NASSA 5
+41 91-923 51 56

ST-MORITZ
PALACE GALERIE
+41 81-833 51 77



Die grossen Luxushotels der Schweiz waren nie nur Hotels, sondern führten auch die besten Restaurants an ihren Standorten. Im Bild das «Grand Restaurant» im Suvretta House in St. Moritz.

The large luxury hotels of Switzerland were never just hotels, but also managed the best restaurants in their locations. In the picture the Grand Restaurant in Suvretta House, St. Moritz.

Nach der Französischen Revolution eröffneten viele arbeitslos gewordene Köche, die im Ancien Régime noch im Dienst des Adels gestanden hatten, eigene Restaurants für eine bürgerliche Clientèle. Da in den ersten Jahren nach der Revolution alles Üppige und Sinnesfreudige tabu war, verließen viele Köche das Land und zogen an die Adelshöfe im übrigen Europa. Viele französische Köche fanden Anstellung in London, St. Petersburg und an deutschen Fürstenhäusern. Die Schweiz, inmitten der europäischen Umwälzungen gelegen, liess sich ebenfalls entsprechend beeinflussen. Vor allem natürlich die bürgerlichen Städte wie Genf, Basel oder Zürich, die sich kulturell und kulinarisch schon sehr früh am nahen Ausland orientierten. Überliefert ist zum Beispiel die Anekdote, wonach Napoléon Bonaparte auf der Durchreise von Berlin nach Paris im heutigen Grand Hotel Les Trois Rois für ein Mittagessen mit seiner Entourage Halt machte. Der «Business-lunch» war geboren.

After the French Revolution many unemployed chefs, who during the Ancien Régime were still engaged in noble service, were now unemployed and opened their own restaurants for a bourgeois clientèle. As in the first years after the Revolution everything opulent and pleasing to the senses was taboo, many chefs left the country and moved to the stately homes in the rest of Europe. Many French chefs found employment in London, St. Petersburg and German royal houses. Switzerland in the midst of European upheavals was also influenced accordingly. Above all of course the civic cities such as Geneva, Zurich or Basel, which as regards culture and cuisine oriented themselves at a very early stage to their neighbouring countries. Traditionally handed down for example, is the anecdote that Napoleon Bonaparte on a journey from Berlin to Paris stopped for a lunch with his entourage in today's Grand Hotel Les Trois Rois. Thus the "Business lunch" was born.

Die Brüder Roberto, Francesco und Enrico Cerea, deren Restaurant «Da Vittorio» (drei Michelin-Sterne) auf einem traumhaften Landgut im italienischen Brusaperto bei Bergamo zu den Topadressen der Haute Cuisine zählt, verwöhnen ihre Gäste im Winter im Restaurant «Da Vittorio – St. Moritz» (Bild rechts) im Carlton Hotel mit Gaumenfreuden der Spitzenklasse.

The brothers Roberto, Francesco and Enrico Cerea, whose restaurant Da Vittorio (three Michelin stars) on a beautiful country estate in Italian Brusaperto near Bergamo is one of the top addresses in haute cuisine, pamper their guests in winter in the restaurant Da Vittorio – St. Moritz (right of the picture) at the Carlton Hotel with premier gastronomic delights.



Wort und Werk französischer Spitzenköche wie Marie-Antoine Carême, Guillaume Tirel, Auguste Escoffier, Philéas Gilbert, Urbain Dubois und Henri-Paul Pellaprat, in neuerer Zeit auch Paul Bocuse und Alain Ducasse, haben zahlreiche Generationen von Gastronomen und Köchen beeinflusst. Früh schon wurden Fachzeitschriften und kulinarische Zirkel gegründet und gastronomische Abhandlungen verfasst, wie etwa von Alexandre Grimod de la Reynière und Anthelme Brillat-Savarin. Die Begriffsgeschichte der Bezeichnung Haute Cuisine verweist auch auf die hierarchische Tradition der französischen Küche.

Gleichzeitig begannen grosse Küchenmeister klassische und auch heute noch aktuelle Rezepte zu entwickeln und die Arbeit in der Küche neu zu organisieren und zu revolutionieren. Die auch heute noch beinahe unverändert gültige Organisation einer grossen Küchenbrigade mit einem Küchenchef, mehreren Souschefs und Chefs de Partie sowie den Bei- und Hilfsköchen geht beispielweise auf die Arbeit Auguste Escoffiers zurück. Ebenfalls zur gleichen Zeit begannen Gastrosofisten wie Alexandre Grimod de la Reynière (1758-1838) und Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) sich theoretisch mit Fragen der Kochkunst und der Gastronomie auseinander zu setzen. Besonders Brillat-Savarins Werk «La Physiologie du Gout» gilt als Meilenstein für die Theorie des Geschmackssinns und der Kulinaristik. De la Reynière und Brillat-Savarin gelten auch als Begründer der heute noch üblichen Restaurantkritik.

In word and deed top French chefs Marie-Antoine Carême, Guillaume Tirel, Auguste Escoffier, Philéas Gilbert, Urbain Dubois and Henri-Paul Pellaprat, and in more recent times also Paul Bocuse and Alain Ducasse, have influenced many generations of restaurateurs and chefs. Early on journals and culinary circles were founded and gastronomical treatises written, such as by Alexandre Grimot de la Reynière and Anthelme Brillat-Savarin. The etymology of the designation haute cuisine also refers to the hierarchical tradition of French cuisine.

At the same time top chefs began to develop classic and still today valid recipes and to re-organise and to revolutionise work in the kitchen. Even today, almost unchanged, the good organization of a large team with a Chef, several Sous Chefs and Chef de Parties, as well as the kitchen assistants and auxiliary chefs goes back to the work of Auguste Escoffier, for example. Also at the same time, gastronomes such as Alexandre Grimod de la Reynière (1758-1838) and Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) started to deal theoretically with questions of the culinary arts and gastronomy. Especially Brillat-Savarins work "La Physiologie du Gout" is considered a milestone for the theory of the palate and the culinary arts. De la Reynière and Brillat-Savarin are also effectively the founders of the restaurant critic that we still know today.



The world's best shopping streets, tax free

Save up to 19%* at over 270,000 shops
with Global Blue Tax Free Shopping.

The world's best shopping, better.
www.globalblue.com



*Subject to local variations



Die Nouvelle Cuisine legt besondere Wert auf allerfrischste Zutaten, kürzere Garzeiten, appetitlicheres Anrichten und Dekorieren sowie allgemein leichtere und schonendere Zubereitung.

Nouvelle cuisine attaches great importance to the freshest of ingredients, shorter cooking times, more appetizing serving and decoration, as well as on generally lighter and gentler preparation.

Schliesslich entwickelten Köche wie Fernand Point und später vor allem Paul Bocuse die «Nouvelle Cuisine». Nouvelle Cuisine legt besonderen Wert auf allerfrischste Zutaten, kürzere Garzeiten, appetitlicheres Anrichten und Dekorieren sowie allgemein leichtere und schonendere Zubereitung. Die Nouvelle Cuisine war die letzte letzte Welle an kulinarischen Neuerungen, die, von Frankreich ausgehend, zuerst Europa und dann grosse Teile der restlichen Welt überrollt hat. Zurzeit geht der kulinarische Trend eher in Richtung Asien und dem so genannten Fusion Cooking.

Pioniere der Hotellerie und Visionäre der Gastronomie

Die Mitglieder der Swiss Deluxe Hotels sind die Leuchttürme und die Perlen der Schweizer 5-Sterne-Hotellerie und als solches auch die Pioniere der Luxushotellerie, wie sie in den vergangenen 180 Jahren in der Schweiz entstanden ist und bis heute in die ganze Welt hinaus strahlt. In jeder der frühen Touristendestinationen standen am Anfang ihrer Entwicklung innovative Pioniere, denen die Orte einen Grossteil ihrer Bekanntheit zu verdanken haben. Sie waren die Baumeister einer Traumwelt für die vornehme Hotelgesellschaft der europäischen Oberschicht. Die bedeutendsten Hoteliers waren aber auch lokal engagierte Bürger, Politiker und Initianten von Infrastrukturbauten wie der Eisenbahn oder der Stromnetze und natürlich oft auch grosse Gastronomen.

Finally chefs such as Fernand Point and later primarily Paul Bocuse developed "Nouvelle Cuisine". Nouvelle Cuisine placed particular value on the freshest of ingredients, shorter cooking times, appetising preparation and decoration, as well as generally lighter and gentler preparations. Nouvelle Cuisine has been the last wave of culinary innovation, which emanated from France, first conquering Europe and then large parts of the rest of the world. Currently, the culinary trend is toward Asia and the so-called fusion cooking.

Pioneers of the hotel industry and visionaries of gastronomy

The members of the Swiss Deluxe Hotels are the lighthouses and the gems of the Swiss 5-star hotel industry. As such, they are also pioneers of the luxury hotel, as has come about in the last 180 years in Switzerland, and has radiated out across the whole world. In each of the early tourist destinations at the start of their development stood innovative pioneers, to whom the locations owe thanks for a large part of their reputation. They were the builders of a dream world for the elegant hotel community drawn from the European upper classes. The most important hoteliers were also locally committed citizens, politicians and initiators of infrastructure, such as railways or electricity grids, and of course, they were often also naturally big gastronomes or restaurateurs.



Palastähnliche Architektur, exquisite Innenausstattung und je ein Guide Michelin-Stern: «Il Lago» im Four Seasons Hotel des Bergues in Genf (links) und «La Viennoise» im Grand Hôtel du Lac in Vevey.

Palatial architecture, exquisite interior design and one Michelin star each: Il Lago in the Four Seasons Hotel des Bergues in Geneva (left) and La Viennoise in the Grand Hotel du Lac Vevey.



Die Schweiz ist die zweifelsohne die Wiege der gehobenen Hotelerie. Swiss Deluxe Hotels sind die noch heute stehenden Zeugen der Ursprünge des komfortablen und luxuriösen Reisens. Und eines wird umso deutlicher, je mehr man in der Geschichte zurückblickt, sich an der Gegenwart erfreut und erwartungsvoll in die Zukunft schaut: Den wahren Luxus eines Hotels macht neben der aussergewöhnlichen Lage, der palastähnlichen Architektur und dem exquisiten Interiordesign eben auch eine hochdekorierte Gourmet-Küche und die Dienstleistung am Gast, der exzellente Service in allen Bereichen der Gastfreundschaft aus. Das war schon vor 250 Jahren so, ist heute nicht anders, und bleibt die Basis, auf der die Swiss Deluxe Hotels ihre Zukunft aufbauen. Es ist ein grosses Erbe, das es zu verwahren gilt.

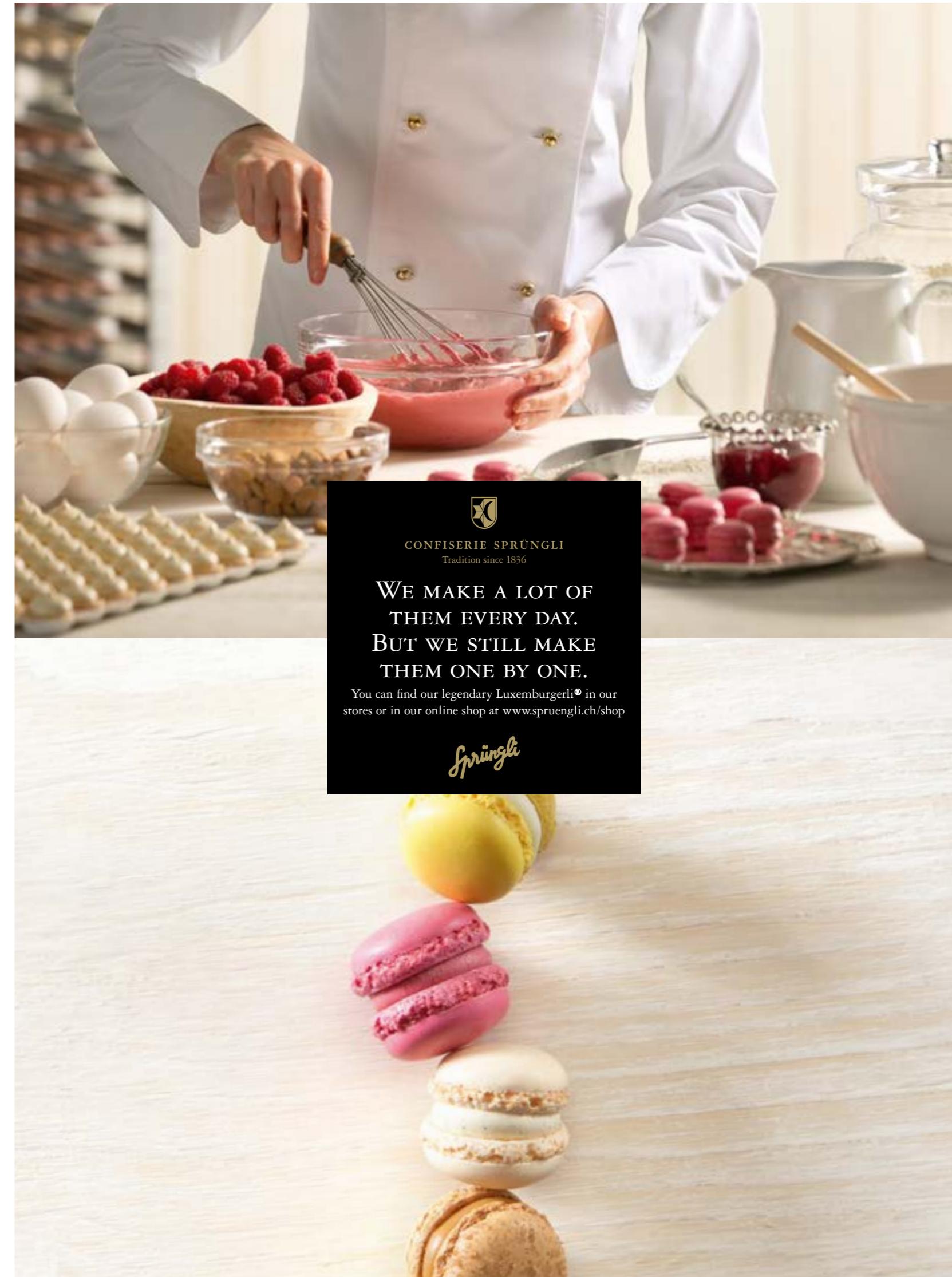
Seit 1934 besteht die Vereinigung der Swiss Deluxe Hotels, oder der «Groupement des hôtels de tout premier rang de Suisse» wie es damals hieß – mit dem Ziel, die besten Luxushotels der Schweiz mit dem besten Service und den ausserordentlichsten Leistungen mit einem Gütesiegel zu versehen. Das leibliche Wohl, die Gastronomie für unsere Gäste, war schon seit jeher ein wichtiger Pfeiler in der Betreuung unserer Gäste. Das Reglement der Anfangsjahre der Vereinigung der exklusivsten 5-Sterne-Hotels in der Schweiz hält denn auch fest, dass «zwischen 07.00 Uhr und Mitternacht Etagenservice gewährleistet wird, und Getränke rund um die Uhr serviert werden müssen». Genauso geregelt ist die Mindestzahl der Plätze im Restaurant, anteilmässig zur Bettenzahl des Hauses.

Heute vereinen die 38 Hotels der Swiss Deluxe Hotels über 150 Restaurants. Die Ansprüche und die Bedürfnisse der Hotelgäste wie auch der ebenso wichtigen externen Kundschaft sind heute viel breiter gefächert, als dies ein einziger Speisesaal abdecken könnte. Neben klassischer französischer Kochkunst kann der Gast heute aus Stilrichtungen aus aller Herren Länder wählen. Italienisch, Spanisch, Thailändisch, Chinesisch, Japanisch, Indisch oder traditionell Schweizerisch im Fondue-Stübli oder Raclette-Keller. Über 600 Gault-Millau Punkte sowie 19 Guide Michelin Sterne sind der eindrückliche Nachweis einer Gastronomie, die sich laufend weiterentwickelt und Tradition und Innovation mit Stolz auf das Hergebrachte und Mut zu neuen Entdeckungen geschickt verbindet.

Switzerland is undoubtedly the cradle of the sophisticated hotel industry. Swiss Deluxe Hotels are today still witnesses of the origins of the most luxurious and comfortable way to travel. And one thing is all the more obvious, the more you look back in history, delight in the present and look forward to the future with anticipation: The true luxury of a hotel of an exceptional location, of its palatial architecture and exquisite interior design, of a winning gourmet cuisine excellent service in all areas of hospitality. That was the case 250 years ago, is no different today, and is the basis on which the Swiss Deluxe Hotels build their future. It is a great heritage that needs to be managed.

Since 1934, the association of the Swiss Deluxe Hotels, or the "Groupement des hôtels de tout premier rang de Suisse" as it was then called, has been in existence, with the objective of providing the best luxury hotels in Switzerland with the best service and extraordinary performance with a seal of quality. The physical well-being, the gastronomy of our guests was always an important pillar in the care of our guests. The regulations of the early years of the association of the most exclusive 5 star hotels in Switzerland already stated that "between 07.00 am and midnight room service be guaranteed, and drinks must be served around the clock". Just as regulated is the minimum number of places in the restaurant pro rata to the number of beds, which the establishment offers.

Today the 38 hotels of the Swiss Deluxe Hotels unite over 150 restaurants. The demands and the needs of the hotel guests, as well as the equally important external customers, are now much more diverse, than could be covered by a single dining room. Next to classic French cuisine today the guest can choose from styles from all over the world. Italian, Spanish, Thai, Chinese, Japanese, Indian or traditional Swiss in the Fondue Stübli or the Raclette Keller. More than 600 Gault Millau points as well as 19 Michelin stars are the impressive credentials of the gastronomy, which kept on developing and skilfully combined both tradition as well as innovation with pride in the traditional and the courage to make new discoveries.



Genauso international sind die Chefs mit ihren Brigaden aufgestellt. Wenn ein Franzose als Weltstar zwischen New York und Bangkok bewundert wird und zwischendurch schon mal vom thailändischen König zum privaten Kochunterricht seiner Tochter eingeladen wird, kocht er bestimmt in einem Swiss Deluxe Hotel. Genauer gesagt im Hotel Beau-Rivage in Genf, wo Dominique Gauthier, mit 18 Gault Millau Punkten und 2 Guide Michelin Sternen ausgezeichnet, das Restaurant «Le Chat Botté» führt.

Das Hotel Castello del Sole am Ufer des Lago Maggiore in Ascona, um ein weiteres Juwel der Swiss Deluxe Hotels zu nennen, präsentiert sich in beeindruckender und exklusiver Qualität. Viele der kulinarischen Köstlichkeiten für die Gäste müssen nicht etwa importiert werden, sondern wachsen in Schrittentfernung einfach an Sträuchern und Bäumen sowie aus dem Boden des Landwirtschaftsguts «Terreni alla Maggia», auf dem das Castello selber steht. Küchenchef Othmar Schlegel verfügt so über eine Exklusivität, um die ihn manche Kollegen beneiden. Er pflückt die besten und natürlichsten Zutaten im Hotelpark. «Ein wahres Gedicht, dieses Risotto!», lässt sich ein Gast im Hotel Castello del Sole zitieren. Sicher, im Tessin gehört es sich, dass ein Risotto schmeckt. Dieses, hier im Gourmetrestaurant «Locanda Barbarossa» servierte, stellt für ihn jedoch alles bisher Erlebte in den Schatten. Es sind genau diese Einzelerfahrungen und Rückmeldungen, die das Bestreben, täglich die beste Qualität mit Know-how, Können und Leidenschaft zu erreichen, bestätigen.

Wer in dem erst kürzlich mit viel Aufwand und Passion renovierten und erweiterten Four Seasons Hotel des Bergues in Genf absteigt, erlebt ein City-Resort von weltstädterischer Grandezza und urbanem Lifestyle, das sich auf Augenhöhe mit den besten Adressen in New York, Singapur oder London bewegt. Da ist das neue japanische Izumi-Restaurant, integraler Bestandteil einer offenen und durchmischten Erholungszone mit dem vielleicht schönsten Spa am Genfersee mit Blick auf das Mont-Blanc-Gebirge, sowie die gemütliche Bibliothek mit Kaminfeuer. Unverkennbar zudem die Handschrift von General Manager José Silva, der nicht nur die Bistro-Tischchen selbst entworfen hat, sondern auch mit geschicktem Einfühlungsvermögen, langjähriger Erfahrung und feinem Gespür für Stil eine Schweizer Note in die Architektur wie auch die Gastronomie eingebracht hat.

Top-Stars

Zu den absoluten Top-Stars der hiesigen Gourmetszene gehören Anne-Sophie Pic und Peter Knogl. Der französischen Starköchin wurde die Führung des nach ihr benannten Restaurants im Hotel Beau-Rivage Palace in Lausanne anvertraut, während Peter Knogl im Restaurant Cheval Blanc im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel für Furore sorgt. Anne-Sophie Pic ist selbst in Frankreich die einzige Frau, die mit der Höchstnote von 3 Sternen des Guide Michelin ausgezeichnet wurde. 3 Sterne, das heißt gemäß offizieller Wertung so viel wie «Eine der besten Küchen - eine Reise wert». Und das im eigentlichen Wortsinn. Denn die Empfehlungen im Gourmetführer des französischen Reifenherstellers entstanden im Jahr 1900 aus der Idee, den damals rund 3'500 Automobilisten im Land Orientierung auf Frankreichs – und später auch Europas – Strassennetz zu bieten. Dazu gehörten neben Autowerkstätten und Tankstellen eben auch empfehlenswerte Restaurants und Hotels. Diese wurden eingestuft nach den Kategorien «Eine sehr gute Küche, ein wertvoller Tipp, wenn es eh am Weg liegt» (1 Stern), «Eine hervorragende Küche, die auch einen Umweg rechtfertigt» (2 Sterne) und drittens eben ein kulinarisches Erlebnis, für das es sich auf jeden Fall lohnt, extra ins Auto zu steigen und die Reise zum Restaurant anzutreten (3 Sterne) (siehe auch Kasten auf Seite 25).

Just as international are the chefs with their teams. If a Frenchman is admired as a global superstar between New York and Bangkok, and in between is invited by the Thai King to give private cooking lessons to his daughter, then he definitely cooks in a Swiss Deluxe Hotel. As in the case of the Hotel Beau-Rivage in Geneva, where Dominique Gauthier with 18 Gault Millau points and awarded 2 stars in the Michelin Guide, manages the "Le Chat Botté" restaurant.

The Hotel Castello del Sole on the shores of Lake Maggiore in Ascona, to name one more speciality of the Swiss Deluxe Hotels, has an impressive and exclusive quality. A wide range of culinary delights does not have to be imported for the guests, but grows just a stone's throw away simply on shrubs and trees, as well as in the grounds of the agricultural estate "Terreni alla Maggia", which stands on the Castello itself. Chef Othmar Schlegel can thus have an exclusivity which some colleagues might envy. He picks the best and most natural ingredients in the hotel park. "Gastronomic poetry, this risotto!", as a guest at the Hotel Castello del Sole was quoted as saying. Clearly, in Ticino it's right that a risotto is tasty. This here in the gourmet restaurant "Locanda Barbarossa" for him puts everything that he has previously seen in the shade. It is precisely these individual experiences and feedback that confirm the desire to daily achieve the best quality with know-how, skill and passion.

Whoever arrives in the Four Seasons Hotel des Bergues in Geneva, which was recently renovated and extended at great expense and with passion, experiences a City Resort of world city grandeur and an urban lifestyle, which is on an equal footing with the best addresses in New York, Singapore and London. As the new Japanese Izumi Restaurant is an integral part of an open and mixed recreational area, with perhaps the most beautiful spa on the shores of Lake Geneva and with a view of the Mont Blanc mountain range, as well as a cosy library with fireplace. Also the unmistakable signature of general manager José Silva, who not only designed the bistro tables himself, but also with skilful empathy, many years of experience and his fine sense of style has introduced a Swiss note in the architecture, as well as the gastronomy.

Top-Stars

The absolute top stars of the local gourmet dining scene include Anne-Sophie Pic and Peter Knogl. The French star chef was entrusted with the leadership of the restaurant named after her in the Hotel Beau-Rivage Palace in Lausanne, while Peter Knogl cooks up a storm in the Cheval Blanc restaurant in the Grand Hotel Les Trois Rois in Basel. Even in France Anne-Sophie Pic is the only woman to have been awarded the highest rating of 3 stars from the Michelin Guide. 3 stars, that is to say according to official score as much as "one of the best kitchens: is worth a visit". And that in the true sense of the word. Because the recommendations in the gourmet guide of the French tyre manufacturer evolved from an idea in 1900, of offering at the time around 3500 motorists in the country information about the French, and later also European road network. This included, in addition to garages and petrol stations, also recommended restaurants and hotels. These were graded according to the categories of "a very good kitchen, a valuable tip, if it's on the way" (1 star), "an excellent kitchen, which also justifies a detour" (2 stars) and thirdly also a culinary experience, for which it is definitely worth specially getting in the car and the trip to visit the restaurant (3 stars) (see also box on page 25).



1



2



3



4

Experimentelles oder zurück zur Tradition der Zukunft

Aber wohin geht die Reise? Gibt es noch Innovation in der Küche? Wurde nicht schon alles gekocht, was gekocht werden kann, und zwar mit allen erdenklichen Methoden? Innovations und das Entdecken neuer Geschmackskombinationen sind auch heute noch möglich; davon ist Laurent Eperon, Sternekoch im Restaurant Pavillon im Hotel Baur au Lac in Zurich, überzeugt. Eine seiner Spezialitäten, das «Jarret de Veau - Retour de Sambava», eine während 36 Stunden gegarte, glasierte Kalbsbrust mit schwarzem Pfeffer aus Madagaskar, erreicht ihren unvergleichlichen Geschmack durch die Sous-vide-Methode, eine besonders schonende Gartechnik. Ob Experimentell-Physikalisch wie die Molekularküche, neue Asian-Fusion-Kombinationen wie die so genannte Nikkei-Cuisine oder schlicht der Trend zu mehr Biologisch-Organischem, Natürlichkeit und Ursprünglichkeit: Die hohe Kunst der Gourmet-Küche versucht sich ständig neu zu erfinden. Mal auf spielerische, mal auf mehr wissenschaftliche Art und Weise. Die angewandte Molekularküche nutzt Erkenntnisse aus der modernen Lebensmitteltechnologie, um Gerichte mit völlig neuartigen Eigenschaften zu erzeugen, wie zum Beispiel Schäume, Airs, warme Gelees, heißes «Eis», das beim Abkühlen im Mund schmilzt, Bonbons aus Olivenöl oder «Kaviar» aus Melonen. Durch die überraschenden Kombinationen von Aromen, süß und salzig, Temperaturen und Texturen, stehen diese Gerichte für eine eigentliche Schule der Wahrnehmung und nähern sich zugleich den Methoden der modernen Kunst.

Experimental or back to the tradition of the future

But where will the journey lead? Is there still innovation left in the kitchen? Hasn't everything already been cooked, which can be cooked, and with all imaginable methods? Innovations and discovery of new taste combinations are still possible today, Laurent Eperon, star chef in the Pavilion restaurant in the Hotel Baur au Lac in Zurich, is convinced. One of his specialities, the "Jarret de Veau - Retour de Sambava", a glazed veal shank cooked for 36 hours with black pepper from Madagascar, achieves its incomparable taste by the Sous-vide method, a particularly gentle cooking technique. Whether experimental-physical such as the Molecular Cuisine, new Asian fusion-combinations such as the so-called Nikkei Cuisine, or simply the trend toward more organic, naturalness and originality: The high art of gourmet cuisine constantly tries to reinvent itself. Sometimes in a playful way, sometimes in more scientific way. The applied Molecular Cuisine uses findings from modern food technology, in order to create dishes with completely new properties, such as foams, airs, warm jellies, hot "ice," which melts in the mouth during cooling, sweets made from olive oil or "caviar" of melons. By the unexpected combinations of flavours, sweet and salty, temperatures and textures these dishes are also a real school of perception and mimic the methods of modern art.

Top Shots der Haute Cuisine in den Swiss Deluxe Hotels: Dominique Gauthier, Beau-Rivage, Genf (1); Othmar Schlegel, Castello del Sole, Ascona (2); Anne-Sophie Pic, Beau-Rivage Palace, Lausanne (3) und Peter Knogl, Grand Hotel Les Trois Rois, Basel (4).

Stars of haute cuisine in the Swiss Deluxe Hotels: Dominique Gauthier, Beau-Rivage, Geneva (1); Othmar Schlegel, Castello del Sole, Ascona (2); Anne-Sophie Pic, Beau-Rivage Palace, Lausanne (3) and Peter Knogl, Grand Hotel Les Trois Rois, Basel (4).



OFFICIAL WATCHMAKER

CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DE FUTEBOL

PARMIGIANI
FLEURIER



TONDA METROGRAPHE
Acier
Mouvement chronographe
Bracelet acier



TONDA METROGRAPHE
Edelstahl
Chronograph mit Datumsanzeige
Edelstahlarmband
Made in Switzerland
www.parmigiani.ch

STUDIO PARMIGIANI GSTAAD

ASCONA GIOIELLI-OROLOGI HERSCHEMANN | BASEL GÜBELIN | BERN GÜBELIN | CRANS-MONTANA L'ATELIER DU TEMPS
GENÈVE AIR WATCH CENTER, BENOIT DE GORSKI, GÜBELIN, ZBINDEN | INTERLAKEN KIRCHHOFER
KLOSTERS MAISSEN | LAUSANNE GUILLARD | LUGANO GÜBELIN | LUZERN GÜBELIN | MONTREUX ZBINDEN
NEUCHÂTEL BONNET | ST. GALLEN LABHART-CHRONOMETRIE | ST. MORITZ GÜBELIN
VILLARS-SUR-OLLON BRÄNDLI CREATION & CO | ZERMATT HAUTE HORLOGERIE SCHINDLER | ZÜRICH GÜBELIN, ZEIT ZONE

Die grosse Welt der Haute Cuisine und der Gourmet-Köche wird auch in Zukunft sehr eng mit der Entwicklung der Luxushotellerie einhergehen. Stets das Wohl des Gastes im Fokus, werden sich sowohl der Hotelier wie auch der Chef in der Küche immer wieder die Frage stellen «Was können wir noch besser machen? Wie können wir unsere Gäste noch überraschen und verwöhnen?» Die Schweiz hat den Vorteil, dass sie nicht nur im Herzen Europas alle Einflüsse des umliegenden Auslands sehr schnell antizipieren kann, sondern dass sie als Hochburg der Gourmet-Küche mit weltweit hoch angesehenen Ausbildungsstätten und einer hohen Dichte an Top-Adressen der Haute Cuisine auch Akzente setzt.

1



2

Für das leibliche Wohl zu sorgen, war schon seit jeher ein wichtiger Pfeiler in der Betreuung der Gäste in den Swiss Deluxe Hotels. Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa (1), Gstaad Palace (2)

The physical well-being has always been an important pillar in the care of guests in the Swiss Deluxe Hotels. Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa (1), Gstaad Palace (2).

zen kann, die in die ganze Welt hinaus strahlen. Was die Schweiz zudem stark macht, ist die breite Basis an gut bürgerlichen Restaurants im ganzen Land, die neben den hochdekorierten Küchen einen starken Mittel- und Unterbau bildet, der immer wieder junge Talente und überraschende Entdeckungen und Innovationen hervorbringt. Qualitätskriterien wie der Einsatz frischer und regionaler Produkte, eine saisonal ausgerichtete Menu-Gestaltung und eine Internationalität an Fachkräften, die im Ausland seinesgleichen sucht, machen die Schweiz zu einem Ort der kulinarischen Exzellenz. Diese muss aber gepflegt und weiterhin gefördert und gefordert werden, um auch in Zukunft brillieren zu können. Die Swiss Deluxe Hotels bieten dazu den besten Nährboden und ein perfektes Umfeld.

The big world of haute cuisine and gourmet chefs will also in future very closely accompany the development of the luxury hotel. Always being focussed on the well-being of the guest will present both the hotelier as well as the chef in the kitchen again and again with the question "What can we do better? How can we still surprise and pamper our guests?" Switzerland has the advantage as they are in the heart of Europe that they can anticipate very quickly all influences of the surrounding countries, but that they as a stronghold of world gourmet cuisine with prominent training institutions and a high density of top addresses in haute cuisine can also set new accents, which radiate out into the whole



S. Pellegrino Saporì Ticino: Summit of haute cuisine in Ticino

Die hohe Kunst der grossen Gourmet-Köche in den Swiss Deluxe Hotels war denn auch Motivation für die Partnerschaft zwischen S. Pellegrino Saporì Ticino und den Swiss Deluxe Hotels. «Die Swiss Deluxe Hotels sind stolz, zusammen mit S. Pellegrino Saporì Ticino die Kunst und die Tradition der Schweizer Spitzen-Gastronomie zu pflegen und unvergessliche Momente des Genusses zu schaffen», sagt Jan E. Brucker, Präsident der Swiss Deluxe Hotels.

Die Geschichte von Saporì Ticino hat einen aussergewöhnlichen Ansatz. Die Ursprünge dieser innovativen und dynamischen Event-Reihe liegen in der Liebe zu dieser reizenden Ecke der Schweiz, dem Tessin. Seit 2007 engagiert sich der leidenschaftliche Tessiner Gourmand Dany Stauffacher zusammen mit einer Gruppe ausgewählter Hotels und Sterne-Restaurants darum, die Schönheit und die Gastfreundschaft dieser Region gewürdigt zu wissen. In den vergangenen Jahren haben sich viele der besten Küchenchefs im Tessin diesem gemeinsamen Ziel verschrieben. Darunter sind Namen wie Dario Ranza, Martin Dalsass, Andrea Cingari, Stefan Nowaczyk, Urs Gschwend, Rolf Krapf, Gian Luca Bos, Frank Oerthle, Luigi Lafranco, Alessio Rossi, Ivo Adam, Lorenzo Albrici, Marco Ghioldi, Andrea Bertarini, René Nagy, Alessandro Fumagalli, Antonio Fallini, Salvatore Frequenti, Othmar Schlegel, Egidio Iadonisi und Domenico Ruberto. Der Kanton Tessin behauptet sich in der Tat immer mehr als eines der wichtigsten Ziele für den Gourmet- und Weintourismus in der Schweiz und in Europa.

Eine gelungene Vereinigung mit San Pellegrino

Bald wurde die Idee von S. Pellegrino Saporì Ticino über die Landesgrenzen hinaus bekannt und es wurden auch einige der besten Chefs Italiens zur Veranstaltungsserie eingeladen. Fachkenntnisse und Enthusiasmus der Spitzenköche ermöglichen den Austausch nicht nur zwischen Kollegen, sondern auch zwischen den Kulturen und Traditionen. Die wichtigste und geschicksträchtigste Mineralwassermarken der Welt – San Pellegrino – lehrt der Veranstaltungsreihe ihren Namen und ist der perfekte Partner in Kombination mit der italienischen und Tessiner Kochkunst.

An insgesamt 14 Abendveranstaltungen, Gala Dinners und zusätzlich drei Pressekonferenzen in Mailand, Lausanne und Zürich zelebrierten S. Pellegrino Saporì Ticino und die Swiss Deluxe Hotels echte Höhepunkte der Haute Cuisine. Die mehrfach überbuchten Events und ein grosses internationales Medienecho zeigen das grosse Interesse und einen wahren «Boom» in der Gourmet-Küche der Schweiz. Dass die mediterrane Sonnenstube Tessin hier eine Vorreiterrolle spielt, ist nicht zufällig, sondern passt zum Trend, wonach die italienische Küche und die Kultur der Schweiz Frankreich während der letzten Jahrzehnte den Vorrang der klassischen Haute Cuisine streitig machen.

The high art of the great gourmet chefs in the Swiss Deluxe Hotels was also motivation for the partnership between S. Pellegrino Saporì Ticino and the Swiss Deluxe Hotels. "The Swiss Deluxe Hotels are proud, together with S. Pellegrino Saporì Ticino to maintain this art and tradition of Swiss top class gastronomy, and of producing unforgettable moments of pleasure", says Jan E. Brucker, Chairman of the Swiss Deluxe Hotels.

The history of Saporì Ticino has an unusual beginning. The origins of this innovative and dynamic range of events lie in the love of this charming corner of Switzerland, Ticino. Since 2007 a passionate Ticino gourmand Dany Stauffacher committed himself together with a group of selected hotels and star restaurants to appreciate the attractions and the warm hospitality of their region. In the course of the last few years, many of the best chefs in Ticino have prescribed to this common goal. Among them are names such as Dario Ranza, Martin Dalsass, Andrea Cingari, Stefan Nowaczyk, Urs Gschwend, Rolf Krapf, Gian Luca Bos, Frank Oerthle, Luigi Lafranco, Alessio Rossi, Ivo Adam, Lorenzo Albrici, Marco Ghioldi, Andrea Bertarini, René Nagy, Alessandro Fumagalli, Antonio Fallini, Salvatore Frequenti, Othmar Schlegel, Egidio Iadonisi and Domenico Ruberto. The canton of Ticino claims in fact to be more than just one of the most important destinations for gourmet and wine tourism in Switzerland and in Europe.

A successful association with San Pellegrino

As soon as the idea of S. Pellegrino Saporì Ticino became known beyond national borders also some of the best Italian chefs were invited to a series of events. The expertise and the enthusiasm of the top chefs not only allow an exchange between colleagues, but also between the cultures and traditions. The most important and most historic mineral water brand in the world - San Pellegrino - lent its name to a series of events and is the perfect partner in combination with the Italian and Ticino cooking skill.

At a total of 14 evening events, gala dinners and in addition three press conferences in Milan, Lausanne and Zurich S. Pellegrino Saporì Ticino and the Swiss Deluxe Hotels celebrated real highlights of haute cuisine. The multiply oversubscribed events and large international media coverage shows the great interest and a real boom in gourmet food in Switzerland. That the Mediterranean sun terrace of Ticino played a leading role here, is not coincidence, but fits the trend where Italian cuisine and culture in Switzerland during the last decades has contested the primacy of the classic haute cuisine from France.

Acht von 38 Chefs der Swiss Deluxe Hotels und die Teilnehmer an der diesjährigen Partnerschaft mit San Pellegrino Saporì Ticino (v.l.n.r.): Andrea Migliaccio, Sandeep Bhagwat, Edgard Bovier, Pierre Crépaud, Roland Schmid, Gregor Zimmermann, Laurent Eperon, Heiko Nieder.

Eight of 38 chefs of the Swiss Deluxe Hotels are participating in this year's partnership with San Pellegrino Saporì Ticino (f.l.t.r.): Andrea Migliaccio, Sandeep Bhagwat, Edgard Bovier, Pierre Crépaud, Roland Schmid, Gregor Zimmermann, Laurent Eperon, Heiko Nieder.



Todays "Swiss Deluxe Hotels" are gourmet hotels

Ich habe eine klare Meinung: Ein Hotel ohne ambitioniertes Restaurant kann nicht «deluxe» sein! Wer seinen Gästen den ultimativen Luxus verspricht und dafür auch einen entsprechenden Preis verlangt, muss kulinarisch etwas zu bieten haben. Am besten mit verbindlichem Gütesiegel: Ein paar GaultMillau-Punkte (mindestens 15) oder ein paar Sterne (mindestens einer) sollten es schon sein. Nach diesem Kriterium fahndet der GaultMillau übrigens auch nach dem «Hotel des Jahres»: Ohne 15 Punkte gibt's keinen Platz auf der «Watchlist».

Top-Qualität kann man sich erarbeiten. Hausinterne Chefköche wie etwa Peter Knogl («Les Trois Rois», Basel), Heiko Nieder («Dolder Grand», Zürich), Othmar Schlegel («Castello del Sole», Ascona) oder Dominique Gauthier («Beau Rivage», Genf) haben sich mit ihren Brigaden auf 18 Punkte hochgekocht – und sind Schweizer Spitzenklasse.

Top-Qualität kann man auch «leasen»: Anne-Sophie Pic arbeitet fürs «Beau-Rivage» in Lausanne. Die «Fratelli Cerea» zaubern im «Carlton» in St. Moritz. Nobu Matsuhisa lässt im «Badrutt's Palace» kochen; das Restaurant ist Abend für Abend ausverkauft.

Selber erarbeiten oder leasen? Dem Fünfsterne-Gast ist es egal. Er will einfach ein Restaurant, das seinen hohen Ansprüchen gerecht wird. Die «Swiss Deluxe Hotels» haben in den letzten Jahren gewaltig aufgerüstet. «Swiss Deluxe» steht bei (fast) allen Mitgliedern auch für vergnügliche Küche, für ambitionierte, begabte Chefköche. Swiss Deluxe-Hotels sind heute auch Gourmet-Hotels. Gut so!

For me, one thing is clear: A hotel without an ambitious restaurant cannot be "deluxe"! Whoever promises their guests the ultimate in luxury and also demands a price to match, must have something to offer in the way of culinary delights. Best of all with a seal of quality: A few GaultMillau points (at least 15), or a few stars (at least one) should do it. GaultMillau also searches for the Hotel of the Year according to this criterion: Without 15 points there's no place on the watch list.

Top quality can be earned. In-house chefs such as Peter Knogl («Les Trois Rois», Basel), Heiko Nieder («Dolder Grand», Zurich), Othmar Schlegel («Castello del Sole», Ascona) or Dominique Gauthier («Beau Rivage», Geneva) who have rustled up 18 points with their teams, are the Swiss premier class.

You can also "lease" top-quality: Anne-Sophie Pic works for the Beau-Rivage in Lausanne. The Cerea brothers work their magic at the Carlton in St. Moritz. Nobu Matsuhisa cooks in Badrutt's Palace; the restaurant is sold out night after night.

Develop your own or lease? The five star guest does not really care. They simply want a restaurant, that will meet their exacting, high standards. In the last few years the "Swiss Deluxe Hotels" have carried out an enormous number of upgrades. For (almost) all members "Swiss Deluxe" also stands for pleasurable cuisine and for ambitious, talented chefs. Swiss Deluxe Hotels are today also gourmet hotels. A good thing too!



Die beiden Gourmet-Führer Guide Michelin und GaultMillau sind im Buchhandel erhältlich, z.B. auf www.books.ch.
The two gourmet guides Michelin and GaultMillau are available in bookstores such as www.books.ch.



Der Guide Michelin, ein Hotel- und Reiseführer, erscheint jährlich in unterschiedlichen Länderversionen. Die französische Ausgabe wird von der Michelin Editions des Voyages in Paris herausgegeben. Der bekannte Rote Michelin ist ein Führer für Restaurants und Hotels, der Grüne Michelin ein allgemeiner touristischer Führer. Der Guide Michelin wurde erstmals im Jahre 1900 in einer Auflage von 35'000 Exemplaren und zunächst ausschliesslich auf Frankreich begrenzt herausgegeben. Gestaltet von der Touristikabteilung des Reifenherstellers Michelin, war er ursprünglich als ein Werkstatt-Wegweiser für die weniger als 3'000 Autofahrer gedacht, die es damals in Frankreich gab. Die Initiatoren André und Édouard Michelin stiessen dabei auf eine Marktlücke und gaben unter anderem Tipps zum Umgang mit dem Auto und den Reifen sowie die Namen von Werkstätten, Batterieladestationen und Benzindepots bekannt.

1910 erschien der erste deutschsprachige Guide Michelin für Deutschland und die Schweiz. 1923 kamen dann die ersten Hotel- und Restaurantempfehlungen. Ab 1926 gewann der Guide Michelin für die Gastronomie einen noch höheren Stellenwert, da er erstmals Sterne für gute Küche vergab. In den Folgejahren verfeinerte der Reiseverlag seine Bewertung und verlieh 1931 erstmals zwei und drei Sterne für eine herausragende Küchenleistung. 1936 wurden die bis heute gültigen Definitionen zu den Sternen eingeführt: «Eine sehr gute Küche – verdient besondere Beachtung» (ein Stern), «Eine hervorragende Küche – verdient einen Umweg» (zwei Sterne), «Eine der besten Küchen – eine Reise wert» (drei Sterne).

Der GaultMillau ist ein nach seinen Herausgebern Henri Gault (1929-2000) und Christian Millau (* 1928) benannter und neben dem Guide Michelin der einflussreichste Restaurantführer französischen Ursprungs. Er vergibt die Hauben, die neben Michelins Sternen begehrteste Auszeichnung der Haute Cuisine. Im Gegensatz zum Guide Michelin beschränkt sich der GaultMillau nicht auf die reine Auflistung von Restaurants, sondern bietet auch eine nähere Beschreibung. Das Ergebnis sind mitunter zynisch-sarkastische Umschreibungen von äusserster Härte, die dem Führer in der Vergangenheit vielfach Prozessandrohungen und Gerichtsverfahren bescherten. Die erste Schweizer Ausgabe wurde 1982 herausgegeben. Der GaultMillau Schweiz erschien 1982 zum ersten Mal und wird als deutsche und französische Ausgabe vom Verlagshaus Ringier herausgegeben. Chefredakteur ist Urs Heller.



Qualitätskriterien wie der Einsatz frischer und regionaler Produkte sowie eine saisonal ausgerichtete Menu-Gestaltung sind wieder im Trend.

Quality criteria, such as the use of fresh and regional produce, as well as a seasonally-oriented menu design are now back in vogue.

The Michelin Guide is a hotel and travel guide, which appears each year in different country versions. The French edition of the Michelin Editions des Voyages is published in Paris. The well-known red Michelin is a guide to restaurants and hotels, the green Michelin a general tourist guide. The Michelin Guide was first published in 1900 in a run of 35000 copies and at first exclusively limited to France. Designed by the tourist department of the Michelin tyre manufacturer it was intended as one of the first workshop guides for the fewer than 3000 drivers that there were at that time in France. The initiators André and Édouard Michelin stumbled on a gap in the market and have among other things tips for dealing with the car and the tyres, as well as the names of workshops, battery charging stations and petrol stations.

In 1910 the first German-speaking Michelin Guide for Germany and Switzerland appeared. In 1923 hotel and restaurant recommendations appeared for the first time. From 1926 the Michelin Guide won a higher importance for gastronomy, because for the first time it awarded stars for a good kitchen. In the following years the travel publishing company refined its evaluation and for the first time in 1931 awarded two and three stars for an outstanding cooking performance. In 1936, the definitions of the stars was introduced, that is still valid today: "A very good kitchen: deserves special attention" (one star), "an excellent kitchen: deserves a detour" (two stars), "One of the best kitchens: is worth a visit" (three stars).

The GaultMillau is named after its publishers Henri Gault (1929-2000) and Christian Millau (* 1928) and in addition to the Michelin Guide is the most influential restaurant guide of French origin. It assigns the toques, which alongside Michelin stars are the most coveted award of haute cuisine. In contrast to the Michelin Guide GaultMillau is not limited to an inventory, but provides a description. The results are sometimes cynical and sarcastic paraphrases of extreme harshness, which in the past resulted in many threatened lawsuits and litigation for the guide. The first Swiss edition was published in 1982. The GaultMillau Switzerland appeared for the first time in 1982 and was published as a German and French Edition by the publishing house Ringier. Urs Heller is editor-in-chief.



A breathtaking view of the Matterhorn

Die Matterhorn-Suite des Mont Cervin Palace in Zermatt ist Sinnbild für die exzellente Gastfreundschaft im traditionellen Walliser Kurort und die Ehrfurcht vor dem schönsten Gipfel der Alpen – dem Matterhorn.

The Matterhorn Suite of the Mont Cervin Palace in Zermatt is the symbol for the excellent hospitality in the traditional Valais health resort and the awe for the most beautiful peak in the Alps – the Matterhorn.



Mit dem Blick aus der zweistöckigen Matterhorn-Suite wirkt der Zermatter Hausberg imposant. Es sind magische Momente, wenn man ihn in verschiedenen Lichtstimmungen sieht.

The nearby Zermatt mountain is very imposing viewed from the two-storey Matterhorn Suite. There are magical moments when you see it in various different lighting conditions.

Steht das Hotel Mont Cervin Palace vor dem Matterhorn oder steht das Matterhorn vor dem Mont Cervin Palace? Diese Frage lässt sich mit einem Augenzwinkern je nach Perspektive nur schwierig beantworten. Mit dem Blick aus der zweistöckigen Matterhorn-Suite wirkt der Zermatter Hausberg imposant. Das Matterhorn mit Worten zu beschreiben, ist aber fast nicht möglich. Es sind magische Momente, wenn man diesen 4478 m hohen Berg in verschiedenen Lichtstimmungen mit eigenen Augen sieht. Der meistfotografierte Gipfel der Welt wurde 1581 erstmals als Mont Cervin erwähnt, später auch als Mons Silvanus und Mons Silvius. 1682 taucht der Name Matterhorn auf. Er leitet sich vermutlich von der «Matte» ab, dem grasbewachsenen Tal unterhalb der Gorner schlucht.

Does the Hotel Mont Cervin Palace stand in front of the Matterhorn or the Matterhorn in front of the Mont Cervin Palace? Depending on perspective this question is difficult to answer with just a wink. With the view from the two-storey Matterhorn Suite the local Zermatt mountain is very imposing. To describe the Matterhorn in words is almost impossible. There are magical moments when you see this 4478 m high mountain in different lighting conditions with your own eyes. The most photographed summit in the world in 1581 was first named Mont Cervin, later also as Mons Silvanus and Mons Silvius. In 1682 the name Matterhorn appeared. It probably derives from the "Matte", the grassy valley below the Gorner schlucht.



Behind every Antinori label is a 600-year pursuit of excellence.

www.bindellawine.ch



Ein lichtdurchflutetes, grandioses Wohnzimmer mit offenem Kamin und ein separates Speisezimmer: In der Matterhorn-Suite fühlt man sich gleich wie im eigenen Chalet.

The bright and grandiose living room with its open fire and a separate dining room makes you feel as if you are in your own chalet within the hotel.

In der Matterhorn Duplex-Suite des Mont Cervin Palace laden auf 180 m² luxuriöse Grosszügigkeit und harmonisch-stilvolles Interieur mit alpinem Charme zum Verweilen und Geniessen ein. Mit dem Masterbedroom mit Badezimmer, Jacuzzi, Dusche und WC im oberen Stock, dem lichtdurchfluteten und grandiosen Wohnzimmer mit offenem Kamin und separatem Speisezimmer fühlt man sich wie im eigenen Chalet. 28 m² an Panoramafenstern sowie ein Südbalkon mit Blick über die Dächer von Zermatt komplettieren das Gefühl des eigenen Ferienhauses.

Für die grösere Familie lässt sich die Suite mit einem angrenzenden Alpine Superior Doppelzimmer erweitern. Durch die Kombination von verschiedenen Suiten und Zimmern öffnet sich auf der sechsten Etage ein wahres Penthouse mit Rundumblick über das ganze Dorf Zermatt und die Bergkulisse. Exklusive Möbel und Stoffe harmonieren mit dem Stil des Hauses und definieren auf zurückhaltende Art einen komfortablen Luxus.

Im Mont Cervin Palace erlebt der Gast, was seit 160 Jahren die herausragende Qualität der Schweizer Hotellerie ausmacht: Engagierte Menschen, faszinierende Berglandschaften und eine ausgezeichnete Infrastruktur. Darüber hinaus wurde von April bis Dezember 2012 mit einer umfassenden Renovation dafür gesorgt, dass die Grande Dame der Zermatter Hotellerie sich weiter in Bestform präsentiert. Die kleineren Zimmer verwandelten sich dabei in grössere Räume mit zeitgenössischem Design. Natürlich ohne dass dabei die Herkunft vergessen würde. Auch nach dem umfangreichen Umbau weiss man im Mont Cervin Palace morgens, wo man aufwacht. Neben den Zimmern hat auch die Lobby ein umfassendes Lifting erfahren. Viel Licht durchdringt das Hotel und lädt ein, länger zu verweilen. Aber auch hinter den Kulissen wurde intensiv modernisiert. Schnelle Internetzugänge für die Gäste und moderne Unterhaltungselektronik runden den Umbau ab.

Der Traum der Matterhorn-Suite wird für 3'000.– pro Nacht wahr.



In the Matterhorn Duplex Suite of the Mont Cervin Palace 180m² luxurious generosity and harmonious, stylish interiors invite you in to stay and enjoy with alpine charm. With the master bedroom with bathroom, jacuzzi, shower and WC on the upper floor, the bright and grandiose living room with an open fire and a separate dining room makes you feel as if you are in your own chalet in the hotel. 28m² panoramic windows and a south-facing balcony over the roofs of Zermatt complete the feeling of the holiday home.

For the larger family, the suite can be extended with an adjacent Alpine Superior double room. Through the combination of different suites and rooms the sixth floor opens up into a true penthouse with panoramic views of the whole village of Zermatt and the mountain backdrop. Exclusive furniture and fabrics harmonise with the style of the house to define a restrained sort of comfortable luxury.

At the Mont Cervin Palace the guests experience, what for 160 years has typified the outstanding quality of the Swiss hotel industry: Dedicated staff, fascinating mountain scenery and an excellent infrastructure. For the latter, from April to December 2012 with a comprehensive renovation it was ensured that the grande dame of Zermatt hotels continued to present itself in top form. The smaller rooms were transformed into larger rooms with contemporary design. Naturally, without the provenance being forgotten. Even after the extensive reconstruction work you know you are in the Mont Cervin Palace when you wake up in the morning. In addition to the rooms the lobby has also had a comprehensive facelift. A lot of light permeates the hotel and invites you to linger a while longer. But behind the scenes also extensive modernisation took place. High-speed internet access for the guests and modern consumer electronics round off the conversion.

The dream of the Matterhorn Suite can be yours for 3,000 SFR per night.

Lake front living

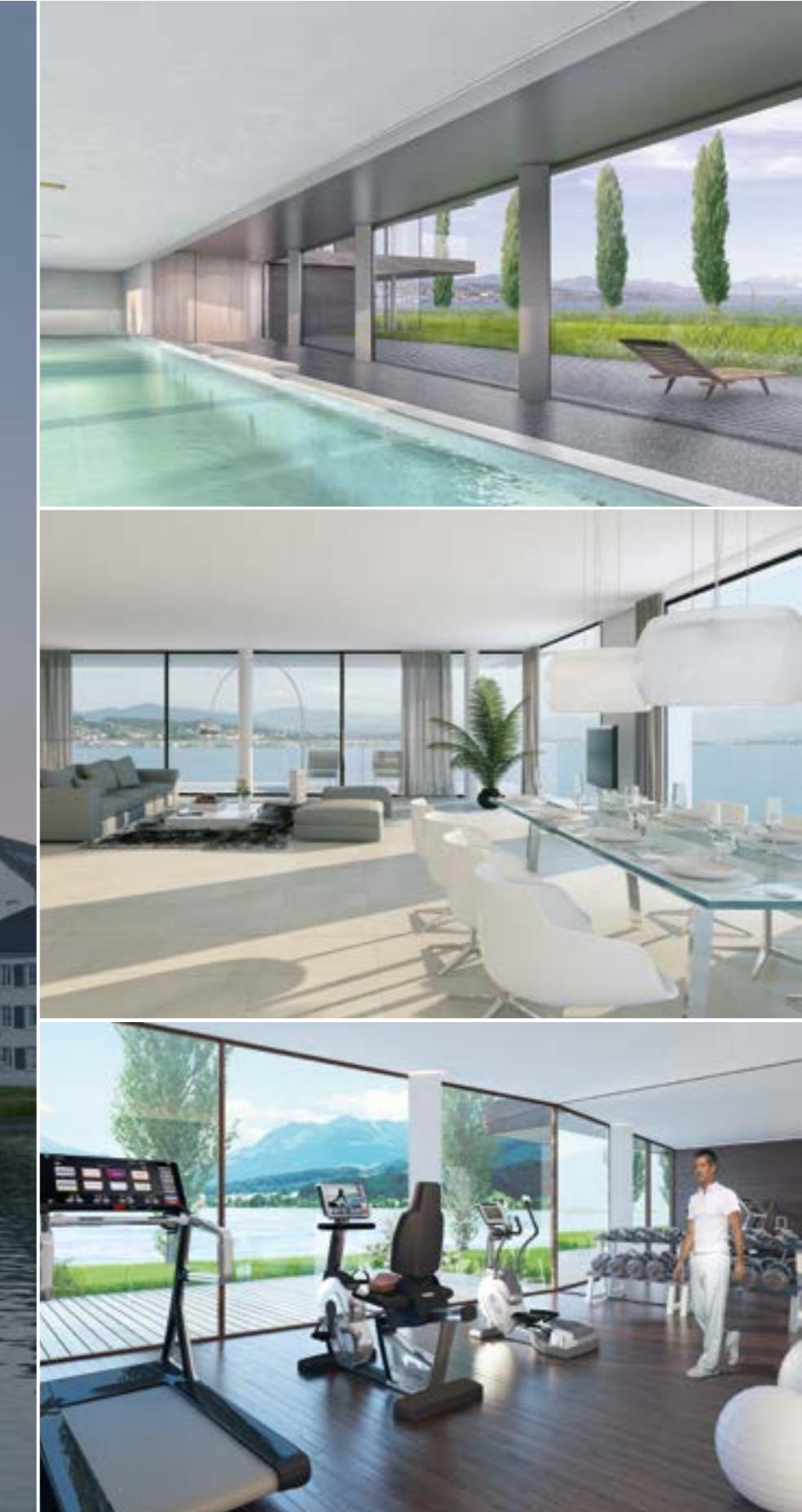
Exclusive lifestyle in Wädenswil. Panoramic lake and mountain views, lake access, indoor pool, wellness, spa and fitness included.



Peninsula Beach House

www.beach-house.ch
Tel. +41 44 485 50 00

Completion December 2014



P E A C H
PROPERTY GROUP



A promising summer in Switzerland



2

Die Dichte an alpinen Höhepunkten in der Schweiz ist einzigartig und die ursprüngliche Natur hat schon unzählige Menschen begeistert und inspiriert. Die Aussicht, die man auf Schweizer Berggipfeln genießen kann, ist einfach himmlisch. Auf hohen Bergen rücken Alltag und Hektik in weite Ferne. Die Luft ist klar, die Aussichten inspirierend und die Momente bewegend.

Die Schweizer Berge faszinieren die Menschen seit jeher. Mit dem Beginn des Tourismus Mitte des 19. Jahrhunderts entstand das Bedürfnis, Menschen bequem auf die Gipfel zu befördern. Nach anfänglich kuriosen Ideen setzte sich die Technologie von Ingenieur Niklaus Riggisbach durch und führte zu einem Boom der Bergbahnen. Der Schweizer Pionier- und Erfindergeist entwickelte im Laufe der Zeit vier Zahnrad-Antriebssysteme, die nach wie vor aktuell sind: Riggisbach, Strub, Locher und Abt. Noch heute fährt die Jungfraubahn mit dem Zahnradsystem Strub, während die Pilatusbahn als steilste Zahnradbahn der Welt mit dem System von Eduard Locher verkehrt. Die heutzutage rund 670 Sommer-Bergbahnen sind ein wichtiger und innovativer Teil der Verkehrs- und Tourismusinfrastruktur. Sie führen hoch hinaus in die ursprüngliche Gebirgswelt, wo eindrückliche Aussichten genossen werden können. Vier Sommer-Bergbahnen haben wir herausgepickt, die Nervenkitzel, spektakuläre Erlebnisse und grandiose Aussichten versprechen.

Gornergrat Bahn, Wallis

Die Bahn von Zermatt auf den Gornergrat, die 1898 offiziell eröffnet wurde, ist die erste elektrische Zahnradbahn der Schweiz. Auf der Fahrt von Zermatt zum Rotenboden sieht man das Matterhorn gleich zweimal: in natura und gespiegelt im glasklaren Wasser des Riffelsees.

Die höchste im Freien angelegte Zahnradbahn von Europa fährt an 365 Tagen im Jahr. Von der Bergstation aus genießt man eine unvergleichliche Aussicht auf 29 Viertausender, darunter den höchsten Gipfel der Schweiz, die Dufourspitze.

The sheer number of alpine highlights in Switzerland is unique and the unspoilt natural environment has already thrilled and inspired countless visitors. The views you can enjoy from the Swiss mountain peaks are quite simply heavenly. High in the mountains the hectic pace of everyday life fades into the background. The air is clear, the views inspiring, creating magical moments.

The Swiss mountains have always held a fascination for many. With the start of tourism in the mid-19th century, the need arose to transport people to the peaks in comfort. After a few initial, somewhat odd ideas, the technology of engineer Niklaus Riggisbach became established and led to a boom in the construction of mountain railways. Over the years the Swiss pioneering spirit and inventiveness developed four systems of cog traction which are still used today: Riggisbach, Strub, Locher and Abt. The Jungfrau railway runs on the Strub system, while the Pilatus cog railway, the world's steepest, runs on a traction system invented by Eduard Locher. Today, about 670 summer cable cars, funiculars and cog railways are key links in Switzerland's transport network, as well as an important tourist attraction. They travel high up into the unspoilt mountain world, giving visitors the chance to enjoy impressive views. We have selected four summer mountain railways that promise thrills, spectacular experiences and magnificent views.

Gornergrat cog railway, Valais

The railway from Zermatt up the Gornergrat opened in 1898 as Switzerland's first electric cog railway. On the journey from Zermatt to Rotenboden you can see the Matterhorn twice: once for real and again mirrored in the transparent waters of the Riffelsee. The highest open-air cog railway in Europe operates 365 days a year. The views from the summit station are spectacular, taking in 29 peaks above 4,000 metres including Switzerland's highest mountain, the Dufourspitze.

Schöne Aussichten und spektakuläre Bahnfahrten im Schweizer Sommer 2014. Luzerner Tomlishorn (1), Cimetta Bahn bei Locarno (2).

Beautiful views and spectacular train journeys in the Swiss summer of 2014. Whether on the Lucerne Tomlishorn or on the Cardada Cimetta in Locarno.



Das Cabrio der Lüfte. Die Cabrio®-Bahn am Stanserhorn ist die weltweit erste und einzige doppelstöckige Seilbahn mit offenem Oberdeck.

The 'cabriolet of the skies'. The Cabrio® on Stanserhorn is the world's first and only, double-decker cable car with an open upper deck.

Cabrio®-Bahn (Stanserhorn), Luzern – Vierwaldstättersee

Das Cabrio der Lüfte. Die Cabrio®-Bahn ist die weltweit erste und einzige doppelstöckige Seilbahn mit offenem Oberdeck. Dank dem innovativen Seilbahnsystem stehen die Gäste auf dem Gondeldach, geniessen ein tolles Panorama und schweben unter freiem Himmel aufs Stanserhorn. Keine Frage, mit diesem Cabrio muss man gefahren sein.

Gelmerbahn, Bern – Berner Oberland

Wer den Nervenkitzel sucht, findet ihn auf der Gelmerbahn. Eine Steigung von maximal 106 Prozent macht sie klar zur steilsten Standseilbahn Europas. In den 1920er-Jahren als Werkbahn für den Bau der Staumauer des Gelmersees gebaut, steht sie seit 2001 für Wanderer offen. Die Gelmerbahn ist ein Wunderwerk der Technik und bietet ein unvergessliches Erlebnis in der Fast-Senkrechtenden.

Cardada Cimetta, Tessin

Wer beim Bahnhof Locarno die nostalgische Standseilbahn nach Orselina besteigt, begibt sich auf eine Zeitreise. Nach einer Fahrt vorbei an südländischen Gärten und Villen steigt man in Orselina um in die Zukunft: in die erste von einem Stardesigner entworfene Luftseilbahn. Das Stationsgebäude, die Seilbahnkabinen mit Glasböden und die Bergstation in Cardada stammen vom Tessiner Architekten Mario Botta. Die Bergfahrt in der futuristischen Kabine ist ebenso beeindruckend wie der Blick von der Aussichtsplattform. Unten im Tal glitzert der Lago Maggiore und in der Ferne die Dufourspitze.

Entdecken Sie weitere reizvolle
Schweizer Bergbahnen auf:
[MySwitzerland.com](#)
Weocode AM25153



Schweiz.
ganz natürlich.

Cabrio® cable car (Stanserhorn), Lucerne – Lake Lucerne Region

The 'cabriolet of the skies'. The Cabrio® is the world's first and only, double-decker cable car with an open upper deck. The innovative design allows passengers on the roof to enjoy glorious open-air views as they glide up the Stanserhorn. Definitely a ride not to be missed!

Gelmer funicular, Bern – Bernese Oberland

The Gelmer cable railway promises a guaranteed blast of adrenalin: with gradients of up to 106 per cent, this is easily the steepest funicular in Europe. Built in the 1920s as a works railway for construction of the Lake Gelmer dam, it opened to hikers and other visitors in 2001. Today, this wonder of technology offers an unforgettable experience of near-vertical travel.

Cardada Cimetta, Ticino

A ride from Locarno on the nostalgic funicular up to Orselina is the start of a charming trip back in time. After a leisurely glide past Mediterranean-style villas and gardens, at Orselina you step into the future – the first cable car by an internationally renowned designer. The station building, cable car cabins with glass floors and the summit station in Cardada are all by the Ticino architect Mario Botta. The mountain ride in the futuristic cars is equally as impressive as the sight from the viewing platform. In the valley far below, Lake Maggiore shimmers in the sun, with the Dufourspitze peak on the horizon.

Discover other great Swiss mountain
railways and cable cars on:
[MySwitzerland.com](#)
Weocode AM25153



Switzerland.
get natural.

AN INVESTMENT CAST FOR YOU.

Enjoy life's finer things and invest for the future with our Degussa precious metal bars or our series of investment coins. As an example, we offer the "Vreneli" Gold coin. Please visit us at our Zurich store or go to our Online Shop. We also provide secure storage solutions.

DEGUSSA-GOLDHANDEL.CH

Bleicherweg 41 · 8002 Zurich
Phone +41 (0)44 403 41 10
zuerich@degussa-goldhandel.ch



Interview with Xavier Koller & Bettina Oberli:



Xavier Koller,
Swiss film director



Xavier gets rewarded with an Oscar
for his Movie 'Journey of Hope' with
Dustin Hoffman.

By Ed Rampell

On the 7th March a Swiss double feature with two of Swiss cinema's top talents was screened at the American Cinematheque's Aero Theatre in Santa Monica, California, along with a reception and Q&A with the directors.

The event, presented by the Consulate General of Switzerland in Los Angeles, highlighted veteran filmmaker Xavier Koller of 'The Black Brothers'; and relative newcomer Bettina Oberli of 'Lovely Louise'.

Koller, who turns 70 this year and has directed about a dozen films since 1978, stands alongside exalted motion picture peers, the legendary Charlie Chaplin and Jean-Luc Godard. But unlike those movie giants, who were long-time Swiss residents when they won Honorary Oscars, Koller is the only Swiss-born Academy Award winner for 'Journey of Hope'.

In 1991 tiny Switzerland beat off stiff competition in the Best Foreign Language Film category, including: France's 'Cyrano de Bergerac', starring Gérard Depardieu; China's 'Ju Dou', directed by Zhang Yimou, with Gong Li; Germany's 'The Nasty Girl'; and Italy's 'Open Doors'. Comedian Billy Crystal introduced actor Dustin Hoffman, who presented the Oscar to a tuxedo-clad Koller for 'Journey of Hope'. With one hand over his heart and the other clutching the golden statuette, the astonished Koller's acceptance speech was: "Oh, I really, I can't believe it myself. I would like to express my deep thanks to all the members of the Academy. And my special thanks go, first of all, to the family down in Turkey, Anatolia, who lost their son in October '88 crossing the mountains into Switzerland. Then I would like to thank all the Turkish crew and actors Emin Sivas, Nur Süre, Necmettin Çobanoglu, who did a great job on this film. And also the Italian crew members and the Swiss crew and actors. And my producers Alfi Singer and Peter Fueter from Condor and Catpics. Thanks a lot." (See: <http://www.youtube.com/watch?v=bNLiOcFJBeQ>.)

Born in the 1970s Oberli is a relative newcomer who has completed just four films. All of them were screened at various L.A. venues during the retrospective called "A week with Swiss film director Bettina Oberli." She was interviewed for Ambiance prior to the Aero Theatre screening. After Oberli was introduced and while the Swiss double feature played, she dashed off to attend and speak at another screening at Caltech in Pasadena. But the moviemaker made it back to Santa Monica in time for a Q&A onstage at the Aero with her director of photography, Stéphane Kuthy, which was moderated by Vera Mijojic, founder/director of the South Eastern European Film Festival. Kuthy plays a double role: In addition to being Oberli's cinematographer, off-screen, he's her husband and they have two sons.

Ambiance's Hollywood correspondent also spoke with Koller at the Aero and then interviewed him in Buenos Aires, Argentina via Skype, where the writer/director was representing Switzerland

Switzerland's Movie Maestro
& an up- and coming director



Bettina Oberli,
Swiss film director



"Late Bloomers", Bettina Oberli's
second film (2006)

by screening his 2012 feature 'Someone Like Me' at the Pantalla Pinamar International Film Festival. Set in 19th century Bern 'Someone Like Me' is about a well known Swiss character, Kari Dällebach (Hanspeter Müller), who was almost drowned at birth because he was born with a cleft lip, which made it hard for the infant to suckle. Despite his deformity, Dällebach fought to find his way in the world, became a successful barber and wooed the beautiful Annemarie (Carla Juri, who was born in Ticino and also played the young Louise in Oberli's 2013 'Lovely Louise'). The exquisitely shot 'Someone Like Me' expresses Koller's signature theme: Empathy with outsiders. While many think of Switzerland primarily in terms of Swiss banks and tax havens, Koller shows the democratic, neutral side of the Confederación Helvética as a haven of liberty.

In these interviews the two Swiss auteurs candidly discuss their backgrounds, film careers, favourite Swiss Deluxe Hotels and whether or not they have "gone Hollywood."

Xavier Koller:

Where were you born and raised?

I was born in Schwyz, Switzerland and raised in the area, before my parents moved to Mellingen, half an hour outside of Zurich.

Did you study cinema at school?

No. I went to drama school [the Academy of Drama in Zurich] after I'd finished a four years apprenticeship as a precision toolmaker.

How did you get into filmmaking?

Out of curiosity.

Who are your cinematic influences?

All good movies and directors are influences, whether you want it or not. From Kazan, Fellini, Kurosawa, Bergman, Polanski, Coppola, Scorsese, you name them. All great directors I admire – but I'm not a copycat.

Tell us about your first film, 1978's 'Trilogie 1848 – Der Galgensteiger', which dealt with Swiss History?

Oh... that was a very long time ago! I was happy to get the chance to work on a (at the time) very big TV movie. It was a learning process for all of us. I had done my first feature film with the same crew, and we did two more with them. We all knew very little but honed our skills with movies like that.

Many of your movies have a recurring leitmotif: Compassion for outcasts. There are the Turkish immigrants in 'Journey of Hope'; Dällebach with the harelip in 'Someone Like Me'; American Indians in 1994's 'Squanto: A Warrior's Tale'; Greenpeace in 2006's TV movie 'Havarie'; the chimney sweeps in your

latest, 'The Black Brothers'. Why do you empathize with the marginalized, the downtrodden?

I must be attracted to those themes.

You've also worked in Germany. Tell us about 2000's 'Gripsholm', with Ulrich Noethen playing Kurt, a German Jewish intellectual, in this drama set against the rise of fascism in the 1930s?

'Gripsholm', together with 'The Black Brothers', have been the hardest movies to do.

'The Black Brothers' is about 19th century chimneysweeps, or spazzacamini, from Ticino working in Milan. But it seems like a parable about overseas contract workers mercilessly exploited in the 21st century?

Yes, you're right. Unfortunately that's still a very big problem. You

You made some American movies, including 'Squanto' and 2001's 'Cowboy Up'. What was it like working with Hollywood actors?

I had a great time with all of them. Daryl Hanna was very sweet. Kiefer Sutherland is a hard worker and drinker. He brought his own horses and we went for a ride once in a while. Molly Ringwald had kind of a short comeback with us. [Native American activist] Russell Means, 'the meanest Indian in the West', as he called his book, was very helpful. I launched [Indian actors] Irene Bedard's and Adam Beach's careers. Mandy Patinkin was very passionate. He called me in the middle of the night now and then to ask me some questions.

Where do you live now?

Pacific Palisades, [in L.A. County,] California... We moved for good in December 1995. Before that we were going back and forth, until we gave up our place in Zurich.

Bettina Oberli:

Where were you born and raised?

I was born in Interlaken. I grew up part of my childhood in Samoa. We lived in Apia, Upolu, Centipede Alley #67. My father was a doctor; we moved to Samoa in 1974 and we lived there a couple of years... We often went to Aggie Grey's Hotel and Lefaga.

I lived in Samoa, too, in the 1970s! Lefaga is where the 1953 Hollywood movie 'Return to Paradise' with Gary Cooper was shot.

I love Samoa but I have not been there since 1991. I'd love to go but I have a family now and have to wait a bit. Then I want to take them... I lived in Samoa until I had to go to school. I had a bigger brother who started school there... Then we moved back to Switzerland to Meiringen, which is half an hour away from Interlaken [and where Sherlock Holmes supposedly met his fate in Arthur Conan Doyle's stories].

lege there was a film school in Zurich and I immediately knew that was it. I took the tests to get into it and they took me.

...I was lucky because I took it very seriously. Because they took only seven [students] a year and lots of people applied. So I really thought this is the way out of this little Switzerland, this little town I am coming from. I really tried to make good short films, which we had to do. With my thesis film I won a newcomer prize. That opened the doors a bit for me to make another short film, of 30 minutes.

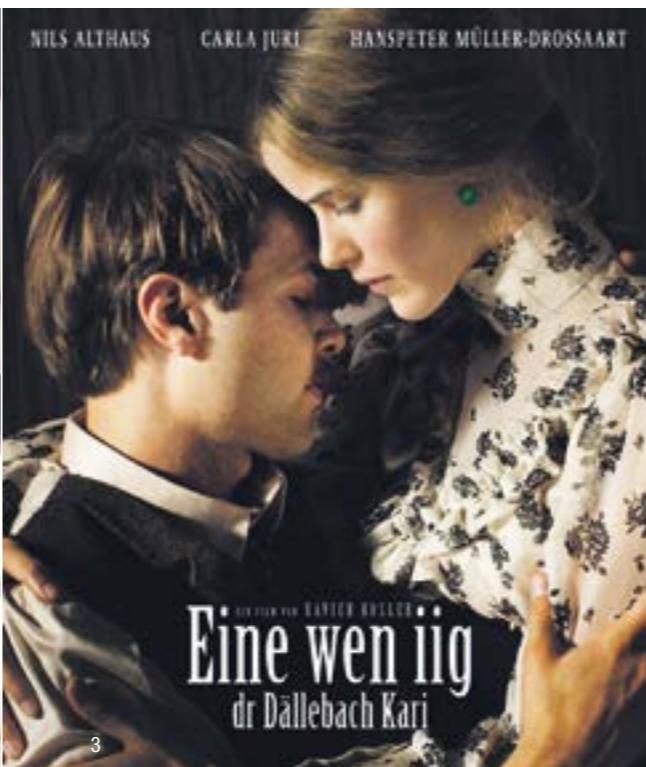
Then, I got pregnant and I was totally stressed, because I wanted to have the baby but I also wanted to make films. So as soon as I was pregnant I started to write like crazy, two screenplays, because I thought if now I have already received all this education I don't want to throw it away, so I really have to work on it. So I was lucky – when the baby was one year old I was able to make the first film, [2004's] 'Im Nordwind'.



1



2



3



4

1 Xavier Kollers 'The Black Brothers' copyright: Huerten Schneider Henkel Kortlang. ©M. V. Menke_enigma film_400

2 'Gripsholm', a film by Academy Award Winner Xavier Koller with Heike Makatsch.

can compare the [Italian] character Antonio Luini [Moritz Beibtreu] to a human trafficker today.

Tell us about winning the Oscar for 'Journey of Hope'?

What can I tell you! It was a wonderful surprise, absolutely unexpected... The Academy awards of 1991 are a very distant memory. It was overwhelming at the time but since so many years have passed it is what it is – a very nice, unforgettable memory and I'm still proud of it.

What was Dustin Hoffman like?

Dustin was very kind. He told me onstage that he hadn't seen the movie yet. He came later to a screening and then we talked at length about it... Yes, in the aftermath of the Academy Awards I've met a number of big stars. Many of the stars came to the special screening I mentioned. It had been arranged by [producers] Mark Johnson [who went on to produce the hit AMC TV series Breaking Bad] and Harvey Weinstein [who has executive produced Oscar winners such as 2011's The Artist and 2010's The King's Speech, plus films by Quentin Tarantino, Martin Scorsese, Michael Moore, etc.].

What's the difference between working in Hollywood and Switzerland?

The money! Other than that film people are what they are here and there.

Have you "gone Hollywood"?

I don't think so, if you mean attending every party possible just to be seen.

What's next for you?

I have two projects in the pipeline – but I don't want to talk about them yet.

Where are your favourite places to stay and eat at when you're in Switzerland?

The Swiss Deluxe Hotels I've stayed and dined at include: Basel's Les Trois Rois; Schweizerhof Bern; Zurich's Baur au Lac, Eden au Lac, Dolder Grand and Widder; and St. Moritz's Badrutt's Palace Hotel. I didn't stay in all of them, but I dined in all of them: Excellent food and services, really first rate!

Did you study cinema?

Yeah, but I moved to Bern and later to Zurich when I was 16, because I could not become a filmmaker in Meiringen. So I went to the School of Arts in Zurich and did my master's in filmmaking.

Who are your favourite directors?

It's the usual suspects: I adore Susanne Bier, the Danish filmmaker. I love Jane Campion. Of course, Pedro Almodóvar, Jim Jarmusch, those kind of independent, smart, voices.

Jean-Luc Godard, who lives in Vaud?

Everyone thinks he's French, but he's Swiss. He co-created the Nouvelle Vague... Alain Tanner, Claude Goretta, this was like a wave coming to Switzerland.

How did you get into filmmaking?

I never thought it would be an option because it was very far away. I grew up totally without television and we had just one small cinema in the little village where I grew up. And I was always there and saw many, many films in my childhood. I always loved art, photography, acting, music and then all of a sudden it came together in a logical way. Then when I was 20 I found out after col-

3 'Someone like you' from Xavier Koller

4 'North Wind', Bettina Oberli's first film (2004)



5



6

5 'Tannoed' by the upcoming Swiss director Bettina Oberli. ©2009 Constantin Film Verleih GmbH

6 Scene from Oberli's 'Lovely Louise'. ©Frenetic Films

he said: "I want to put this on the big screen"... They premiered 'Late Bloomers' at the Locarno Film Festival on the grand piazza, outdoors for 9,000 people [laughs], which was very hard because it was made for a little box, and that was scary. But it was a blast! 9,000 applauded and in the end gave a standing ovation and people went crazy, which was completely unforeseen, because in my mind I'd made a little TV movie. Then it came out in the theatres and audience of 600,000 out of 4 million [Swiss saw it] and the producers sent it around the world... It was shot in Trub, between Lucerne and Bern.

Your third feature?

Then I got this famous call from a big producer who offered me a novel to make. Because it was so different from what I'd just done – it was very dark, a horror film in the Bavarian mountains, six dead people on a farm. Because I got many offers after 'Late Bloomers' for comedies, and I thought I cannot make anything bigger than the last one; the pressure was so high. I thought the only way was to make something so different that you can't compare it. Then I made 'Tannöd', 'Murder Farm', in Germany.

Then you returned to comedy?

'Lovely Louise' is about a mother-son relationship, about leaving your mother... It's a coming of age story – but not at 15: At 50! Locations are Zurich and Benidorm in Spain, a horrible tourist destination.

It's hard to be a filmmaker in general, but is it even harder to be a woman director in Switzerland?

I feel quite accepted. I have four, five Swiss female directors I'm really close to. I had some meetings now here in Hollywood and I asked everybody, all guys, "What about women in Hollywood?" and everyone tells me "that's no problem." But I don't believe it – because then there would be more women [directors]. I think in Europe it's easier as a woman.

Tell us about your trip to L.A.?

The main reason is to present my work. But then I have some meetings with people from the industry – not that I think that I'd like to start a new career, because I want to make European movies. It could change but right now I'm quite comfortable. I want to find out how the system works because it's very different from Europe. It's really big business here and in Europe it's much more seen as art financed by the state. That's the main difference, I think.



Ed Rampell previously interviewed James Bond actor George Lazenby. Please download the Ambiance-App via www.swissdeluxehotels.com or App Store and find more detailed information and pictures.

Where do you live now?
In Zurich Enge, by the lake... You know, my grand uncle, Herman Michel, was the mayor of Santa Monica. I have met lots of family here.

What's next for you?
I'm going to do a movie in the French part of Switzerland; the market is much bigger. My husband is French. I'm going to make a drama on a farm. I love drama!

What are your favourite Swiss Deluxe Hotels?
Ascona, in Ticino, I stayed one or two nights at Hotel Eden Roc. It's beautiful; the view is incredible, because you look at Lake Maggiore. The food is, oh, Italian – it's the best in the world. I know Les Trois Rois – it's beautiful, with the Rhine. Of course, I know Bern's Bellevue Palace – I've been there dancing, I was at the ball when I was 16. I remember the dress and I danced the whole night and I think I drank champagne for the first time. Hotel Schweizerhof Bern I know, of course – I always go into the bar, Jack's Brasserie, because I meet there with my screenwriter. It's great, because it's so quiet, the waiters are just brilliant. Even if we only drink a glass of water they treat us like king and queen. It's really a great hotel. Of course, I've been to Interlaken's Victoria-Jungfrau Grand Hotel several times – it has a great spa. I lived there when I won a prize for 'Late Bloomers' and we had a party for the whole night. It's great! And you can go everywhere from here; you can see the mountains and be there in a few minutes. Lausanne Palace always has good service. Sometimes in Switzerland this is a problem because they don't depend on tips. But in these kinds of hotels they are always nice. My brother was married at Park Weggis. The lake, the spa, is very beautiful. We had a nice wedding there.

L.A.-based reviewer Ed Rampell co-authored "The Hawaii Movie and Television Book" (see: <http://hawaiimtvbook.weebly.com/>).



Exclusive golf courses, excellent service.

No wonder some guests just don't want to leave.

The Swiss Deluxe Hotels Group includes the most exclusive five-star hotels in Switzerland. **Arosa:** Arosa Kulm Hotel & Alpin Spa • **Tschuggen Grand Hotel:** Tschuggen Grand Hotel • **Ascona:** Castello del Sole • Hotel Eden Roc • **Bad Ragaz:** Grand Hotel Quellenhof & Spa Suites • **Basel:** Grand Hotel Les Trois Rois • **Bern:** Bellevue Palace • Hotel Schweizerhof Bern • **Crans-Montana:** Hotel Guarda Golf • LeCrans Hotel & Spa • **Genève:** Beau-Rivage • Four Seasons Hotel des Bergues • Le Richemond, Geneva, part of the Dorchester Collection • Mandarin Oriental Geneva • **Gstaad:** Grand Hotel Park • Gstaad Palace • Le Grand Bellevue •

Interlaken: Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa • **Lausanne:** Beau-Rivage Palace • Lausanne Palace & Spa • **Le Mont-Pèlerin:** Le Mirador Kempinski Lake Geneva • **Lugano:** Hotel Splendide Royal • **Luzern:** Palace Luzern • **Montreux:** Fairmont Le Montreux Palace • **Neuchâtel:** Beau-Rivage Hotel • **Pontresina:** Grand Hotel Kronenhof • **St. Moritz:** Badrutt's Palace Hotel • Carlton Hotel St. Moritz • Kulm Hotel St. Moritz • **Suvretta House:** Suvretta House • **Vevey:** Grand Hôtel du Lac • **Weggis/Luzern:** Park Weggis • **Zermatt:** Grand Hotel Zermatterhof • Mont Cervin Palace • **Zürich:** Baur au Lac • Eden au Lac • The Dolder Grand • Widder Hotel.



The Founders of
Exceptional Service

Hotels of the highest rank

80 years of Swiss Deluxe Hotels
80 Jahre Swiss Deluxe Hotels



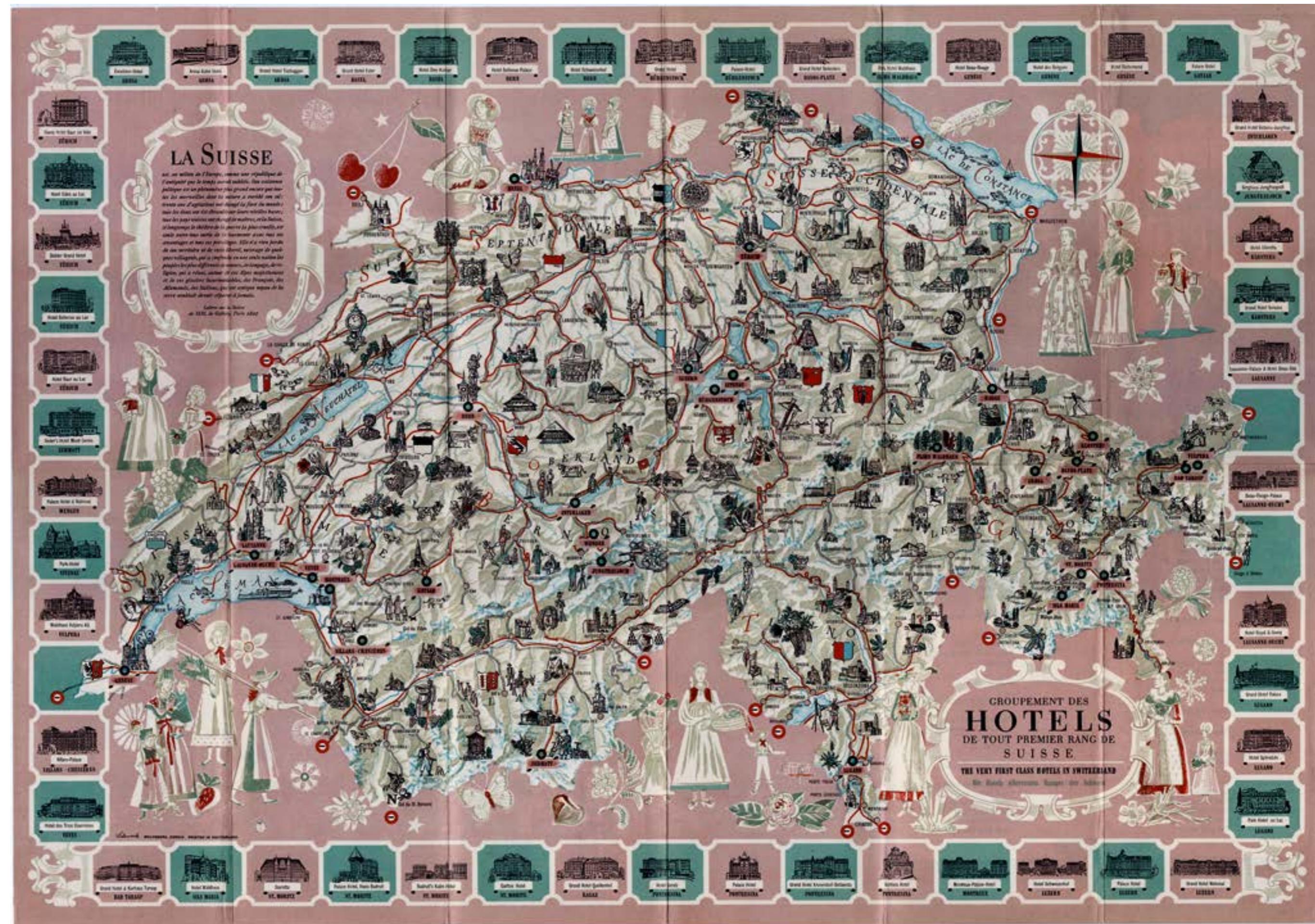
The Founders of Exceptional Service

Das erste Grand Hotel der Schweiz – das Four Seasons Hôtel des Bergues in Genf – feierte bereits sein 100-jähriges Jubiläum, als das «Groupement des hôtels de tout premier rang de Suisse» 1934 gegründet wurde. Die Luxushotelerie der Schweiz hatte schon damals bewegte Jahrzehnte hinter sich und stand vor einem der schwierigsten Jahrhunderte ihrer Geschichte überhaupt. Auch heute basieren die «Swiss Deluxe Hotels» noch immer auf denselben Grundwerten aus exzellentem Service und dem Streben nach höchster Qualität.

The first Grand Hotel in Switzerland - the Four Seasons Hôtel des Bergues in Geneva - was already celebrating its 100th anniversary as the "Groupement des hôtels de tout premier rang de Suisse" was founded in 1934. The luxury hotel industry in Switzerland already had eventful decades behind it and stood at the start of one of the most difficult centuries in history. Even today the "Swiss Deluxe Hotels" are still based on the same core values of excellent service and striving for the highest quality.

Eine Trouvaille aus der Gründerzeit:
Historische Schweizerkarte mit den
damals 51 Hotels «Groupement
des hôtels de tout premier rang de
Suisse».

A gem from the founding era:
historical Swiss map with the 51
hotels at the time of the "Groupe-
ment des hôtels de tout premier
rang de Suisse"





1

1 Die Olympischen Winterspiele von 1948 in St. Moritz gaben dem Fremdenverkehr und der Positionierung der Schweiz als Gastland neue und willkommene Impulse.

The Olympic Winter Games in St. Moritz in 1948 gave the tourism sector and the position of Switzerland, as the host country, a new and welcome boost.

«Jedes Mitgliedhaus (...) muss als solches in Präsentation und Gestalt nicht nur in Bezug auf das Gebäude, sondern auch im Innenausbau nationalem und internationalem Standard der obersten Luxusklasse entsprechen. Dies gilt auch für die Art der Betriebsführung sowie für die Dotierung des Personalbestandes.» So die Einführung in das Reglement des «Groupement des hôtels de tout premier rang de Suisse» aus den Anfangszeiten. Die Reglemente waren eine detaillierte Anleitung, wie ein Luxushotel zu führen sei. So wurden die Beschaffenheit der Bettwäsche, die Ausstattung der Zimmer sowie die Anzahl der Plätze im «komfortablen Restaurant» im Verhältnis zur Bettenzahl festgelegt. Ferner zeugen Protokolle aus den ordentlichen Generalversammlungen und Korrespondenz zwischen den Hoteliers von den Sorgen und Nöten der sich rasch wandelnden Hotelleriebranche des 20. Jahrhunderts.

Zweiter Weltkrieg bremst touristische Entwicklung
Schon der Erste Weltkrieg beendete 1914 abrupt die Ära der Belle Epoque und somit eine Periode des Booms im Hotelbau. Nach Jahren der Erholung und einer Zeit der Zuversicht in den 20er-Jahren bremste der Ausbruch des Zweiten Weltkriegs 1939, nur fünf Jahre nach der Gründung der heutigen Swiss Deluxe Hotels, die Entwicklung der Branche bereits wieder. Viele Hotels stellten den Betrieb ein oder dienten entweder militärischen oder politischen Zwecken.

Das Bellevue Palace in Bern zum Beispiel entwickelte sich zum Treffpunkt für Politiker, Diplomaten und Journalisten. Eine Hälfte des Restaurants wurde von Gästen aus den alliierten Staaten frequentiert, die andere Hälfte von Gästen der Achsenmächte. Das Carlton Hotel in St. Moritz diente der griechischen Königsfamilie schon im Ersten Weltkrieg als krisensichere Residenz. An einen geregelten Hotelbetrieb war bei den meisten Häusern in den Kriegsjahren kaum zu denken. Die Olympischen Winterspiele von 1948 in St. Moritz gaben dem Fremdenverkehr und der Positionierung der Schweiz als Gastland neue und willkommene Impulse. Nicht nur die Engadiner Hotels profitierten von diesem grossen Anlass; generell erlebten gerade die noblen Hotels der Schweiz einen neuen Aufschwung.



2



3

2 Die Bar im Bellevue Palace in Bern entwickelte sich während des Zweiten Weltkriegs zum Treffpunkt für Politiker, Diplomaten und Journalisten.

The bar of the Bellevue Palace in Bern developed into a meeting place for politicians, diplomats and journalists during World War II.

3 Das Hotel Schweizerhof in Luzern mit der Besitzerfamilie Hauser war eine der treibenden Kräfte bei der Gründung der Swiss Deluxe Hotels 1934.

The Schweizerhof hotel in Lucerne with the owners family, the Hausers, was one of the driving forces in the founding of the Swiss Deluxe Hotels in 1934.

Schwierigkeiten des Arbeitsmarktes

Die Entwicklung der Nachkriegszeit ging rasant vor sich. Technische Innovationen, gesellschaftliche Öffnung, wirtschaftliche Boomjahre und der Siegeszug der öffentlichen und privaten Mobilität sind nur einige der Schlagworte einer Generation des Aufbruchs. Die schweizerischen Luxushotels fanden sich inmitte dieser Entwicklung und waren oft überfordert vom Gang der Dinge. Dass sich die Zeiten geändert hatten, zeigt das Votum eines Mitglieds in der Generalversammlung von 1978, welches beliebt machen wollte, dass «Kreditkarten in Zukunft nicht mehr angenommen werden sollten». Dieses Votum konnte sich nicht durchsetzen. Wortmeldungen zu den Schwierigkeiten auf dem Arbeitsmarkt hingegen zeigen, dass die personalintensive Luxushotellerie in der Schweiz schon seit jeher auf qualifiziertes Personal aus dem Ausland angewiesen war. So sind Bemühungen des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) aktenkundig, um «zugunsten der Jahresbetriebe zusätzliche Bewilligungen für Kurzaufenthalter und zugunsten der Saison-Betriebe das Saisonier-Statut trotz vieler Anfechtungen beizubehalten zu können». Eine Debatte, die just 2014 nach der Annahme der Masseneinwanderungsinitiative wieder an Aktualität gewinnen wird.

Difficulties of the labour market

The development of the post-war years went quickly. Technical innovations, social change, economic boom years and the triumph of public and private mobility are just a few key words from a generation of new beginnings. The Swiss Luxury Hotels were right in the thick of it and were often still overwhelmed by the course of events. That times have changed was shown by a vote by a member of the general assembly of 1978, who wanted to make themselves popular, that "credit cards should no longer be accepted in the future". This vote was not able to be passed. Requests to speak on the other hand point to difficulties in the labour market, showing that the labour-intensive luxury hotel industry in Switzerland has long depended on qualified personnel from abroad. So the efforts of the Swiss Hotel Association (SHV) record "for the benefit of the annual running additional authorizations for short-term residents and for the benefit of the seasonal operation to maintain the seasonal statute despite the many appeals". A debate that will continue to gain currency after the adoption of the 2014 mass immigration initiative.

Eligibility criteria constantly tightened up

At the time of founding at the start of the 20th century the membership of a hotel was still very much tied to the appropriate director or the owner's family. So for a change of directors the membership had to be applied for once again and checked by the quality commission. The driving forces in the creation of the Swiss Deluxe Hotels in 1934 included, among others the Hauser family from the Hotel Schweizerhof in Lucerne, the Kienberger family from the Hotel Waldhaus in Sils-Maria, the Gauer family from the Hotel Schweizerhof in Bern, as well as the Goetzinger family from the Hotel Schweizerhof Basel. Also the Hotel Baur au Lac in Zurich, with then director Ernst Schaefer belonged to the founders of the Swiss Deluxe Hotels. Some of the founding hotels are no longer part of the group today; this is due among other things, as has already been mentioned, to the close linking

unter anderem aufgrund der bereits erwähnten engen Verknüpfung der Mitgliedschaft an die Besitzer- oder Direktionsfamilien, aber auch wegen der im Laufe der Zeit verschärften Zulassungsbestimmungen.

Dies führte sowohl in den sechziger wie auch in den siebziger Jahren zu Bereinigungen des Portfolios. Ein Prozess, der nicht immer einfach war und im Kreise gut befriedeter Hoteliers und Gentlemen auch offene Diskussionen und harte Entscheide bedingte. Die «Amicale», das heißt der freundschaftliche Austausch von Erfahrungen unter Kollegen aber auch Mitbewerbern, war denn auch immer eine wichtige Stütze der Vereinigung. Die gemeinsamen Interessen und Ziele wurden stets höher gewertet als das Bemühen um die gleichen Kunden. Sinn und Zweck der Vereinigung wurden aber auch immer wieder kritisch hinterfragt. So stand der Verein in den sechziger Jahren kurz vor seiner Auflösung, was dann aber dank dem engagierten Einsatz einiger verdienter Hoteliers abgewendet werden konnte.

Der Geist der Gruppe der exklusivsten Luxushotels der Schweiz blieb dabei in den 80 Jahren gleich. Jedes Hotel ist unabhängig und einzigartig. Oder, wie es in einem Vortrag aus dem Jahr 1975 hieß, «Jedes Hotel wahrt seine Eigenständigkeit, was für den Gast, der von Groupement- zu Groupement-Hotel reist, nicht nur abwechslungsreich und interessant, sondern direkt spannend ist.» Ein Hotel im Verbund der heutigen Swiss Deluxe Hotels wurde nicht bloss als Ort der Nützlichkeit verstanden, sondern ebenso als «Ort der Begegnung mit Menschen und mit Dingen».

Namensgebung als Spiegel des Zeitgeists

Seit 1967 geben die Swiss Deluxe Hotels die Zeitschrift «Ambiance» heraus. Die zunächst als Gästezeitschrift im 2-Monats-Rhythmus publizierte Zeitschrift wird heute als zweimal jährlich erscheinendes Hochglanzmagazin veröffentlicht, das den Gästen und Partnern der Swiss Deluxe Hotels Einblick in die Vielfalt der 38 Mitgliedshotels gewährt und mit hochwertigen Bildern und Texten höchsten journalistischen Ansprüchen gerecht wird.

Die Entwicklung des Namens der Gruppe der Swiss Deluxe Hotels spiegelt ebenfalls den Zeitgeist und die Positionierung der Schweizer Luxushotels im internationalen Markt während der letzten 80 Jahre wider. Der wohlklingende, aber etwas sperrige Name «Groupement des hôtels de tout premier rang de Suisse» wurde 1977 im Zuge einer verstärkten Internationalisierung mit der deutschen Übersetzung (Groupement der Hotels allerersten Ranges der Schweiz) und einer englischen Version (The Leading Hotels of Switzerland) ergänzt. Ab 1992 einigte man sich zwecks Vereinfachung und im Zeitgeist einer zunehmenden Anglisierung auf den alleinigen Namen „The Swiss Leading Hotels“. Bereits fünf Jahre später kam dann die bislang letzte Modifikation. So entschied sich in der Generalversammlung vom 24. Oktober 1997 die Mehrheit der Mitglieder für den Namen «Swiss Deluxe Hotels». Die Alternative «Swiss Grand Hotels» war dabei chancenlos, denn die Gruppe umfasst ja auch nicht nur Grand Hotels, sondern stellt eine breite Vielfalt an Stadthotels, Ferienresorts und Boutique-Hotels dar, die sich alle den gleichen und heute noch immer aktuellen Werten verpflichten: Das Erbe der «Founders of Exceptional Service» in die Zukunft zu tragen.

of the membership to the owner's or director's families, but also in the course of time because of the more stringent regulatory requirements.

This resulted both in the sixties as well as in the seventies to adjustments in the portfolio. A process that has not always been easy, and in the circles of good friendly hoteliers and gentlemen has also required open discussions and hard decisions. The "Amicale", that is to say the friendly exchange of experience among colleagues, but also competitors, was also always an important pillar of the association. The common interests and goals were always valued higher than the efforts for the same customers. The intent and purpose of the association has been critically scrutinised again and again. So for example, in the sixties the association faced its imminent dissolution that could be averted thanks to the dedicated commitment of some deserving hoteliers.

The spirit of the group of the most exclusive luxury hotels in Switzerland has however remained the same in the 80 years. Each hotel is independent and unique. Or, as in a talk from 1975: "Each hotel preserves its autonomy, which for the guest, who travels from groupement to groupement hotel, is not only varied and interesting, but is really exciting." A hotel within the network of today's Swiss Deluxe Hotels was understood not merely as a useful location, but also as a "place of encounter with people and things".

Naming as a mirror of the zeitgeist

Since 1967 Swiss Deluxe Hotels has published the "Ambiance" magazine. At the start, as a guest magazine at 2-month intervals, Ambiance has today developed into a glossy magazine that appears twice yearly, which provides the guests and the partners of the Swiss Deluxe Hotels an insight into the diversity of the 38 member hotels with high-quality images and articles of the highest journalistic standards.

The development of the name of the group of the Swiss Deluxe Hotels also reflects the spirit of the times and the positioning of the Swiss luxury hotels in the international market during the last 80 years. The fine but a slightly unwieldy name "Groupement des hôtels de tout premier rang de Suisse" was expanded in 1977 in the wake of increased internationalisation with the German translation (Groupement der Hotels allerersten Ranges der Schweiz) and an English version (The Leading Hotels of Switzerland). From 1992 for the purposes of simplification and in the spirit of increasing anglicisation it was agreed on the sole name "The Swiss Leading Hotels". Then just five years later came the last modification to date. So, at the general assembly of 24th October 1997 the majority of the members decided for the name "Swiss Deluxe Hotels". The alternative "Swiss Grand Hotels" did not stand a chance. The group includes not just grand hotels, but provides a wide variety of city hotels, holiday resorts and boutique hotels, which all subscribe to the same and today are committed to the values that are still current: of carrying the legacy of the "Founders of Exceptional Service" into the future.

Individuelle Lösungen für Ihr Business.



Entdecken Sie Ihre Möglichkeiten rund um flexible IT-Lösungen, mobile Kommunikation, Zusammenarbeit und Vernetzung. Swisscom sorgt für das optimale Zusammenspiel Ihrer ICT, damit Sie den Fokus auf Ihr Business legen können.

www.swisscom.ch/enterprise



swisscom



A visionary *for 180 years*

Das Four Seasons Hotel des Bergues in Genf setzt seit 1834 Massstäbe

The Four Seasons Hotel des Bergues in Geneva has been setting benchmarks since 1834

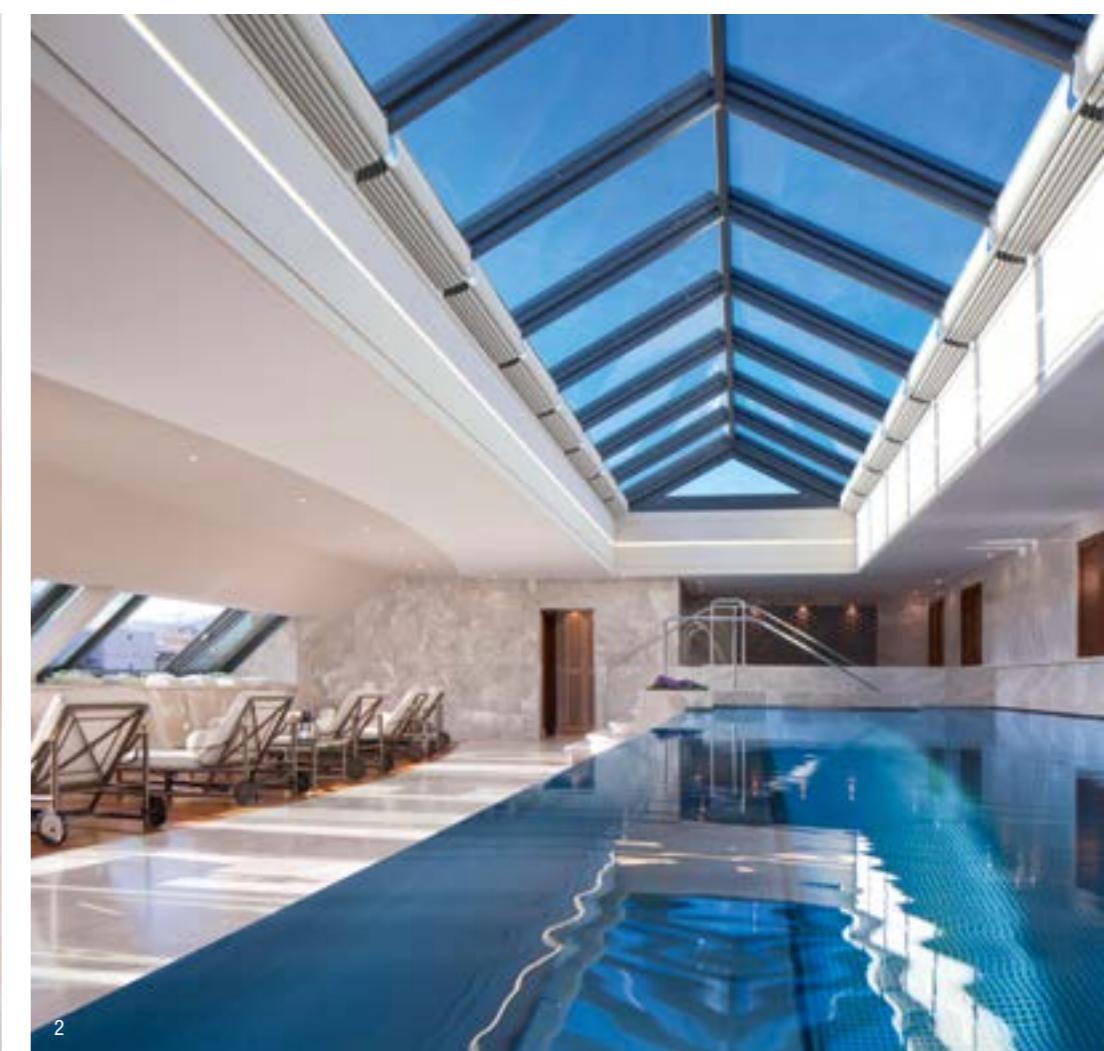


Als das Hôtel des Bergues 1834 als erstes Grand Hotel der Schweiz in Genf seine Tore öffnete, wurde ein neues Zeitalter der Luxushotellerie eingeläutet. Und noch immer setzt das heutige Four Seasons Hotel des Bergues mit innovativen und überraschenden Konzepten neue Maßstäbe innerhalb der Swiss Deluxe Hotels.

José Silva ist Architekt, Möbeldesigner, Triathlet und Hotelier aus Leidenschaft. Seit 2005 hat er das Traditionshaus an der Austrittsmündung der Rhône am Genfersee im Namen der Four Seasons Gruppe geführt, mit höchsten Ansprüchen, wie ein Luxushotel der obersten Klasse eben zu führen ist. José Silva ist die Ruhe selbst, wenn er durch die ehrwürdigen Korridore und Säle seines Grand Hotels schreitet. Mit Stolz und einer überzeugenden Selbstverständlichkeit erläutert er seine Ideen zum modernen Traditionshotel. Das Hotel des Bergues wurde zwischen 1829 und 1834 erbaut und gilt heute als Trendsetter der Luxushotellerie – eine Kombination, die sich nicht ausschliesst. «Wir wollten ein welloffenes, internationales Hotel schaffen, das auf seine Vergangenheit stolz ist und gleichzeitig eine Modernität und eine Urbanität ausstrahlt, in der die Liebe zum Detail, die besten Materialien und der Lebensstil einer neuen Generation von Reisenden im Mittelpunkt stehen», sagt José Silva.

Wegbereiter für ein neues Verständnis von exzellentem Service

Die Lage der Stadt Genf am grössten Binnensee Europas mit Blick auf das nahe Mont-Blanc-Gebirge und ihre Position als Brückenkopf zwischen den Königreichen Sardinien und Frankreich sowie als Eingangstor zur Schweizerischen Eidgenossenschaft waren die grossen Trümpfe für die frühe Entwicklung des Fremdenverkehrs und der Luxushotellerie in der Region. Die Société des Bergues plante als Bestandteil ihres neuen Quartiers am rechten



When the Hotel des Bergues opened its doors in 1834 as the first Swiss Grand Hotel in Geneva, a new era of luxury hotels was ushered in. And still today, the Four Seasons Hotel des Bergues is still setting new standards with innovative and surprising concepts within the Swiss Deluxe Hotels.

José Silva is an architect, furniture designer, triathlete and passionate hotelier. Since 2005 he has managed the traditional establishment at the mouth of the Rhône River on the shores of Lake Geneva on behalf of the Four Seasons group to the highest standards, such as a luxury hotel of the premier class demands. José Silva is calm personified when he strides through the venerable corridors and halls of his Grand Hotel. With pride and a convincing naturalness he explains his ideas of the modern traditional hotel. Built between 1829 and 1834 and a trend setter in today's luxury hotels – a combination that is not mutually exclusive. "We wanted to create a cosmopolitan, international hotel, proud of its past and, at the same time exuding a modernity and urbanity, in which the attention to detail, the best materials and the lifestyle of a new generation of travellers is at the centre," José Silva explains.

A trailblazer for a new understanding of excellent service

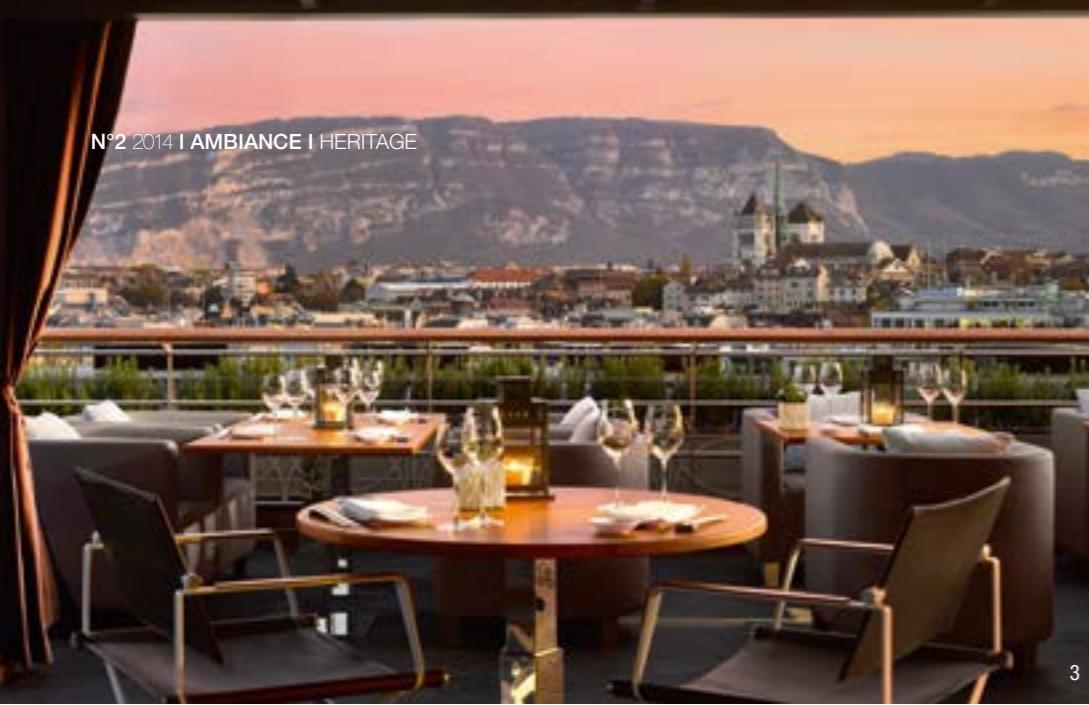
The location of the city of Geneva on the largest inland lake in Europe with a view of the nearby Mont Blanc mountains and their position as a bridgehead between Kingdoms of Sardinia and France, as well as entrance gate to the Swiss Confederation were the trump cards for the early development of tourism and the luxury hotels in the region. As part of its new accommodation on the right shore of the lake the Société des Bergues also planned the construction of a large city hotel. With its classical architectural language it served as a model for many other hotels on Lake Geneva and the whole of Switzerland. With various innovations,

1 Eingebettet in die lichtdurchfluteten und grosszügigen Räume des Spa lädt das Izumi Restaurant zur exquisiten Nikkei Cuisine ein.

Embedded in the spacious rooms of the spa which are bathed in light the Izumi Restaurant invites you to sample exquisite Nikkei cuisine.

2 Die Eröffnung des Spa Mont Blanc im Oktober 2013 markierte den Abschluss der Umbauarbeiten und stellte zugleich einen Meilenstein in der weiteren Ausgestaltung des neuen urbanen Lebensstils im Four Seasons Hotel des Bergues dar.

The opening of the Spa Mont Blanc in October 2013 was the completion, and at the same time a milestone for new urban lifestyle at the Four Seasons Hotel des Bergues.



3 Weitblick und die Verwendung nur der besten Materialien sind Bestandteile von Silvas Vision des «current Luxury».

Far-sightedness and only the best materials are ingredients of Silva's Vision of not 'or' "current Luxury".

4 Mit seiner klassizistischen Architektsprache diente der Bau als Vorbild für zahlreiche weitere Hotelbauten am Genfersee und in der ganzen Schweiz.

With its classical architectural language the building served as a model for many other hotels on Lake Geneva and the whole of Switzerland.

Seeufer auch den Bau eines grossen Stadthotels. Mit seiner klassizistischen Architektsprache diente es als Vorbild für zahlreiche weitere Hotelbauten am Genfersee und in der ganzen Schweiz.

Mit seinen vielen Innovationen wie fliessendem Wasser in jedem Zimmer oder einem der weltweit ersten Liftsysteme wurde das Grand Hotel des Bergues Wegbereiter für ein neues Verständnis von exzellentem Service.

Nikkei Cuisine im neuen Spa Mont Blanc

Während der vergangenen drei Jahre wurden die obersten drei Stockwerke renoviert und neu konzipiert. Die Eröffnung des Spa Mont Blanc im Oktober 2013 markierte den Abschluss der Umbauarbeiten und stellte zugleich einen Meilenstein in der weiteren Ausgestaltung des neuen urbanen Lebensstils im Four Seasons Hotel des Bergues dar. Eingebettet in die lichtdurchfluteten und grosszügigen Räume des Spa lädt das Izumi Restaurant zur exquisiten Nikkei Cuisine ein. Spa, Bibliothek, Restaurant, Dachterrasse und Japanese Fusion Food ergänzen sich auf überraschende und unerwartet offene Art und Weise. Während Sie gerade Lobster und Foie Gras Kadaïfi mit Teriyaki und Trüffelsauce geniessen, spazieren Gäste im Bademantel an ihrem Tisch vorbei, und in den grossen Glasfronten spiegeln sich nicht nur die schneedeckten Spalten des Mont-Blanc-Gebirges, sondern auch die reflektierende Wasseroberfläche des Pools in der siebten Etage. «Die Tische habe ich selbst entworfen», erläutert der portugiesische General Manager, der schon auf der ganzen Welt zu Hause war. «Wenn ich eine Idee oder eine Vorstellung habe, möchte ich sie genau so durchgeführt sehen», ergänzt José Silva.

Ferien-Suiten im Stadthotel

Swissness, viel Licht, Weitblick und die Verwendung nur der besten Materialien sind die Bestandteile von Silvas Vision des «current Luxury», wie er es nennt. Der Gast möchte einerseits spüren, dass er in der Schweiz ist, aber er möchte auch internationales Flair auf unkomplizierte Art und Weise erleben. Bei José Silva bekommen Sie auch an der Hotelbar die Köstlichkeiten aus dem Gourmet-Restaurant. «Die junge Generation von heute möchte beste Küche auch bei einem einfachen Glas Wein in der Bar geniessen können.» Weitere Trends, die das Four Seasons Hotel des Bergues konsequent umsetzt, sind grosse Badezimmer – zum Teil mit Fenster – sowie grosszügige Leisure-Suiten, die auch zum entspannten Weekend-Trip einladen. In einer Stadt wie Genf kann man herrlich Ferien machen, und das Four Seasons Hotel des Bergues verschafft dem Besucher ein Resort-Gefühl, das man in einer Weltstadt sonst kaum findet.



3

4

such as running water in each room or one of the world's first lift systems the Grand Hotel des Bergues was a pioneer for a new understanding of excellent service.

Nikkei cuisine at the new Spa Mont Blanc

For three years now the top three floors have been renovated and redesigned. The opening of the Spa Mont Blanc in October 2013 was the completion, and at the same time a milestone for new urban lifestyle at the Four Seasons Hotel des Bergues. Embedded in the spacious rooms of the spa which are bathed in light the Izumi Restaurant invites you to sample exquisite Nikkei cuisine. Spa, library, restaurant, rooftop terrace and Japanese fusion food complement each other in a surprising and unexpectedly open way. While you are enjoying lobster and Kadaïfi foie gras with teriyaki and truffle sauce, guests walk past your table in their bathrobes, and in the large glass fronts are reflected not only the snow capped peaks of the Mont Blanc mountains, but also the reflective watery surface of the pool, on the seventh floor. "I designed the tables myself," says the Portuguese general manager, who feels at home around the world. "If I have an idea and a vision, then I want to have it exactly in that way," says José Silva.

Holiday suites in the city hotel

Swissness, lots of light, far-sightedness and only the best materials are the ingredients of Silva's Vision or "current luxury" as he calls it. On the one hand the guests want to feel that they are in Switzerland, but they would like to experience an international flair in a simple and unfussy way. With José Silva even in the hotel bar you can find the delicacies from the gourmet restaurant. "Today's young generation would like to be able to enjoy the best cuisine even just with a simple glass of wine in the bar". And another trend, that the Four Seasons Hotel des Bergues consistently implements are large bathrooms – in part with window – and generously proportioned leisure suites, which also invite you in for a relaxed weekend trip. In a city such as Geneva you can also go on holiday, and the Four Seasons des Bergues Hotel creates a resort feel, that can be rarely found in a world-class city anywhere else.



Top Events of Switzerland



WELTKLASSE ZÜRICH

LUCERNE FESTIVAL

FIS SKI WORLD CUP WENGEN

white turf
International horseraces since 1907

Art Basel

Montreux Jazz Festival

OMEGA
OMEGA EUROPEAN MASTERS CRANS MONTANA GOLF CLUB CRANS-SUR-SIERRE

Our partners:

Switzerland. get natural.

SWISS DELUXE HOTELS

Official Airline:

SWISS

Luxury

Sweet seduction



Rosabotanica of Balenciaga is a fascinating fragrance, which spreads the freshness and elegance of roses and at the same time radiates the top notes of pepper and citrus, which are contrasted with the scent of green fig leaves. Enclosed in an arrangement of hyacinth and exhilarating cardamom, finished with white wood and amber. 50ml CHF 121
www.balenciaga.com



The CHANEL Collection Notes de Printemps celebrates natural splendid beauty. With the Quadrille palette it creates a symphony of eye-catching colours.

The eyes are sculpted with the romantic accents of grey lavender or with an intense brown for a more sensual effect. Swept over eyelids apricot pink perfects a fresh look, whilst a shimmering ivory, is dabbed on for a touch of radiance.

LE VERNIS 521, 603 Charivari
LUMIÈRES FACETTES 537 Quadrille
www.chanel.com



The pale powder green trench coat of the Burberry Prorsum – English Rose Collection is made of cotton English lace, embellished with gems. CHF 6,250
www.burberry.com



Emporio Armani's shoulder strap bag with the external part in printed canvas flower effect is made of black calf leather. The triangle closure and the chain are shining steel. CHF 640



Matching shoes adorned with russeau stamp made of cowhide. CHF 590
www.armani.com



The Bally Wedge Sandale Roana in the colour "arena" is from the Bally Weekend Collection. The straps and cords are made of leather and it has a rubber sole. The model is also available in the colours "chocolate", "light navy" and "black". CHF 565
www.bally.com



The Gucci Sandal Carolina has a natural coloured espadrilles effect with a playful bordeaux red heart print on satin and is finished with black patent leather. 105mm hand braided wedge with 40mm plateau sole Made in Italy. CHF 745
www.gucci.com



The Rohmir Eternia slim fitting, backless gown will dazzle for those red carpet events or formal occasions. Elegant rosy peach colour of sparkling sequins and silk pleated details achieve a feminine, exquisite look. CHF 1,860
www.rohmir-shop.com



Lacrima by Bucherer is an expression of all of life's joys:
– Earrings with rose quartz (total 6.20 ct), CHF 1,950
– Ring with rose quartz (3.10 ct), CHF 1,950
– Ring with amethyst (3.10 ct), CHF 1,950
– Necklace, length 80cm, with rose quartz (total 3.27 ct), CHF 4,950
www.bucherer.com

Sweet seduction
This season designers show a variety of romantic transparency in lace, playful cord or laser cuts. Feminine, knee length dresses, skirts and coat-dresses conquered the catwalk and finally all the attention was attracted by elegant, gleaming evening outfits, which promise sparkling summer nights.

Longchamp Roseau Box Clutch made of leather. CHF 255
www.longchamp.com



Graf von Faber-Castell Pen of the Year 2014 Katharinpalast St. Petersburg
The limited fountain pen pays tribute to the agate room of the Catharine Palace in St. Petersburg. 24K gold plated, underlaid with Russian jasper and quartz and with an 18 carat bicolored gold feather. Available also in platinum. CHF 3,500 – 8,600
www.graf-von-faber-castell.ch



Savelli Champagne Diamonds:
– 18-carat rose gold set with 395 white and cognac diamonds serti neige (4.68 carats)
– End-caps and buttons in high-tech, white ceramic
– Champagne satin
– Detailing in warm grey caoutchouc
– Ultra-Bombé, unscratchable sapphire crystal
– Swiss made
– CHF 43,500
www.savelli-geneve.com

hisStyle

Set an accent



BOSS GREEN
Shirt "Paddy Pro3", 100% cotton, CHF 229
Pants "Hakan 6", 100% polyester CHF 199
Cap "US" CHF 49
Belt "Trios", 100% calf leather, CHF 109
Shoes "Lifestyle", 100% calf leather, CHF 279
www.hugoboss.com



her Luxury & his Style
by Jennifer Ann Gerber



The Parmigiani Fleurier Métro Collection with the Tonda Metrographe for men, sophistication and elegance; this consciously contemporary collection in steel projects a strong urban identity, dynamic presence, prestige and persuasive authority. With automatic chronograph movement and a Hermès calfskin, steel or titanium strap available. CHF 12,500 www.parmigiani.ch

Maruman Z Driver: This novel driver offers different unique fitting features. With the innovative multi-fitting-system the length of the shaft can be adapted from 45 to 46 inches and the swing weight can be customized individually. In addition the ultra-thin percusion platform, based on the cup-face-technology ensures even more length and control. CHF 699 www.golfersparadise.ch



The 970 St. Tropez of the Swiss manufactory Boesch at Lake Zurich is equipped with a V8 twin engine and a drive shaft. It has space for eight persons and impresses with an attractive mahogany-dashboard, a precious wooden steering wheel, coherent round dials and a big sunbed on top of the engine room. Ab CHF 650,000 www.boesch-boats.ch



The Segway PT x2 Golf offers driving pleasure also on the fairway! Special low-pressure tyres are kind to the sensitive turf and high-quality lithium-ion batteries allow up to two rounds.

The included golf-bag holder ensures extremely easy transport of your equipment, the scorecard holder carries golf balls and tees.

CHF 12,490 www.segway.ch



Two-sided Gucci scarf from the MRTW Cruise 2014 Collection. Made of emerald and light green Paisley patterned silk. 20cm x 160cm. 100% silk. Made in Italy. CHF 280 www.gucci.com



HARLEY-DAVIDSON FXSB Softail Breakout
Engine: Twin CAM 103 (1690ccm), "6-speed gearbox", Length: 2,445m, seat height 660mm, Customizing by Harley-Heaven: modified rear end, special saddle, Jekyll & Hyde rear muffler, RSD air filter, side licence plate bracket, LED indicator. CHF 36,900 www.harley-heaven.ch



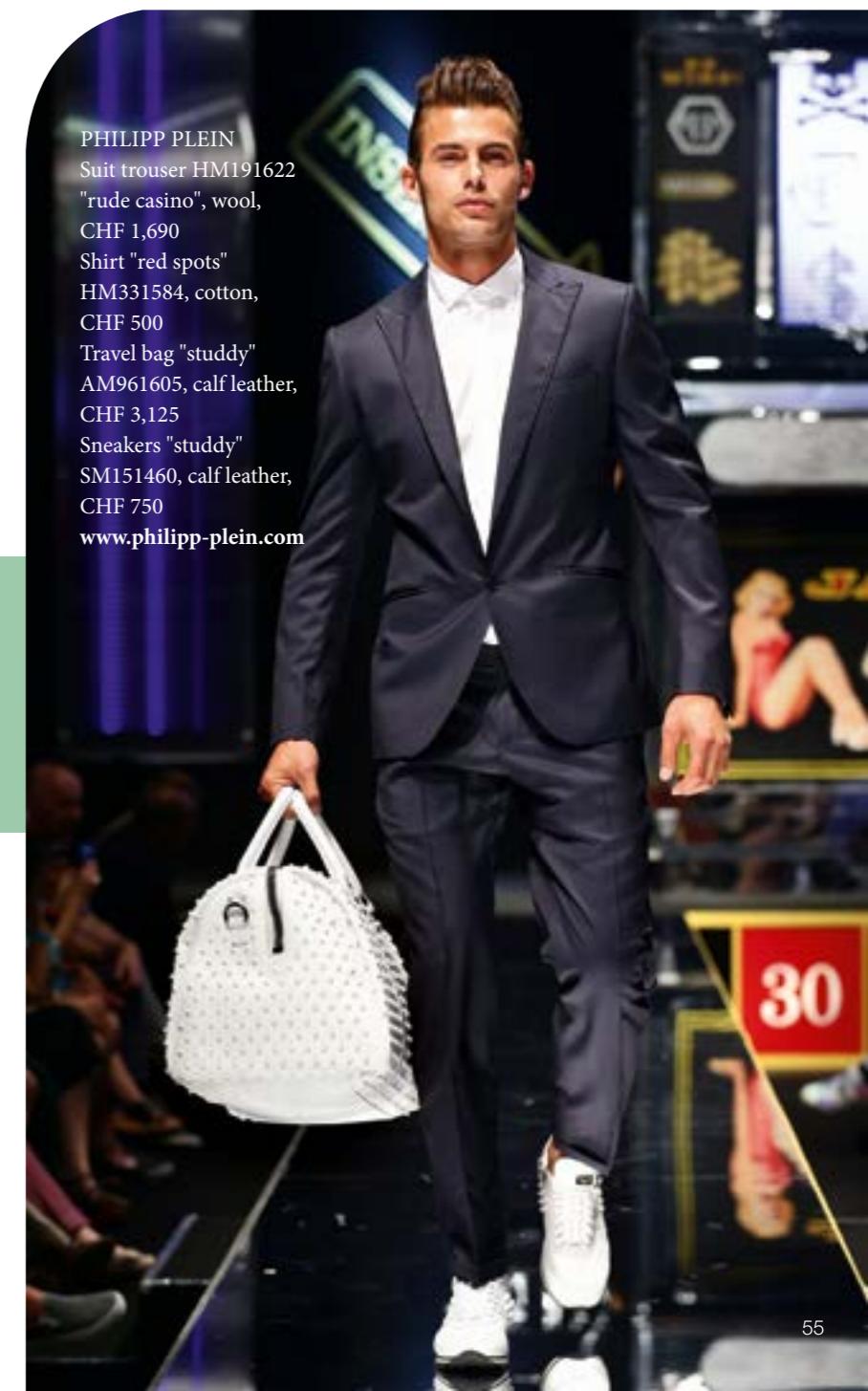
The Hermès cufflinks ISATIS with graphic motifs belong to the Prêt-à-porter men's collection and are made of lacquered metall. CHF 530 www.hermes.com



Les Ambassadeurs & Greubel Forsey
In honour of its 50th anniversary, Les Ambassadeurs launched a limited anniversary collection of watches with six partner brands. One of these is Greubel Forsey with the single piece: Tourbillon 24 Secondes Contemporain. 18K White gold, 43.5mm calibre and 72h power reserve. CHF 489,000 www.lesambassadeurs.com

Sophisticated with a sporty touch
Designers brought a young colourful point of view to the runway. They kept the palette mostly dark but refreshed it with white, mint, blue or colourful patterns, delivered a bold fun style statement. The zeitgeist is influenced by street and sportswear with a downtown edge, embracing a life of leisure. Polos are not only in trend for golfers and the man bag is getting chic.

Emporio Armani
Sporty barrel bag made of white perforated calf leather. CHF 1,940 www.armani.com



PHILIPP PLEIN
Suit trouser HM191622 "rude casino", wool, CHF 1,690
Shirt "red spots" HM331584, cotton, CHF 500
Travel bag "studdy" AM961605, calf leather, CHF 3,125
Sneakers "studdy" SM151460, calf leather, CHF 750 www.philipp-plein.com

World of *Gourmet*



293 GaultMillau Punkte locken vom 8. bis 10. August 2014 Gourmets und anspruchsvolle Feinschmecker nach Zermatt.

293 GaultMillau points lure gourmets and demanding foodies to Zermatt from the 8th to the 10th August 2014.



André Jaeger (links) und Florian Gilges sorgen für neue Geschmackserlebnisse im Park Grill in Weggis.

André Jaeger (left) and Florian Gilges are creating new taste experiences at the Park Grill in Weggis.

293 Punkte GaultMillau in Zermatt

Wo wird Gourmet und Genuss besser gelebt und gepflegt als in Zermatt? Mit dieser Frage im Kopf entstand der Wunsch nach einem lokalen Food-Festival. Inspiriert von diesem Traum und mit Blick auf die Anlässe in Gstaad, Luzern und St. Moritz entstand die Idee eines SWISS FOOD FESTIVAL in Zermatt. Gemeinsam konnten die Direktoren der beiden Zermatter Swiss Deluxe Hotels, Rafael Biner vom Grand Hotel Zermatterhof und Kevin Kunz vom Mont Cervin Palace, die grossen Leistungsträger von Zermatt mit diesem Traum begeistern. Dank der Unterstützung und in enger Zusammenarbeit mit den ausgezeichneten GaultMillau-Restaurants und -Hotels wurde das erste SWISS FOOD FESTIVAL im August 2011 durchgeführt. Das diesjährige Programm besticht durch die Kitchen-Party am Freitagabend, den Publikumsanlass am Samstag auf dem Kirchenplatz und das einmalige Gondelfrühstück am Sonntagmorgen (Bild). 293 GaultMillau-Punkte locken vom 8. bis 10. August 2014 Gourmets und anspruchsvolle Feinschmecker an.

www.swissfoodfestival.ch

293 GaultMillau points in Zermatt

Where can gourmets and pleasure-seekers live and be looked after better than in Zermatt? With this question in mind grew the desire for a local food festival. Inspired by this dream and with a view of the events in Gstaad, Lucerne and St. Moritz the idea of the SWISS FOOD FESTIVAL in Zermatt was born. Together, the two directors of the Swiss Deluxe Hotels in Zermatt, Rafael Biner from the Grand Hotel Zermatterhof, and Kevin Kunz from Mont Cervin Palace, delight the key players in Zermatt with this dream. Thanks to the support of and in close cooperation with the prize-winning GaultMillau restaurants and hotels, the first SWISS FOOD FESTIVAL was able to take place in August 2011. The program impresses with a kitchen party on Friday evening, the public occasion on Saturday in the church square and the unique "Gondelfrühstück" on Sunday morning. 293 GaultMillau points lure gourmets and demanding foodies to Zermatt from the 8th to the 10th August 2014. www.swissfoodfestival.ch

Neuer Park Grill in Weggis mit André Jaeger

An Ostern 2014 eröffnete im Hotel Park Weggis in Zusammenarbeit mit Starkoch André Jaeger das neue Gourmet-Restaurant Park Grill. Mit den besten Zutaten aus natürlicher und nachhaltiger Produktion und begleitet von aussergewöhnlichen Weinen aus dem legendären Keller des Park Weggis mit über 2'600 Positionen kreieren André Jaeger und Florian Gilges neue Geschmackserlebnisse. Mit seiner Passion für einfache und ehrliche Küche, hervorragendes Fleisch, schmackhafte Krustentiere und frisches Gemüse setzt der Park Grill ganz neue Massstäbe am Vierwaldstättersee. André Jaeger von der Fischerzunft in Schaffhausen ist einer der angesehensten Spitzenköche der Schweiz; wiederholt wurde er als «Koch des Jahres» ausgezeichnet und seit 1995 mit 19 Punkten von GaultMillau geehrt. Er prägt und begleitet den Park Grill in freundschaftlicher Zusammenarbeit.

New Park Grill in Weggis with André Jaeger

At Easter 2014 Hotel Park Weggis will open the new gourmet Park Grill restaurant in collaboration with renowned chef André Jaeger. With the best ingredients from natural and sustainable production and accompanied by exceptional wines from the legendary cellar of the Park Weggis with over 2600 varieties André Jaeger and Florian Gilges are creating new taste experiences. With a passion for simple and honest food, excellent meat, delicious seafood and fresh vegetables, the Park Grill is making its mark in Lake Lucerne. André Jaeger from the Fischerzunft in Schaffhausen is one of the most respected chefs in Switzerland, repeatedly awarded "Chef of the Year" and since 1995 has been honoured with 19 GaultMillau points. He shapes and accompanies the Park Grill in a friendly partnership.

WAHRSAGERIN GETROFFEN?

Wir lesen nicht im Kaffeesatz.



Hinter unserem Erfolg stehen Wissen und langjährige Erfahrung. Wir unterstützen Sie bei der Erhaltung und Vermehrung Ihrer Vermögenswerte in Zeiten stetiger Veränderungen und regulatorischer Neuerungen mit flexiblen Strategien und einer auf Sie abgestimmten Risiko-optimierung. Wir verstehen Ihre individuellen Lebensziele genauso wie Ihre finanziellen Bedürfnisse – unabhängig und frei von Interessenkonflikten. Mehr auf www.triaxis.ch

Triaxis Trust AG | Schulhausstrasse 12 | 8027 Zürich | Tel. +41 43 311 27 27



TRIAxis TRUST

Vermögensverwalter seit 1983



PRACTICE THE ART
of FINE FOOD.

Live in Italian

View the story on youtube.com/SanPellegrinoTV



Fischen auf dem St.
Moritzersee mit Andrea
Panatti von der «Chesa
Veglia».

Fishing on lake of St.
Moritz with Andrea Panatti
from "Chesa Veglia".



Salvatore Frequenti und
Maître d'hotel Giovanni
Ferraris im «La Brezza» im
Eden Roc Ascona.

Salvatore Frequenti and
Maître d'hotel Giovanni Fer-
raris at the "La Brezza" at
Hotel Eden Roc in Ascona.

«Early Fish» im Badrutt's Palace Hotel

«Der frühe Fischer fängt den Fisch» – ganz nach diesem Motto können interessierte Gäste in der Sommersaison 2014 Andrea Panatti, Küchenchef der «Chesa Veglia», um 6.00 Uhr in der Früh beim Fischfang begleiten. Nach einem erlebnisreichen Vormittag schlüpft Panatti anschliessend in die Koch-Uniform und überrascht seine Angelfreunde am Abend mit einer schmackhaften Zubereitung des gemeinsamen Fischfangs. Das «Early Fish»-Arrangement beinhaltet zwei Nächte im Superior Zimmer, eine 6-stündige Angeltour in Begleitung des Küchenchefs, das entsprechende Equipment mit Angel, Köder, Ruderboot und Fischer-Tageslizenz, ein Angler-Lunch-Paket und ein Abendessen im Restaurant «Patrizier Stuben» sowie ein weiteres Abendessen am Folgeabend nach Wahl im Restaurant «Chesa Veglia» oder dem «Le Restaurant».

«Early Fish» in Badrutt's Palace Hotel

"The early fisherman catches the fish" - according to this motto all interested guests can go fishing with Andrea Panatti, chef of the Chesa Veglia at 06:00 in the morning in the 2014 summer season. After an eventful morning Panatti then slips into his chef whites and surprises his angling friends in the evening with a delicious preparation of the joint fishing catch. The "Early Fish" package includes overnight accommodation for two nights in a Superior room, fishing with the chef for six hours, suitable equipment with fishing rod, bait, row boat and days fishing license, an angler's lunch package and dinner at the Patrizier Stuben restaurant as well as another dinner on the following evening allowing you to choose between either Chesa Veglia or Le Restaurant.

Salvatore Frequenti führt das «La Brezza» im Eden Roc Ascona

Salvatore Frequenti, der bereits im Carlton Hotel St. Moritz und im Lifestyle-Restaurant Marina das Küchenzepter schwingt, verantwortet ab der Sommersaison 2014 auch die kulinarischen Hochgenüsse des Gourmetrestaurants La Brezza im Hotel Eden Roc in Ascona. Ihm zur Seite steht in altbewährter Form Maître d'hotel Giovanni Ferraris, der mit viel Liebe zum Detail für einen aufmerksamen Service im Restaurant sorgt. Der gebürtige Sizilianer Frequenti übt seinen Job mit sichtlicher Leidenschaft aus und wählt Produkte mit viel Bedacht auf Qualität und Achtung vor der Herkunft aus. Durch die Verwendung heimischer Grunderzeugnisse, welche mit handwerklichem Geschick und pointierter Detailfreude auf dem Teller ihre Präsentation finden, gelingen dem Meister am Herd kontrastreiche Ge- schmacksimpulse, die Lust auf mehr machen.

Salvatore Frequenti manages La Brezza at the Eden Roc Ascona

Salvatore Frequenti, who has already reigned supreme in the Carlton Hotel St. Moritz and the Marina Lifestyle-Restaurant, is also responsible from the summer season 2014 for the culinary delicacies of the gourmet restaurant La Brezza in the Hotel Eden Roc in Ascona. At his side in time-honoured fashion is Maître d'hotel Giovanni Ferraris, who ensures attentive service in the restaurant with his love for detail. The native Sicilian Frequenti performs his job with visible passion and chooses products with much care and attention to quality and origin. Through the use of domestic raw ingredients, which with skilled craftsmanship and trenchant detail are presented on your plate, the master of the stove manages to conjure up contrasting taste sensations, which create a desire for more.



TEXT: Silvan Grüter, BILDER: Nathan Beck

«WASSER IST LUXUS»

Es ist trocken und staubig in Diwang, einem kleinen Bergdorf im Südwesten Nepals. Seit Tagen warten die Menschen hier auf den Monsun, der Regen und Abkühlung bringen soll. Die Sonne steht tief am Horizont, es ist später Nachmittag, und das Thermometer zeigt immer noch gegen 30 Grad. Mit Pfannen und Kanistern strömen die Frauen und Kinder der umliegenden Höfe zum Brunnen auf der trockenen Anhöhe. Zweimal am Tag fliesst hier Wasser. Sauberes Wasser. Was das bedeutet, erzählt Rita Sarki, 23, die zusammen mit ihrem Vater und ihrem Bruder auf einem kleinen Hof lebt: «Früher starben in unserem Dorf Jahr für Jahr fünf oder sechs Babys, die verschmutztes Wasser getrunken hatten. Seit wir den Brunnen haben, ist kein einziges Kind mehr gestorben.»

It is dry and dusty in Diwang, a small mountain village in southwest Nepal. The people here have been waiting for the monsoon for days now, the monsoon they hope will bring rain and cool things down. The sun is low in the sky, it is late afternoon, and the thermometer is still registering around 30 degrees. The women and children from the surrounding farms flock to the well on the dry hill armed with pans and canisters. There is running water here twice a day. Clean water. Rita Sarki, 23, who lives on a small holding with her father and brother, tells us just how much that means: "In times past five or six babies that had drunk dirty water would die in our village every year. But since we have had the well, we have had no child mortalities."



Rita Sarki



Christina Surer, 38, daheim als Rennfahrerin und Moderatorin an Tempo und ein aufregendes Leben gewöhnt, wird nachdenklich. Vergessen ist die stundenlange und strapaziöse Anreise mit dem Jeep und zu Fuß. Vergessen ist der Schweiss, der das Tika auf der Stirn, das traditionelle Begrüssungs-Mal aus Farbpuder, in die Augen rinnen lässt. «Daheim in der Schweiz drehe ich einfach den Wasserhahn auf und denke mir nicht viel dabei», sagt Christina Surer. «In Nepal realisiere ich plötzlich, was es bedeutet, wenn Wasser nicht mehr so einfach verfügbar ist. Dann wird es plötzlich zu Luxus.»

Christina Surer, 38, who is used to a life of speed and excitement at home as a racing driver and presenter, looks thoughtful. She no longer thinks about the hours she spent getting here, and the trouble she had on the way in a jeep and on foot. She's even forgotten the sweat that has run into her eyes because of the tika on her forehead, the traditional sign of welcome consisting of coloured powder. "At home in Switzerland, I simply turn on the tap and don't really think about it," says Christina Surer. "And here in Nepal, I have suddenly realised what it means when water is not as easy to come by. When it suddenly becomes a luxury."

Hier am Fusse des Himalaja soll sich Christina Surer als Botschafterin ein eigenes Bild von der Arbeit des SRK machen. In einem Land, das nach einem zehnjährigen Bürgerkrieg politisch immer noch nicht zur Ruhe gekommen ist. In dem die Kindersterblichkeit immer noch eine der höchsten der Welt ist und in dem noch vor drei Jahren in einer einzigen Region fast 400 Menschen an einer Durchfallepidemie gestorben sind.

Das SRK hat sich zum Ziel gesetzt, in Mid-West, der ärmsten Region Nepals, die Lebensbedingungen von 200 000 Menschen zu verbessern. Bis Ende nächstes Jahr sollen hier 20 000 Latrinen und 33 Wassersysteme entstehen. Wie in Diwang, wo Christina Surer jetzt von Neugierigen am Brunnen belagert wird.

Drei Monate hatten die Menschen des Dorfes hier an ihrem Wassersystem gebaut. Sie haben Gräben ausgehoben, Leitungen verlegt und Wasserpumpen eingebaut. Sieben Kilometer von der Quelle bis ins Dorf. Mit dem Brunnen kam aber nicht nur das Wasser. Der Brunnen verändert das Dorfleben nachhaltig. «Früher, bevor wir den Brunnen hatten, verbrachten wir täglich fünf bis sechs Stunden mit Wasserholen», erzählt Rita. «Heute erledigen wir die gleiche Arbeit in einer Viertelstunde.» Das bedeutet, dass den Frauen mehr Zeit für die Feldarbeit und die Ernährung der Familie bleibt, die in Nepal traditionell Frauensache ist. Und: Die jungen Mädchen, die bis anhin beim zeitraubenden Wassertragen mithelfen mussten, können heute Schulen besuchen.

Der Kreislauf aus schwerer Arbeit, keine Chance auf Bildung und Armut kann so durchbrochen werden. Was das Projekt gekostet hat, das in Diwang jedes Jahr das Leben von fünf bis sechs Kindern rettet und den Mädchen im Dorf ermöglicht, eine Schule zu besuchen? Christina Surer ist erstaunt, als sie die Zahl hört. Es sind gerade einmal 10 000 Franken.

Für einen Nepalesen mit einem Durchschnittseinkommen von 20 Franken pro Monat ein schier unerreichbarer Betrag. Für Schweizer Verhältnisse eine relativ bescheidene Summe. «Es ist schon sehr eindrücklich, dass man mit einem solchen Betrag so viel erreichen kann. Und die Dankbarkeit die man hier richtig spürt, berührt mich sehr - und macht mich stolz, eine SRK-Botschafterin zu sein», sagt Christina Surer.

Here at the foot of the Himalayas, Christina Surer, an ambassador for the Red Cross, is finding out for herself just what kind of work the Swiss Red Cross does here. In a country that after ten years of civil war still has not managed to find peace politically speaking. In which infant mortality is still one of the highest in the world and in which, just three years ago, nearly 400 people died in an epidemic of diarrhoea in a single region.

The Swiss Red Cross has made it its declared aim to improve the living conditions of 200 000 people in the mid-west, the poorest region of Nepal. The plan is to create 20 000 latrines and 33 water systems by the end of next year. Like in Diwang, where Christina Surer is now being besieged by hordes of curious people at the well.

The village people spent three months building their water system. They dug ditches, laid pipes and installed water pumps. Seven kilometres from the source to the village. But the well not only brought with it the water. The well has made a sustainable change to village life. "Before we had the well, we used to spend five or six hours a day just fetching and carrying water," says Rita. "Today, it takes us just quarter of an hour." That means that the women have more time to work in the fields and earn a living so they can feed their families, traditionally a woman's responsibility in Nepal. And young girls who used to have to help go and get the water, can now go to school instead.

This is the way to break through the vicious circle of hard work, no opportunities in education, and poverty. How much did it cost to implement this project that has saved the lives of five to six children every year in Diwang and given the girls in the village the chance to go to school? Christina Surer is amazed when she hears the figure. Around CHF 10 000.

For a Nepalese with an average income of 20 Swiss francs a month, a figure that could never be achieved. But a relatively modest figure in Swiss terms. "It is pretty impressive that you can do so much with this kind of money. And I find the gratitude that you can feel here extremely touching – and it also makes me proud to be a Swiss Red Cross ambassador," says Christina Surer.



Schweizerisches Rotes Kreuz



SIE WOLLEN HELFEN?
Spenden Sie auf Postkonto 30-9700-0
oder www.redcross.ch

YOU WANT TO HELP?
Please make your donation to
Swiss Post Office Account 30-9700-0
or online at www.redcross.ch

Clefs d'Or

Perlen der «Swiss Riviera» in Montreux Highlights of the "Swiss Riviera" in Montreux



José Alfonso Gil, Concierge im Fairmont Le Montreux Palace in Montreux, ist seit 25 Jahren Mitglied des «Clefs d'Or», des internationalen Berufsverbands der Concierges; er spricht fünf Sprachen und arbeitet seit jeher in den renommiertesten Luxus-Conciergen der Riviera und des Wallis. «Was ich am meisten an dieser herrlichen Region des Genfersees liebe? Das kann ich mit gutem Gewissen so beantworten: ALLES!»

For 25 years José Alfonso Gil, concierge at the Fairmont Le Montreux Palace in Montreux, has been a member of the "Clefs d'Or", the international professional association of concierges; he speaks five languages and has worked since then for the most prestigious luxury concierges of the Riviera and the Valais. "What do I love the most about this beautiful region of Lake Geneva? I can answer that with a clear conscience: EVERYTHING!"

Es genügt schon, morgens aufzustehen, die Vorhänge zurückzuziehen und mich den majestätischen Bergen gegenüberzusehen, die den wunderschönen Genfersee umfassen. Immer wieder scheint er die Farbe zu wechseln, je nach Wind, Wolkenbildung und Lufttemperatur. Sogar an den grauen Tagen kann man sich fast vorstellen, der See habe die Berge verschwinden lassen und sie jählings in ein Meer verwandelt.

Am meisten jedoch liebe ich es, natürlich im Einklang mit der Natur, all das zu nutzen und zu genießen, was die Waadtländer Riviera uns zu bieten hat.

Nur ein Beispiel: Man kann den Zug in Richtung Rochers de Naye nehmen und dann aufsteigen und einen Zwischenstopp in Hauts de Caux einlegen; auf dem Weg dahin gönnt man sich ein Tässchen Kaffee in einem der Gasthäuser; dann wieder Aufbruch weiter in Richtung Jaman, das eineinhalb Stunden quer durch die Wälder entfernt liegt; man sieht Gebirgsbäche und die herrliche Landschaft und hat einen wunderbaren Blick auf die Berge und den See. Ist

It is enough just to get out of bed in the morning, to open the curtains and to feast my eyes on the majestic mountains which surround beautiful Lake Geneva. The colours seem to be constantly changing, depending on the wind, the formation of clouds and air temperature. Even on grey days one can almost imagine, the lake has swallowed the mountains and suddenly transformed them into a sea.

But most of all I love to be naturally in harmony with nature, to use and to enjoy all of what the Vaud Riviera has to offer us.

Just one example: You can take the train in the direction of Rochers-de-Naye and then climb and have a stopover in Hauts de Caux; on the way there you can grab a coffee in one of the guest houses; then carry on towards Jaman, which lies one and a half hours away through the woods; you can see the beautiful scenery and mountain streams and have a wonderful view of the lake and the mountains. Once you arrive at the Col de Jaman you will feel the wind as it seems to pull and push our Riviera.



1 UNESCO Weltkulturerbe: Die Weinberge an den Hängen des Genfersees.
UNESCO World Heritage Site: The vineyards on the slopes of Lake Geneva.

2 Ein bisschen Mittelmeerstimmung an der Riviera von Montreux.
A hint of the Mediterranean on the Riviera at Montreux.

man erst einmal am Col de Jaman angekommen, fühlt man den Wind, wie er an unserer Riviera zu zerren und zu reissen scheint.

Einmal am Ziel angekommen, lockt eine leichte Mahlzeit im Restaurant Le Manoir, oder aber die ganz Beherzten kehren zurück nach Hauts de Caux und probieren eine der regionalen Spezialitäten der Hostellerie de Caux, bevor sie wieder die Rückreise mit dem Zug antreten.

Vielleicht steht Ihnen der Sinn jedoch eher danach, die herrlichen Weinberge des Lavaux zu besuchen. Sie können zu Fuß den zahlreichen Weinbergpfaden folgen oder sich von einem Führer der Swiss Riviera Wine Tours begleiten lassen, die ein breit gefächertes Angebot an Besichtigungen der Burgen und Schlösser sowie der Weinkellereien anbietet und bei Sonnenschein natürlich auch Spaziergänge in diesem fast erhaben schönen Landschaftsgebiet ausrichtet, von wo aus wir, nach einer Kostprobe des diesem Erdreich seit Jahrhunderten abgewonnenen, labenden Trunks, unvergessliche Erinnerungen in Herz, Augen und Gaumen nach Hause tragen.

When you arrive at your destination, a light meal in Le Manoir restaurant entices you in, or perhaps the very courageous can return to Hauts de Caux and try one of the regional specialities of the Hostellerie de Caux, before you board the train for your return journey.

Or perhaps you would rather visit the beautiful vineyards of the Lavaux. You can walk along the various vineyard paths, or be accompanied by a Swiss Riviera Wine Tours guide, who offer a wide and diverse range of sightseeing tours to castles and palaces as well as the wineries, and of course when the weather is kind also offer walks in this most sublimely beautiful region, from where we, after tasting a refreshing drink which has been produced in this terroir for centuries, take home unforgettable memories for the heart, eyes and of course palate.



A touch of Paris

Im Hotel Le Richemond in Genf werden die Gäste im einzigen «Spa by Sisley» der Schweiz aufs Beste verwöhnt

Guests will receive the best pampering at the Hotel Le Richemond in Geneva in the only "Spa by Sisley" in Switzerland

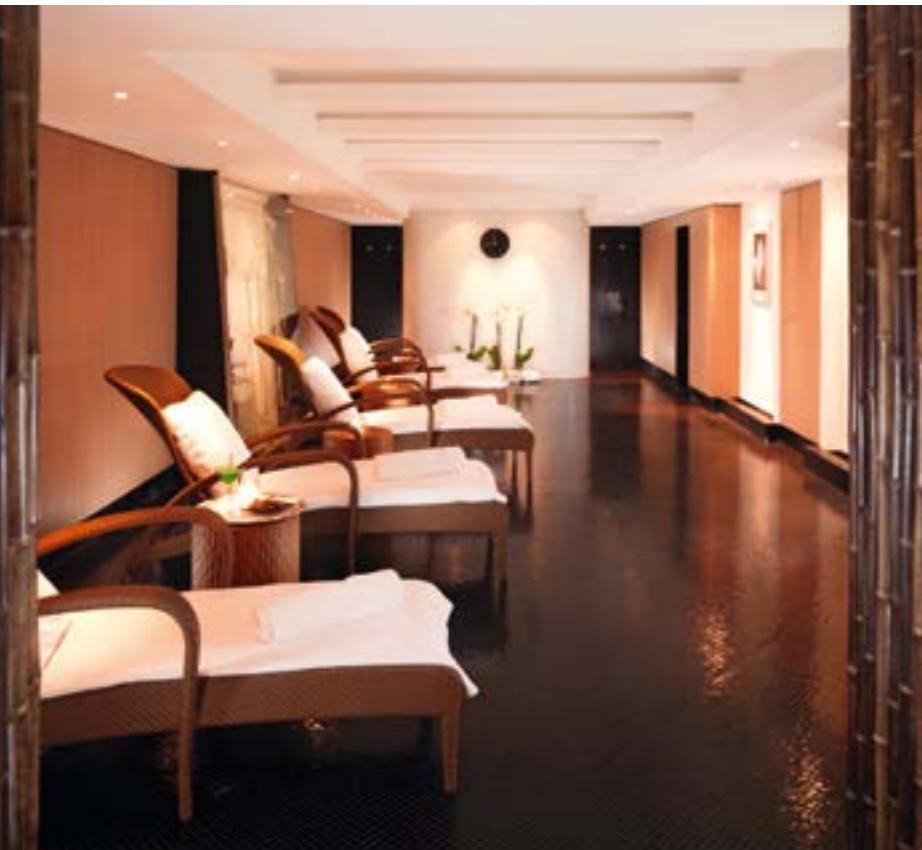


Ein Hauch von Paris weht durch die langen Gänge des Le Richemond in Genf. Mit dem ersten und einzigen «Spa by Sisley» setzt das Le Richemond zusammen mit der Pariser Luxusmarke einen neuen Standard in den Swiss Deluxe Hotels.

Mit Blick auf den Genfersee und den Brunswick-Park darf sich das Hotel Le Richemond einer durchaus imposanten Lage erfreuen. Das unter Denkmalschutz stehende Brunswick-Monument, im Garten gegenüber des Hotels, besticht durch seine Architektur und seine Geschichte. Das im neugotischen Stil errichtete Mausoleum ist eine historische Reproduktion des Familiengrabs der Scaligeri im italienischen Verona aus dem 14. Jahrhundert und wurde auf Wunsch des Herzogs von Brunswick erbaut. Letzterer fand, nach langer Reise durch ganz Europa, sein Glück in Paris,

A touch of Paris wafts through the long corridors of the Le Richemond in Geneva. With the first and only "Spa by Sisley", together with the Parisian luxury brand Le Richemond has set new standards in the Swiss Deluxe Hotels.

With views of Lake Geneva and the Brunswick Park the Hotel Le Richemond stands in a most prominent location. The Brunswick Monument in the garden next to the hotel is a protected listed building and has impressive architecture and history. The mausoleum that was built in the neo-Gothic style is a historical reproduction of the family grave of the Scaligeri family in Verona from the 14th century and was built at the request of the Duke of Brunswick. The latter, after a long journey through the whole of Europe made his fortune in Paris, where he was very success-



1

Nach den wohltuenden Behandlungen vom bestens geschulten Personal lädt der Ruheraum in stilvollen Farben und Formen zum weiteren Entspannen ein.

After the soothing treatments from highly trained staff the relaxation room with its stylish colours and shapes invites you to relax further.

2 Sisley, Pionier in der Anwendung pflanzlicher Wirkstoffe in der Kosmetik, wurde 1976 vom visionären Unternehmer Hubert d'Ornano in Paris gegründet.

Founded in Paris in 1976 by visionary entrepreneur Hubert d'Ornano, Sisley was a pioneer in the application of plant-based materials in cosmetics.

wo er als Geschäftsmann sehr erfolgreich war. Später liess er sich dann in Genf, mit seiner einmaligen Lage am Lac Léman, nieder. Exakt 140 Jahre später finden sich die zwei Städte Paris und Genf wieder: im neuen «Spa by Sisley» im Le Richemond. Basierend auf der Lehre, Körper und Geist Entspannung durch Anwendung edler Düfte zu verschaffen, bietet der neue «Spa by Sisley» den anspruchsvollen Gästen neuartige Behandlungen für Gesicht, Haut und Körper.

Pflanzliche Basis

Sisley, Pionier in der Anwendung pflanzlicher Wirkstoffe in der Kosmetik, wurde 1976 vom visionären Unternehmer Hubert d'Ornano in Paris gegründet. Die grosse Palette an Anwendungen für jeden Hauttyp verspricht Regeneration und Entspannung bei müder und strapazierter Haut.

Nach den wohltuenden Behandlungen vom bestens geschulten Personal lädt der Ruheraum in stilvollen Farben und Formen zum weiteren Entspannen ein. Elegant geschwungen führen die langen Gänge, die von wohlklingender, sanfter Musik widerhallen, zu Dampfbad, Sauna, Erlebnisduschen und zum grosszügig angelegten Fitnessraum. Im «Spa by Sisley» bleiben keine Wünsche offen, und wie neu geboren steigt man wieder empor in die pulsierende Welt der Genfer Seepromenade.

Mit 109 weitläufigen Zimmern – darunter 22 prächtigen Suiten – steht das Le Richemond seit 1875 für unvergleichlichen Komfort und Luxus. Gegründet vom kreativen und umtriebigen Adolphe-Rodolphe Armleder (1847-1930), machte das Hotel eine wundersame Wandlung von der kleinen Pension mit 15 Zimmern zum mondänen Luxushotel in Genfs imposantester Lage durch. 2011 hat sich das Le Richemond der Dorchester Collection angeschlossen, die zehn weitere einzigartige Hotels in Paris, London, Mailand, Rom und Beverly-Hills vereinigt.



2

ful as a businessman. He later settled in Geneva and at a unique location on the Lake Geneva. Exactly 140 years later, the two cities of Paris and Geneva are reunited: In the new "Spa by Sisley" at Le Richemond. Based on the science of creating relaxation of the body and mind by the application of fine fragrances, the new "Spa by Sisley" offers the discerning guest novel treatments for the face, skin and body.

Plant based

Founded in Paris in 1976 by visionary entrepreneur Hubert d'Ornano, Sisley was a pioneer in the application of plant-based materials in cosmetics. The wide range of applications for every type of skin promises regeneration and relaxation for tired and stressed skin.

After the soothing treatments from highly trained staff the relaxation room with its stylish colours and shapes invites you to relax further. The long corridors lead elegantly, accompanied by soft melodious music, to steam baths, saunas, experience showers and a generous fitness room. The "Spa by Sisley" leaves no wishes unfulfilled and as if newly-born you ascend again into the vibrant world of the Geneva lakeside promenade.

With 109 spacious rooms, including 22 sumptuous suites – Le Richemond has stood for unparalleled comfort and luxury since 1875. Founded by the creative and bustling Adolphe-Rodolphe Armleder (1847-1930), the hotel made a wondrous conversion from small guest house with 15 rooms to chic luxury hotel in Geneva's most prominent location. In 2011, Le Richemond joined Dorchester Collection, a portfolio of ten iconic hotels located in Paris, London, Milan, Rome and Beverly-Hills.



Exclusive spas, excellent service.

No wonder some guests just don't want to leave.

The Swiss Deluxe Hotels Group includes the most exclusive five-star hotels in Switzerland. **Arosa:** Arosa Kulm Hotel & Alpin Spa • Tschuggen Grand Hotel • **Ascona:** Castello del Sole • Hotel Eden Roc • **Bad Ragaz:** Grand Hotel Quellenhof & Spa Suites • **Basel:** Grand Hotel Les Trois Rois • **Bern:** Bellevue Palace • Hotel Schweizerhof Bern Beau-Rivage Hotel • **Pontresina:** Grand Hotel Kronenhof • **St. Moritz:** Badrutt's Palace Hotel • Carlton Hotel St. Moritz • Kulm Hotel St. Moritz • Suvretta House • **Vevey:** Grand Hôtel du Lac • **Weggis/Luzern:** Park Weggis • **Zermatt:** Grand Hotel Zermatterhof • Mont Cervin Palace • **Zürich:** Baur au Lac • Eden au Lac • The Dolder Grand • Widder Hotel.

Interlaken: Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa • **Lausanne:** Beau-Rivage Palace • Lausanne Palace & Spa • **Le Mont-Pèlerin:** Le Mirador Kempinski Lake Geneva • **Lugano:** Hotel Splendide Royal • **Luzern:** Palace Luzern • **Montreux:** Fairmont Le Montreux Palace • **Neuchâtel:** Beau-Rivage Hotel • **Pontresina:** Grand Hotel Kronenhof • **St. Moritz:** Badrutt's Palace Hotel • Carlton Hotel St. Moritz • Kulm Hotel St. Moritz • Suvretta House • **Vevey:** Grand Hôtel du Lac • **Weggis/Luzern:** Park Weggis • **Zermatt:** Grand Hotel Zermatterhof • Mont Cervin Palace • **Zürich:** Baur au Lac • Eden au Lac • The Dolder Grand • Widder Hotel.



SWISS DELUXE HOTELS

The Founders of
Exceptional Service

Bulu



Jean-Yves Blatt

General Manager Grand Hotel Park, Gstaad

Das Grand Hotel Park in Gstaad erfindet sich unter der Leitung von General Manager Jean-Yves Blatt jede Saison wieder neu. Und bietet damit die besten Voraussetzungen für unvergessliche Momente.

Herr Blatt, warum sind Sie Hotelier geworden?

Meine Eltern führten eine Pension in Rougemont, einem kleinen Dorf rund sieben Kilometer von Gstaad entfernt. Begonnen habe ich meine Karriere als Koch. Nach einigen Jahren in diesem Beruf besuchte ich die Hotelfachschule Lausanne und Management-Weiterbildungen in Zürich, Lyon und Paris. Später arbeitete ich als Verkaufs- und Marketingdirektor im Grand Hotel Park in Gstaad, wechselte zwischendurch ins Lausanne Palace & Spa, um dann 2005 als Vizedirektor zurück nach Gstaad zu kommen. Vor fünf Jahren durfte ich die Gesamtleitung des Hauses übernehmen.

Was macht Ihr Hotel einzigartig?

Einiges! Bei der Renovation zum 100-jährigen Bestehen des Hotels im Jahr 2010 legten wir besonderes Augenmerk auf den Einbau von vier grosszügigen Suiten – sie sind einzigartig in den Alpen. Die 400 Quadratmeter grosse Suite «My Gstaad Chalet» mit vier Schlafzimmern, Privat-Spa und Butler ist in jeder Hinsicht ein Unikat.

Darüber hinaus darf das Grand Hotel Park seit Winter 2013/14 dank einer für europäische Hotels einzigartigen Einrichtung, einem Golfsimulator mit gebogener Leinwand, auch alle Golfamateure willkommen heißen.

Gäste, die gerne rauchen möchten, werden überdies nicht wie sonst in einen düsteren Kellerraum verbannt, sondern herzlich in unsere Smoking Lounge eingeladen, die im ersten Stock, gegenüber der Treppe, zwischen dem Grand Restaurant und dem Marco Polo und gleich oberhalb der beiden Bars liegt.

Erzählen Sie uns eine Anekdote aus Ihrem Haus?

Jede Saison bietet aussergewöhnliche Erlebnisse, und jeder Saisonstart ist wie eine Neugeburt – man weiss nie, was einen erwartet. Anekdoten gäbe es viele zu erzählen – doch Diskretion ist bei uns oberstes Gebot.

Also anders gefragt, was für Gäste frequentieren Ihr Hotel?

Grundsätzlich gibt es im Luxussegment zwei Arten von Gästen: Die einen, die eher extrovertiert sind und die anderen, die Diskretion vorziehen. Unsere Gäste zählen eher zu den Letzteren. Natürlich haben wir auch sehr viele prominente Gäste. Doch gerade sie schätzen es, in ihren Ferien Privatsphäre geniessen zu können, und kommen gerade deswegen zu uns.

Wie erfinden Sie sich immer wieder neu?

Das Grand Hotel Park gilt als Trendsetter in der Hotellerie: Wir waren vor vielen Jahren beispielsweise die Ersten, die in Gstaad «Russische Weihnachten» gefeiert haben. Und unlängst waren wir wiederum die Ersten, die eine Feier zum «Chinesischen Neujahr» veranstalteten. Mit unseren vier Penthouse-Suiten, die wir bauen liessen, haben wir ebenfalls neue Maßstäbe gesetzt. Interessanterweise ist gerade unsere Luxus-Suite «My Gstaad Chalet», die wir in der Wintersaison für immerhin 22'500.– Franken pro Nacht offerieren, praktisch ununterbrochen gebucht.

N°2 2014 | AMBIANCE | THE GENERAL MANAGERS VIEW

The Grand Hotel Park Gstaad reinvents itself under the leadership of General Manager Jean-Yves Blatt anew every season. And thus offers the best conditions for unforgettable moments.

Mr Blatt, why did you become an hotelier?

My parents ran a guest house in Rougemont, a small village about seven kilometres from Gstaad. I started my career as a chef. After I had worked a few years in this profession, I visited the Lausanne Hotel School (EHL) and management training programmes in Zurich, Lyon and Paris. Later I worked as sales and marketing director at the Grand Hotel Park in Gstaad, and in between moved to the Lausanne Palace & Spa, to come back to Gstaad as Deputy General Manager in 2005. Five years ago, I took over the overall management of the establishment.

What makes your hotel unique?

A lot! During renovation on the 100th anniversary of the hotel in 2010 we focussed on the installation of four generous suites – they are unique in the Alps. The 400 square metre suite “My Gstaad Chalet” with four bedrooms, private spa and butler is unique in every respect.

Moreover, since winter 2013-2014, the Grand Hotel Park has welcomed all golfing fans which thanks to its simulator immerses you in its curved screen, a facility which is unique in a European hotel.

At the Grand Hotel Park, there is no lounge hidden at the rear of the hotel to make smokers feel guilty, but instead the smoking lounge is proudly located on the first floor, facing the stairs, between the Grand Restaurant and the Marco Polo and just below the two bars.

Can you tell us an anecdote from your establishment?

Every season offers exceptional experiences, and the start of each season is like a rebirth – you never know what awaits you. There are too many anecdotes to tell – but discretion is our foremost requirement.

Let me put it another way, what sort of guests frequent your hotel?

There are basically two types of guests in the luxury segment: One, the more extroverted and the other, who prefers discretion. Our guests are more of the latter sort. We also have, of course, very many prominent guests. But it is precisely because they appreciate this that they come back to us during their private holidays.

How do you keep reinventing yourself?

The Grand Hotel Park is regarded as a trendsetter in the hotel industry: For example, for many years we were the first in Gstaad to celebrate "Russian Christmas". And more recently we were again the first to have organised celebrations for the "Chinese New Year". With our four penthouse suites, which we had built, we have also set new standards. Interestingly, it is precisely our luxury suite "My Gstaad Chalet", which we offer in the winter season for at least 22,500 SFR per night that is booked virtually continuously.

38 Swiss Deluxe Hotels

AROSA
AROSA KULM HOTEL & ALPIN SPA



T +41 (0)81 378 88 88
www.arosakulm.ch
André Salamin
General Manager

AROSA
TSCHUGGEN GRAND HOTEL



T +41 (0)81 378 99 99
www.tschuggen.ch
Leo Maisen
General Manager

ASCONA
CASTELLO DEL SOLE



T +41 (0)91 791 02 02
www.castellodelsole.com
Simon V. & Gabriela Jenny
General Managers

CRANS-MONTANA
LECRANS HOTEL & SPA



T +41 (0)27 486 60 60
www.lecrans.com
Paola Masciulli
General Manager

GENÈVE
BEAU-RIVAGE



T +41 (0)22 716 66 66
www.beau-rivage.ch
Ivan Rivier
General Manager

GENÈVE
FOUR SEASONS HOTEL DES BERGUES



T +41 (0)22 908 70 00
www.fourseasons.com/geneva
Marc-Olivier Raffray
General Manager

ASCONA
HOTEL EDEN ROC



T +41 (0)91 785 71 71
www.edenroc.ch
Daniel Schälli
General Manager

BAD RAGAZ
GRAND HOTEL QUELLENHOF & SPA SUITES



T +41 (0)81 303 30 30
www.resortragaz.ch
Peter P. Tschirky
General Manager

BASEL
GRAND HOTEL LES TROIS ROIS



T +41 (0)61 260 50 50
www.lestroisrois.com
Reto Kocher
General Manager

GENÈVE – LE RICHEMOND,
DORCHESTER COLLECTION



T +41 (0)22 715 70 00
www.dorchestercollection.com
Klaus Kabelitz
General Manager

GENÈVE
MANDARIN ORIENTAL, GENEVA



T +41 (0)22 909 00 00
www.mandarinoriental.com/geneva
Lars Wagner
General Manager

GSTAAD
LE GRAND BELLEVUE



T +41 (0)33 748 00 00
www.bellevue-gstaad.ch
Daniel Koetsier
Owner & Managing Director

BERN
BELLEVUE PALACE



T +41 (0)31 320 45 45
www.bellevue-palace.ch
Urs Bührer
General Manager

BERN
HOTEL SCHWEIZERHOF BERN



T +41 (0)31 326 80 80
www.schweizerhof-bern.ch
Iris Flückiger
General Manager a.i.

CRANS-MONTANA
HOTEL GUARDA GOLF



T +41 (0)27 486 20 00
www.hotelguardagolf.com
Simon Schenk
General Manager

GSTAAD
GRAND HOTEL PARK



T +41 (0)33 748 98 00
www.grandhotelpark.ch
Jean-Yves Blatt
General Manager

GSTAAD
GSTAAD PALACE



T +41 (0)33 748 50 00
www.palace.ch
Andrea Scherz
General Manager

INTERLAKEN
VICTORIA-JUNGfrau GRAND HOTEL & SPA



T +41 (0)33 828 28 28
www.victoria-jungfrau.ch
Urs & Yasmin Grimm Cachemaille
General Managers

38 Swiss Deluxe Hotels

LAUSANNE
LAUSANNE PALACE & SPA



T +41 (0)21 331 31 31
www.lausanne-palace.com
Jean-Jacques Gauer
Managing Director

LAUSANNE – OUCHY
BEAU-RIVAGE PALACE



T +41 (0)21 613 33 33
www.brp.ch
François Dussart
Managing Director

LE MONT-PÈLERIN
LE MIRADOR KEMPKINSKI LAKE GENEVA



T +41 (0)21 925 11 11
www.kempinski.com/mirador
Jean-Marc Boutilly
General Manager

ST. MORITZ
CARLTON HOTEL



T +41 (0)81 836 70 00
www.carlton-stmoritz.ch
Dominic Bachofen
General Manager

ST. MORITZ
KULM HOTEL ST. MORITZ



T +41 (0)81 836 80 00
www.kulm.com
Jenny & Heinz E. Hunkeler
General Managers

ST. MORITZ
SUVRETTA HOUSE



T +41 (0)81 836 36 36
www.suvrettahouse.ch
Esther & Peter Egli
Directors

LUGANO
HOTEL SPLENDIDE ROYAL



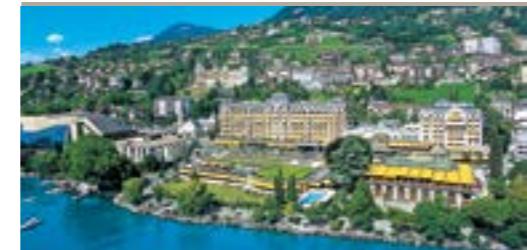
T +41 (0)91 985 77 11
www.splendide.ch
Giuseppe Rossi
General Manager

LUZERN
PALACE LUZERN



T +41 (0)41 416 16 16
www.palace-luzern.ch
Catherine & Raymond Hunziker
General Managers

MONTREUX
FAIRMONT LE MONTREUX PALACE



T +41 (0)21 962 12 12
www.montreux-palace.ch
Michael Smithuis
General Manager

VEVEY
GRAND HÔTEL DU LAC



T +41 (0)21 925 06 06
www.grandhoteldulac.ch
Luc Califano
General Manager

WEGGIS
PARK WEGGIS



T +41 (0)41 392 05 05
www.parkweggis.ch
Peter Kämpfer
General Manager

ZERMATT
GRAND HOTEL ZERMATTERHOF



T +41 (0)27 966 66 00
www.zermatterhof.ch
Rafael Biner
General Manager

NEUCHÂTEL
BEAU-RIVAGE HOTEL



T +41 (0)32 723 15 15
www.beau-rivage-hotel.ch
Thomas Maechler
Owner & General Manager

PONTRESINA
GRAND HOTEL KRONENHOF



T +41 (0)81 830 30 30
www.kronenhof.com
Marc Eichenberger
Managing Director

ST. MORITZ
BADRUTT'S PALACE HOTEL



T +41 (0)81 837 10 00
www.badruttspalace.com
Hans Wiedemann
Managing Director & Delegate of the Board

ZERMATT
MONT CERVIN PALACE



T +41 (0)27 966 88 88
www.montcervinpalace.ch
Karin & Kevin Kunz
General Managers

ZÜRICH
BAUR AU LAC



T +41 (0)44 220 50 20
www.bauraulac.ch
Wilhelm Luxem
General Manager

ZÜRICH
EDEN AU LAC



T +41 (0)44 266 25 25
www.edenaulac.ch
Michael Stühler
General Manager

38 Swiss Deluxe Hotels

ZÜRICH
THE DODLER GRAND



T +41 (0)44 456 60 00
www.thedoldergrand.com

 Mark Jacob
Managing Director

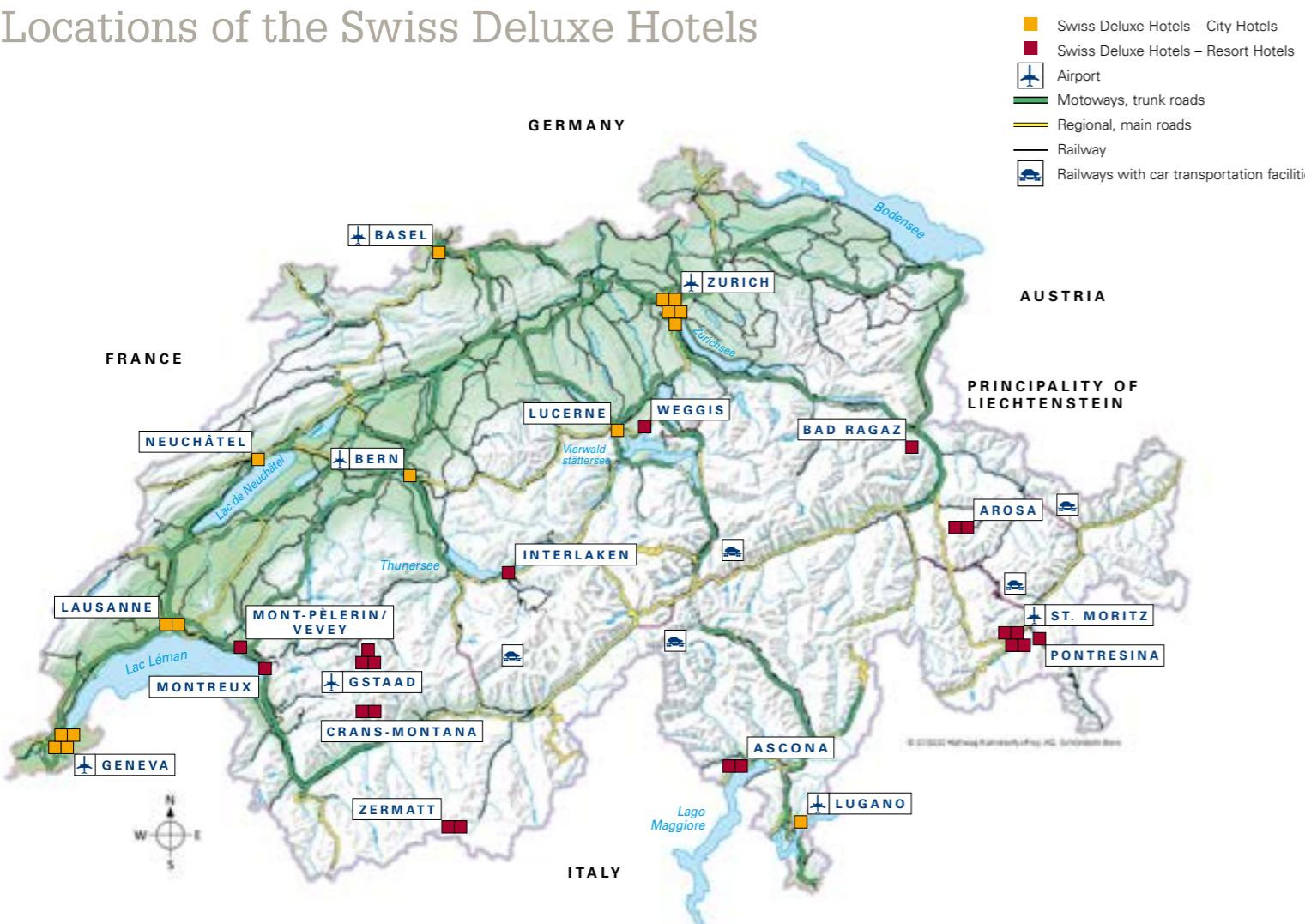
ZÜRICH
WIDDER HOTEL



T +41 (0)44 224 25 26
www.widderhotel.ch

 Jan E. & Regula Brucker
General Managers

Locations of the Swiss Deluxe Hotels



AIR LUX

SLEEPING ON AIR



... denn die Wahrheit liegt in der Luft.


SWISS DELUXE HOTELS

The Founders of
Exceptional Service


GRAND RESORT
Bad Ragaz
★★★★★


WIDDER
HOTEL
ZÜRICH


GLÄRNISCHOF
STADT & BUSINESSHOTEL - ZÜRICH


HELVETIA
hotel residence

Airlux International AG Telefon +41 (043) 5000 200 www.airlux.ch

Official *Partner*



BUCHERER
1888

PARMIGIANI
FLEURIER

Spünghli



ACQUA PANNA S.PELLEGRINO
THE FINE DINING WATERS.....

NESPRESSO

swisscom

Top Events
of Switzerland

Switzerland Tourism.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



SWISS DELUXE HOTELS

Preferred *Supplier*

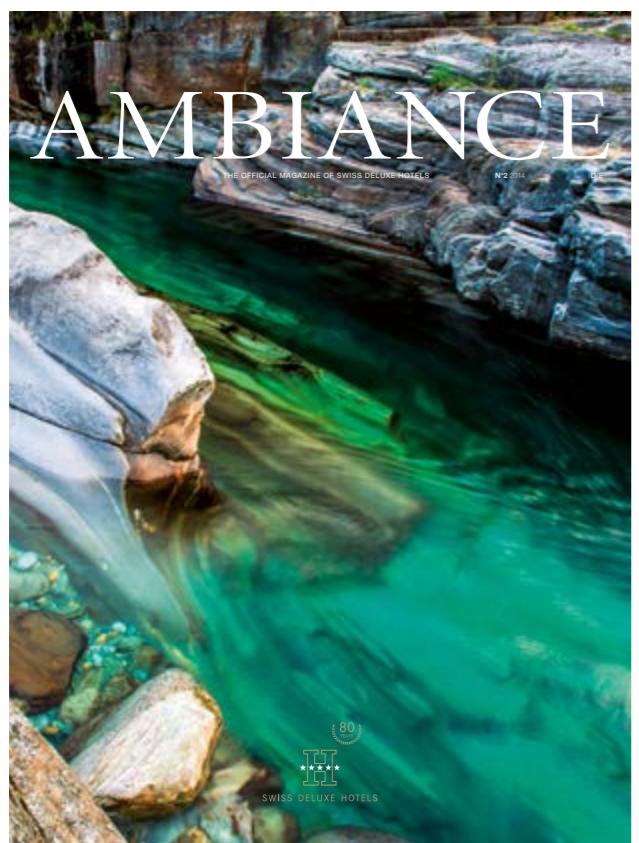
- AAAAA GLM General Limousine Management
- Acqua Panna
- ADA Cosmetics International GmbH
- AGSI SA
- Airlux International AG
- Andros (Suisse) SA
- Baur au Lac Vins
- Berndorf Luzern AG
- Bindella Weinbau-Weinhandel AG
- Bischofszell Nahrungsmittel AG
- Blumenbörse Bern
- BMW (Schweiz) AG
- Bonne Maman
- Bucherer AG
- Calanda-Biere
- Canon (Schweiz) AG
- Caratello Weine
- Chauffeur-Limousine-Academy
- Cher-Mignon SA
- City Broker / City Versicherungs-Kundendienst AG
- Coca-Cola HBC Schweiz AG
- Confiserie Sprüngli AG
- Confiseur Läderach AG
- Coop Pronto / Tankstellen
- Culturefood
- Dettling & Marmot AG
- Diction AG
- Diversey
- Dom Pérignon
- E. Weber & Cie AG / Webstar
- Ecco-Jäger Früchte und Gemüse AG
- Ecolab (Schweiz) GmbH
- Eichhof-Biere
- E.J. Gmür AG
- Elite SA
- Emmi Frisch-Service AG
- Eva J. Natural Luxury Cosmetics
- Fairy Solutions SA
- Fideco AG
- Fidevision AG
- Frasco
- G. Bianchi AG
- Global Blue Schweiz AG
- Granini Fruchtsäfte
- Heineken Switzerland AG
- Henniez SA
- Hiestand Schweiz AG
- Hugo Dubno AG
- IFH GmbH
- Jeroboam SA
- Kaldewei AG
- Kerzenmensch Schönbächler AG
- Kessler & Co AG
- Kilchenmann AG
- Laurent-Perrier Suisse SA
- Lyreco Switzerland AG
- Marsh
- Martel AG St.Gallen
- Mérat & Cie AG
- Minibar Enterprises AG
- Moët & Chandon
- Moët Hennessy (Suisse) SA
- Molton Brown
- Mövenpick Wein AG
- Nestea
- Nestlé Nespresso Suisse SA
- Newby Teas (Suisse) SA
- nuissmischung.ch by Good Taste Imports GmbH
- Options (Suisse) SA
- Parmigiani Fleurier SA
- Positioner SA
- Prodega/Growa
- Ramseier Suisse AG
- Remas Wertstoffe AG
- Royal Fish Sàrl
- Ruf Lanz Werbeagentur AG
- Ruinart
- S.Pellegrino
- Schönwald
- Schweizerische Mobiliar Versicherungsgesellschaft AG
- Schwob AG
- Simex Trading AG / CULTI Schweiz
- SIX Payment Services AG
- Swiss Helicopter AG
- Swisscard AECS AG
- Swisscom (Schweiz) AG
- Swiss Life AG
- Swisspower Energy AG
- TASKI
- The Dormen Food Company
- Transgourmet
- UCOB Ventures AG
- Uehlinger AG
- Valentin Pontresina AG
- Valora Schweiz AG (Kellogg's)
- Valser
- vasu - values & sustainability
- Wanzl (Schweiz) AG
- Weishaupt Innenausbau AG
- Wine AG Valentin & von Salis
- yourcareergroup International GmbH & Co. KG
- Zamba Fruchtsäfte AG
- ZwyerCaviar GmbH



SWISS DELUXE HOTELS

Publishing credits

AMBIANCE N°2 2014



COVER

Verzasca, Switzerland
Getty images/Moment Open

Ambiance is the official Magazine of the Swiss Deluxe Hotels

CIRCULATION

30,000 copies

DISTRIBUTION

Ambiance is the only magazine which is placed in all 4,500 rooms and suites of the 38 Swiss Deluxe Hotels. Additional distribution areas are at the receptions, lobby and spa lounges as well as at the bars of the Swiss Deluxe Hotels. Ambiance is also present at several vip and media events as well as luxury travel exhibitions.

PUBLICATION

Ambiance is published twice a year, in May and November.

PUBLISHED AND CONCEPT BY

Barino Consulting, Siro Barino
Seestrasse 18, 8702 Zollikon
Tel: +41 44 390 42 42, E-Mail: siro@barino.ch

EDITORS IN THIS ISSUE

Siro Barino, Stefan Mathys, Jennifer Ann Gerber, Claude Baumann, Ed Rampell

TRANSLATIONS

ASComm – Beyond Words, 14 rue Condeau – FR 31200 Toulouse

PHOTOGRAPHS IN THIS ISSUE

Getty images (pp. 1, 42 (1))
All other photos were made available by Swiss Deluxe Hotels, Switzerland Tourism and others.

ADVERTISING MANAGEMENT

Barino Consulting, Jennifer Ann Gerber
Seestrasse 18, 8702 Zollikon
E-Mail: gerber@swissdeluxehotels.com

DESIGN

swisskonzept ag
Wehrhof, Postfach 209, 8600 Dübendorf
Tel: +41 44 801 99 66
E-Mail: info@swisskonzept.ch

PRINTED BY

BULU – Buchdruckerei Lustenau GmbH
Postfach 130, CH-9434 Au

WEBSITE

www.swissdeluxehotels.com



Please download the Ambiance App on
www.swissdeluxehotels.com/en/magazine
or directly over the iTunes Apple store for
more pictures and content.
AMBIANCE – The official magazine of
Swiss Deluxe Hotels by Swiss Deluxe Hotels



**With my Platinum Card,
I can enjoy room upgrades
and late check-outs.
That should help you sleep easier.**

Thanks to my Platinum Card I'm welcomed with special treatment and privileges in over 900 of the world's most prestigious hotels and resorts. With preferential rates and benefits like room upgrades, complimentary breakfasts for two, early check-in and late check-outs I'm guaranteed the highest standards of excellence. The question of where to stay is something I never lose sleep over.

You have the life, now apply for the card. Call 00800 80 600 602 or visit www.americanexpress.ch/platinum



My life. My card.



ZAUBER | GLANZ



LACRIMA

*Diamantkollektion
aus dem Atelier Bucherer*

BUCHERER

1888

UHREN SCHMUCK JUWELEN

Basel Bern Davos Genève Interlaken Lausanne Locarno Lugano Luzern St. Gallen St. Moritz Zermatt Zürich
Berlin Düsseldorf Frankfurt Hamburg München Nürnberg | Wien | Paris | bucherer.com