

AMBIANCE

THE OFFICIAL MAGAZINE OF SWISS DELUXE HOTELS

N°1 2014

D/E



SWISS DELUXE HOTELS



BMW 4 Series
Coupe

www.bmw.ch



MOVES. EVEN WHEN STANDING STILL.

THE NEW BMW 4 SERIES COUPÉ.



08



26



52

14

Contents

08

Ski artists on the Swiss mountains

Top-class sportsmen Kai Mahler and Elias Ambühl

26

Breathtaking Suites

The 600m² Penthouse Suite of the Grand Hotel Quellenhof & Spa Suites in Bad Ragaz - A dream of pure luxury

14

Parmigiani Fleurier

The success story of the exclusive Swiss watchmaker

18

The legendary wine cellars of the Badrutt Palace hotel

With Sommelier Giuseppe in the rocky souterrain

30

Switzerland Winter

Ski slopes to dream about

34

VIP

Lazenby, George Lazenby

40

A place of magic

Gstaad Palace celebrates 100 years

44

From the height of the Belle Époque

Carlton Hotel, St. Moritz celebrates its centenary

48

Trends

Her Luxury / His Style

52

Le Chef

Master Chef Laurent Eperon cooks with 17 Gault-Millau points at Hotel Baur au Lac in Zurich

56

World of Gourmet

News from the exclusive cuisines of the Swiss Deluxe Hotels

58

Clefs d'Or

Hidden places in Basel

60

Wellness Deluxe

Box like Klitschko – Relax like an angel – Hotel Kulm St. Moritz

65

The GM's View

Lars Wagner, Mandarin Oriental, Geneva

38 Swiss Deluxe Hotels	66
Official Partners	72
Preferred Suppliers	73
Publishing Credits	74

My name: *Alex*
My business: *Gas supply*
My passion: *Exploring the world*
My private bank: *Julius Baer,*
because I can rely on
their financial expertise
wherever I go

Investment advisory · Wealth management ·
Retirement planning · Tax planning · Real estate financing
www.juliusbaer.ch

Julius Bär
Your private bank.



CONFISERIE SPRÜNGLI
Tradition since 1836



TRUFFES DU JOUR THE WORLD'S FRESHEST TRUFFLES

Confiserie Sprüngli Phone +41 44 224 47 11
orderservice@spruengli.ch www.spruengli.ch

Sprüngli

Traditionelles Handwerk und Präzision



Jan E. Brucker
Chairman Swiss Deluxe Hotels

Schweizer Handwerk, Tradition und das Streben nach höchster Qualität und Präzision. Das ist für einmal nicht das Werteschema der Swiss Deluxe Hotels, sondern die Basis des Erfolgs der Uhrenmarke Parmigiani Fleurier. Als neuer Official Partner der Swiss Deluxe Hotels schlägt Parmigiani die Brücke zur Tradition und Innovation in der Schweizer Luxushotellerie.

Mit einem freundlichen «San's griesst!» empfangen wir zudem BMW, die Nobelautomarke aus München, ebenfalls als neuen Official Partner der Swiss Deluxe Hotels. Mit ihrem Motto «Freude am Fahren» vereinen die Bayern, genauso wie Parmigiani und die Swiss Deluxe Hotels, gemeinsame Werte wie Schönheit, Qualität und Präzision.

So stolz wie das Badrutt's Palace Hotel in St. Moritz in den sonnigen Engadiner Winterhimmel ragt, so exklusiv präsentiert sich das Traditionshaus auch in seinen Kellergewölben. Was sich dem Besucher des Reichs von Sommelier Giuseppe Bovino offenbart, ist eine Hommage an die grössten Weine dieser Welt. Ausserordentlicher Service hat unendlich viele Facetten. Direktor Hans Wiedemann im Badrutt's Palace lebt diese Leidenschaft wie kaum ein anderer Hotelier in der Schweiz. Sein ungebremster Erfolg – auch in schwierigeren Zeiten – bestätigt dies.

Wenn Sie gerne Golf spielen, eine der ältesten Badekulturen der Schweiz genießen oder einfach das Privileg der vielleicht exklusivsten und grössten Penthouse-Suite des Landes erleben möchten, besuchen Sie das Grand Hotel Quellenhof & Spa Suites im Grand Resort Bad Ragaz. Auf über 600 m² erleben Sie Lifestyle und Erholung pur und fühlen sich wahrlich wie ein König. Der Rest der Welt kann warten.

Wir wünschen Ihnen einen traumhaften und sonnigen Winter, auch wenn Sie es nicht ganz so waghaft angehen wie die jungen Schweizer Ski-Freestyler Kai Mahler und Elias Ambühl. Vielleicht genießen Sie ja den luxuriösen und stilvollen Spa des Kulm Hotel St. Moritz, der vor Jahresfrist seine Tore öffnete und neben dem körperlichen auch das geistige Wohlbefinden stärkt.

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

Swiss craftsmanship, tradition and striving for the highest quality and precision. For once, we're not referring to the values of the Swiss Deluxe Hotels, but to the reason behind the success of the Parmigiani Fleurier watch brand. As the new official partner of the Swiss Deluxe Hotels, Parmigiani bridges the gap between tradition and innovation in the Swiss luxury hotel industry.

With a friendly "San's griesst!" we also welcome BMW, the luxury car brand from Munich, as another new official partner of the Swiss Deluxe Hotels. With their slogan, "Designed for driving pleasure", like Parmigiani and the Swiss Deluxe Hotels, the Bavarians combine our shared values of beauty, quality and precision.

Reflecting the pride with which Badrutt's Palace Hotel in St. Moritz rises into the sunny Engadine winter sky, the majestic residence presents the exclusivity of its vaulted cellars. The display awaiting the visitor to Sommelier Giuseppe's empire is a tribute to the greatest wines in the world. Extraordinary service has an infinite number of facets. Badrutt's Palace Director, Hans Wiedemann, embodies this passion like almost no other hotelier in Switzerland. His unbridled success – even in difficult times – is proof of this.

If you enjoy a round of golf, relaxing in one of the oldest bathing cultures of Switzerland, or would simply like to experience the privilege of perhaps the largest and most exclusive Penthouse Suite in Switzerland, then the Grand Hotel Quellenhof & Spa Suites in Grand Resort Bad Ragaz is the place to visit. Experience over 600m² of the epitome of lifestyle and pure relaxation and feel truly like royalty. The rest of the world can wait.

We wish you a wonderful and sunny winter, even if you are not intending to be quite as reckless as the young Swiss freestyle skiers Kai Mahler and Elias Ambühl. Perhaps you'll have the chance to enjoy the luxurious and stylish spa of the Kulm Hotel St. Moritz, which opened its doors a year ago and strengthens both the physical and mental wellbeing of its guests.

We look forward to welcoming you to one of the 38 Swiss Deluxe Hotels and wish you a memorable stay.

Jan. E. Brucker
Chairman of Swiss Deluxe Hotels

Künstler am Berg



Sie lieben die Freiheit, stürzen sich waghalsig den felsigen Berg hinunter und bewegen sich leichtfüssiger mit Skiern an den Füßen als ohne: die Freerider und Freestyler in den Schweizer Bergen. Sie sind Spitzensportler, gelten aber vor allem als Entertainer und Künstler. Die Freestyler Kai Mahler und Elias Ambühl zeigen atemberaubenden Sport, der 2014 erstmals olympisch wird.

Robert Wildi

Fern jeglichen präparierten Pisten, hoch über dem Nebelmeer und wenn möglich schon bei aufgehender Sonne stehen die jungen Athleten auf dem Berg. Auf unberührten Hängen zwischen Felsvorsprüngen und Baumgruppen und bei atemberaubender Neigung schwingen die Skicracks ins Tal. Freeriding ist die Kür des Freeski-Sports. Hier gibt es keine Wettkämpfe, Punktrichter und Regelwerke. Unten im Tal angekommen und mit viel Adrenalin im Blut kommt der sportliche Ehrgeiz in den jungen Fahrern hoch. Jetzt geht es darum, sich zu messen. «Höher, weiter, schneller» sind auch beim Freeski die Maximen, die sie denn auch in den Himmel der olympischen Wettkämpfe geführt haben.

Robert Wildi

Far away from any groomed slopes, high above the sea of fog and, if possible, as the sun begins to rise, the young athletes can be found on the mountain. On untouched slopes between cliffs and trees and with breathtaking skill, the ski cracks speed down into the valley. Freeriding is the freestyle of the freeskiing sports. There are no competitions, judges and rules. Back down in the valley and full of adrenalin, the young skiers' athletic ambition is rising. What matters now is competing. "Higher, further, faster" are also the maxims of freeskiing, which have also led them to the heights of Olympic competition.

Wenn nationale Alpin-Skifahrer einen Sieg feiern, freut sich die halbe Schweiz. Die Zeitungen füllen dann ganze Seiten. Triumphiert dagegen ein Freeskier bei einem prestigeträchtigen Event, merkt es kaum einer. Das führt dazu, dass die zwei besten Schweizer Cracks Kai Mahler und Elias Ambühl in den USA fast bekannter sind als hierzulande.

Doch das wird sich wohl bald ändern – diesbezüglich dürften die Freeskier in diesem Winter einen Schub erfahren. An den Olympischen Spielen in Sotschi (7. bis 23. Februar 2014) wird ihre Sportart erstmals vertreten sein. Nach einer längeren Evaluierung durch das Internationale Olympische Komitee gab es im Sommer 2011 gleich zweimal grünes Licht: Die Freeskier fahren in den Disziplinen Halfpipe und Slopestyle um einen Medaillensatz. In der öffentlichen Wahrnehmung ist an Olympia jede Goldmedaille gleich viel wert. Und dies wird die Freeskier endlich auch in der Schweiz einem breiten Publikum näherbringen.

Spitzensportler, Entertainer und Unternehmer in eigener Sache:
Elias Ambühl gehört zu den Shootingstars der Freeski-Szene.
Top-class sportsmen, entertainers and entrepreneurs in their own business: Elias Ambühl is one of the shooting stars on the freeskiing scene.



Dass seine herausragenden Leistungen von den heimischen Medien bisher wenig beachtet werden, stört den gerade mal knapp 18-jährigen Kai Mahler indes nicht. Er sieht es pragmatisch: «Unsere Sportart muss sich erst noch entwickeln.»

Elias Ambühl: «Popstar» mit eigenem TV-Kanal

«Unser Sport kommt aus den USA, deshalb ist er dort auch viel populärer. Aber nach den Olympischen Spielen wird es auch bei uns ganz anders aussehen», prophezeit Elias Ambühl. Der 21-jährige Bündner dürfte als eine der grossen Schweizer Medaillenhoffnungen nach Sotschi reisen, muss sich aber genau wie Kai Mahler zuerst in internen Ausscheidungen für eine Teilnahme qualifizieren. Er ist zuversichtlich. «Das könnte für mich der grösste Event in meiner Karriere werden», so Ambühl. Er ist schon heute einer der grossen Stars der Szene – jetzt könnte er über den eigenen Sport hinaus zum Helden werden. Denn der Bündner hat das Potenzial zum Popstar. Er ist speziell, kreativ und extrovertiert. Er hebt sich in der Welt des Sports von der Masse ab.

Einst war er ein Fussballtalent mit Einsätzen in der Südostschweizer Auswahl, dann gehörte er auch im Ski alpin zu den Regionalkadern. Aber den Wunsch, ein Profisportler zu werden, realisierte er schliesslich als Freeskier. «Hier geniesse ich mehr Freiheiten und ich wollte herausfinden, wie es sich anfühlt, wenn man fast fliegen kann.» Ein Überflieger der Szene ist Ambühl tatsächlich

When Swiss national alpine skiers celebrate a victory, half the country joins them and newspapers are full of the story. However, if a freeskier triumphs in a prestigious event, it is barely noticed. The result is that the two best Swiss cracks, Kai Mahler and Elias Ambühl, are better known in the USA than here in their home country.

However, things are about to change. The freeskiers are likely to experience quite a boost this winter, when their sport makes its debut at the Olympic Games in Sochi (7 to 23 February 2014). In the summer of 2011, after a lengthy evaluation, the International Olympic Committee finally gave a double green light: the freeskiers will be competing for gold in the Halfpipe and Slopestyle disciplines. In the public mind every gold medal counts, and success for the Swiss team should finally generate a wider audience for the freeskiers – including in Switzerland.

The fact that his outstanding achievements are not getting much media attention at home doesn't disturb Kai Mahler in the slightest. The young sporting talent – who only turned 18 on 11 September – is pragmatic: "Our sport has yet to develop."

Elias Ambühl: A pop star with a private TV channel

“Our sport originated in the USA, which is why it's also more popular there. But after the Olympic Games, things will look very different here too,” predicts Elias Ambühl. The 21-year-old from Grisons might well be allowed to travel to Sochi as one of the big Swiss medal hopes but, just like Kai Mahler, he too must first qualify in national competitions. He is confident: “This could be the biggest event of my career,” says Ambühl. He is already one of the biggest stars on the freeskiing scene and now he could also become a hero outside his sport, as a potential pop star. He is talented, creative and an extrovert and stands out from the crowd in the world of sport.

Ambühl was once a football talent playing in the southeast Swiss selection. At the time he was also part of the national alpine skiing team. But it was as a freeskier that he finally realised his dream to become a professional athlete. “Here I can enjoy more freedom, and I wanted to find out how it feels when you can almost fly.” Ambühl has in fact already become

Work Anywhere. Wenn Produktivität nicht mehr ortsgebunden ist.

Ortsgebundene Arbeitsplätze sorgen tagtäglich für überlastete Pendlerrouten und werden dem grossen Bedürfnis heutiger Arbeitgeber und -nehmer nach mehr Flexibilität kaum gerecht. Mit den massgeschneiderten Lösungen von Swisscom kommen Sie «Work Anywhere», dem Arbeitsmodell der Zukunft, schrittweise näher.

www.workanywhere.swisscom.ch





Schweizer Medaillen Hoffnung in Sotschi: Kai Mahler, Juniorenweltmeister und Jugendolympiasieger. Swiss medal hope in Sochi: Kai Mahler, junior world champion and junior Olympic champion.

schon geworden. In den zurückliegenden Wintern reihte er bei verschiedenen Städte-Contests Sieg an Sieg, gewann schon beim «Freestyle.ch» in Zürich und war auch Weltranglistenerster.

Doch gerade dieser Anlass zeigt auch das Problem der Freeskier auf: Die Grenzen zwischen Spitzensport-Wettkampf und Showevent sind flüssig. Ein Problem, das andere Trendsportarten wie Snowboarding im Kampf um die Gunst des Sportpublikums ebenfalls lange behindert hatte. Die sportlichen Leistungen der Athleten werden in einer durchgestylten Verpackung fast zu sehr in den Hintergrund gedrängt. Die Show ist für den Zuschauer vor Ort wichtiger als die nackten Resultate des Wettkampfs, und wer in den einzelnen Disziplinen der Beste war, erfährt nur, wer selbst vor Ort war.

Ambühl ist mittlerweile mehr als nur Spitzensportler. Er ist selbstständiger Unternehmer und hat aus seinem Namen eine Marke gemacht, in die zu investieren sich lohnt. Dem jungen Mann aus dem kleinen Dorf Masein im Kanton Graubünden läuft es so gut, dass er inzwischen mit schnellen Autos durchs Land fährt. Geld verdient Ambühl an diversen Events, die mit Siegesprämiern von bis zu 50 000 Franken dotiert sind, vor allem aber dank lukrativer Werbeverträge. Beim Getränkehersteller Red Bull zum Beispiel ist er mittlerweile in die Top-Klasse der gesponserten Athleten aufgestiegen.

Kai Mahler: «Wunderkind» mit unbändigem Trainingsfleiss

So weit ist Kai Mahler noch nicht, obwohl er in den vergangenen beiden Wintersaisons bessere Resultate erzielte als Ambühl. Der Zürcher Oberländer ist seit dem Sommer 2012 Mitglied des Freeski-Nationalkaders von Swiss Ski und lebt bereits wie ein Profi. Dazu besucht er die Sportmittelschule Engelberg und absolviert gleichzeitig eine Ausbildung im Bereich Hotelhandel. Statt wie Ambühl für Werbeaufnahmen durch die Kontinente zu reisen, büffelt er in der Freizeit Schulstoff. Bei den Junioren hat Kai Mahler die wichtigsten Titel geholt, wurde Weltmeister und siegte an der Jugendolympiade. Nationaltrainer Misra Noto ist überzeugt, dass sein Schützling auch bei der Elite grosse Erfolge feiern kann. «Ich traue ihm in Sotschi eine Medaille zu.» Geht es um Mahler, spricht Noto gar von einem «Wunderkind».

Kein Zweifel: Hinter Freeski steckt mehr als Party, Fun und Lifestyle. Wer an die Spitze will, muss das Leben eines Athleten führen. Hinter der coolen Fassade verbirgt sich viel schweißtreibende Arbeit.



a real highflyer on the scene. In recent winters, he had victory after victory in various city contests, won the 'Freestyle.ch' in Zurich and was also the first on the world ranking list.

But it is precisely the occasion that also demonstrates the problem facing freeskiers: the boundaries between top sport competitions and show events are blurred. The same problem has also hindered other trend sports like snowboarding in their fight to attract sports audiences for a long time. The sporting achievements of the athletes are forced too much into the background in a completely styled package. The show is more important for the viewing public than the bare results of the competition, and only those who were actually there know who was best in the individual disciplines.

Meanwhile, Ambühl has become more than just a top athlete. He is an entrepreneur and has even registered his name as a brand, in which it pays to invest. The young man from the small village of Masein in the canton of Grisons is doing so well that he is able to drive across the country in fast cars. Ambühl earns money at various events, at which the winner can expect to receive up to CHF 50,000, but also in particular thanks to lucrative advertising contracts. At the Red Bull drinks company, for example, he has now risen to become one of their top sponsored athletes.

Kai Mahler: A child prodigy with irrepressible training diligence

Kai Mahler has not come that far yet, although he achieved better results than Ambühl in the past two winter seasons. Since the summer of 2012, the young athlete has been a member of the Freeski national squad of Swiss Ski and already lives like a professional. He attends the sports high school in Engelberg and at the same time is completing vocational training in the hotel trade. Instead of travelling across continents for advertising shoots, like Ambühl, Mahler spends his leisure time cramming schoolwork. At junior level, Kai Mahler won his most important titles so far, becoming world champion and winning at the Youth Olympics. National trainer Misra Noto is convinced that his protégé could be extremely successful, even among the elite of the sport: "I think he could qualify for a medal in Sochi." When it comes to Mahler, Noto even speaks of a child prodigy.

There is no doubt about it: there is more to freeskiing than just parties, fun and high living. Whoever wants to be at the top, must lead the life of an athlete. The cool facade hides a lot of hard work.

The best freestyle ski slopes in Switzerland

SAAS FEE

The 'Freestyle Park' at Mittellalalin is open all year round. There are kickers, rails, boxes and transitions for each level. Showpieces are the halfpipe and the chill-out area, with sofas and wicker beach chairs.

LAAX

The largest in the range of freestyle skiing locations in Switzerland. From beginners to cracks, every freestyler will find something in at least one of the 4 snow parks: Beginner; Ils Plauns; NoName and Curnius.

VERBIER

The 'La Chaux Park' is equipped with a camera system, which records the tricks of every freestyler. So after the fun on the piste, you can watch your exploits online.

CRANS MONTANA

The 100,000 m² 'Adrenalin' park includes 3 different runs with modules and rails. The 'teaching snow park' is popular with freestyle beginners.

DAVOS

Three years ago the 'Jatzpark' at Jakobshorn was expanded to include a fluent slopestyle course with box, roller and a step-up-step-down kicker.

SEDRUN

The 'Tegia Gronda' park includes a 100-metre long halfpipe as well as an 800-metre long ski and boardercross track with waves, tables, jumps and 5 banked corners.

GRINDELWALD

Three different parks for different levels: 'Pro Park' at the Bärgelegg lift, with a length of 850 metres and kickers up to 25 metres; 'Beginner Park' at the Oberjoch mountain station, with small kickers and boxes and the ski cross course at the Schilt chairlift, on which 4 people can start up simultaneously.



Was ist Freeski?

Zum Freeski gehören primär die neuen olympischen Disziplinen Halfpipe und Slopestyle (Parcours). Nicht ins Olympia-Programm aufgenommen wurde hingegen Big Air (Schanze). Freeski wird zusammen mit Springen (Aerials), Buckelpiste (Moguls) und Ballett (Acro) der übergreifenden Sportart Ski-Freestyle zugeordnet.

What is freeskiing?

Freeskiing primarily involves the new Olympic disciplines of Halfpipe and Slopestyle. The third discipline, Big Air (ski jump), has not been included in the Olympic programme – yet! Freeskiing is classified together with Aerials, Moguls and Ballet (Acroski) as a freestyle ski sport.



Parmigiani Fleurier – die Erfolgsgeschichte einer exklusiven Uhrenmanufaktur

Parmigiani Fleurier – the success story of an exclusive watch maker

Die Restauration ist die Seele des Unternehmens

Es klingt wie ein Märchen, wie aus der tiefen Leidenschaft des Uhrmachermeisters und Chefrestaurators des Musée des Monts au Locle eine weltweit führende Marke von massgeschneiderten Uhren für höchste Ansprüche wurde.

Weshalb kommt ein Uhrmachermeister auf die revolutionäre Idee, das Werk einer Armbanduhr auf einer transversen Achse aufzubauen, fast wie im Motorblock eines Automobils? Weil es damit dem Träger eines solchen Schmuckstücks möglich ist, die Zeit abzulesen, ohne das Armgelenk drehen zu müssen. Das kann ein Vorteil sein, wenn Sie Pierre-Henri Raphanel heißen und im Rahmen Ihrer beruflichen Tätigkeit als Testfahrer von Bugatti mit dem Bugatti Veyron 16.4 Super Sport eben den Geschwindigkeits-Weltrekord für seriengebaute Sportwagen von 431 km/h egalisieren. Die Parmigiani Bugatti Super Sport ist die Krönung der Kollektion von Parmigiani Fleurier. Mittlerweile in zweiter Auflage mit jeweils limitierter Stückzahl von 30 Exemplaren produziert. Kostenpunkt: rund 285 000 Franken.

Eine Koryphäe seines Fachs

Der Uhrmachermeister hinter der Idee heißt Michel Parmigiani; er steht in seinem Atelier in der Salle de Haute Horlogerie am Hauptsitz von Parmigiani in Fleurier im Kanton Neuenburg, als hätte er sein Leben lang nichts anderes gemacht – und das hat er auch nicht und wird es auch in Zukunft nicht tun. Unprätentiös und ohne Starallüren steht der grosse Uhrmachermeister am Stehpult, umringt von drei seiner besten Uhrmacher und -restauratoren. Einzig die Ehrfurcht, mit der seine Mitarbeiter seinem Blick und seinen feingliedrigen Händen folgen, lassen den Meister als solchen erkennen.

It sounds like a fairy tale, how the deep passion of a master watchmaker and chief restorer of the Musée des Monts au Locle was translated into a leading global brand of luxury watches, customised to the highest standards.

What could possibly make a master watchmaker come up with the revolutionary idea to construct the mechanism of a wrist-watch on a transverse axis, almost like the engine block of a car? The answer is simple: because it allows the wearer of such a piece of jewellery to tell the time, without having to turn the wrist! That can really be an advantage if your name is Pierre-Henri Raphanel and as part of your job as a Bugatti test driver you are aiming to break the world speed record for production sports cars of 431 km/h with the Bugatti Veyron 16.4 Super Sport. The Parmigiani Bugatti Super Sport is the crowning glory of Parmigiani Fleurier's collection. A second limited edition of 30 watches has now been produced, each costing around 285,000 Swiss francs.

A luminary in his field

The master watchmaker behind the idea is Michel Parmigiani; he stands in his studio in the Salle de Haute Horlogerie at Parmigiani's headquarters in Fleurier in the Canton of Neuenburg, as if he has never done anything else in his life – and he hasn't – and has no intention of doing so in the future. Unpretentious and without any airs and graces, the great master watchmaker stands at the workbench, surrounded by three of his best watchmakers and restorers. Only the reverence with which his employees follow his gaze and his graceful hands makes us recognise the master for what he is.



1



2



3



4

1 Für die Bugatti Type 370 wartete Parmigiani Fleurier mit einer revolutionären Idee auf: Das Uhrwerk war einem Motorblock nachempfunden und verlief entlang einer transversen Achse. Die fünf Werkplatten und die Räder in der Form von Autofelgen waren durch einzelne Stifte verbunden. Parmigiani Fleurier revolutionised the world of watchmaking by placing the entire movement of its Bugatti Type 370 watch on a transverse axis, just like a car engine block. A pillar assembly connected the calibre's five plates and the train wheels cut in the shape of a car wheel.

2 The Dragon and the Pearl of Wisdom: Uhrwerke wurden während Jahrhunderten als Gesamtkunstwerke erschaffen. Deren Restauration ist heute die höchste Kunst des Uhrmacherhandwerks. Timepieces have been created as works of art for centuries. Their restoration is now considered the greatest art in watchmaking.

Anfangen hat alles mit der Leidenschaft für die Restauration von historischen Uhrwerken im Musée des Monts au Locle. Sein Talent entdeckt und gefördert hat fortan die Stiftung der Familie Sandoz. Ein grosses Glück für ihn und seine Nachwelt. «Die Restauration ist die Seele des Unternehmens», sagt Michel Parmigiani, ohne die technischen Wunderwerke vor sich auf dem Tisch aus den Augen zu lassen. Ob man den Operngucker aus dem späten 19. Jahrhundert mit integriertem mechanischem Uhrwerk und Spielanimation mal in die Hand nehmen dürfe? «Nein», heisst die Antwort des Meisters freundlich, aber bestimmt. Hier stehen die ganz grossen Meisterwerke aus aller Welt. Michel Parmigianis Ruf als Koryphäe seines Fachs ist unbestritten.

Das Geschäftliche interessiert ihn hingegen weniger. Dafür ist Direktor Flavien Gigandet zuständig. Dieser führt uns denn auch in die Geheimnisse der Manufaktur Parmigiani Fleurier ein. Und Geheimnisse gibt es hier tatsächlich. Zutrittskontrollen überall – selbst Flavien Gigandets Badge öffnet ihm nicht alle Türen und Tore.

Eigene Produktion aller 900 Einzelteile

Um die ganze Breite und Tiefe der Uhrenmanufaktur Parmigiani Fleurier im Neuenburger Jura zu erfassen, reichen zwei Tage kaum aus. An verschiedenen Standorten werden die einzelnen Schritte von der rohen Platine bis zum veredelten und dekorierten Meisterstück ausgeführt. Die handwerkliche Kreation einer Parmigiani Fleurier braucht Platz und Zeit, und letztere scheint hier in der hügeligen Landschaft zwischen Neuenburg, La Chaux-de-Fonds und Fleurier etwas ruhiger und langsamer zu laufen als anderswo. Bis zu 900 Einzelteile werden in den eigenen Ateliers hergestellt und jährlich zu 6000 Exemplaren verar-

beitet. Doch die Produktionsstätten von Parmigiani stellen nicht nur Platinen, Zifferblätter, Zahnräder, Uhrwerke und Tourbillons für die eigene Kollektion her. Manch andere und bei Weitem traditionellere Uhrenmanufakturen bedienen sich gerne bei den «Artisans Boîtiers» und den vier weiteren Einzel-Manufakturen von Parmigiani.

The commercial aspects of his work, however, interest him little. Managing Director, Flavien Gigandet, takes care of that side of the business. He introduces us to the secrets of the Parmigiani Fleurier manufacturing facilities. There are real secrets here. And security checks abound – even Flavien Gigandet's badge does not open every door and security gate.

In-house production of all 900 components

Two days are almost not enough to fully capture the breadth and depth of the Parmigiani Fleurier watch manufacturing facilities in the Neuenburg Jura. At various locations, each individual step, from the basic metal plate to the finished and decorated masterpiece is carried out. The hand-made creation of a Parmigiani Fleurier requires time and space. There are plenty of both and certainly time seems to run more smoothly and more slowly here in this undulating landscape between Neuenburg, La Chaux-de-Fonds and Fleurier. Up to 900 different components are manufactured in the company's own workshops, and processed into 6,000

finished timepieces each year. However, Parmigiani's production sites do not only manufacture watch and clock plates, dials, cogs, clock mechanisms and tourbillons for their own collection. Many other – and by far more traditional – watch manufacturers like to use the services of the watchcase craftsmen and the other four specialist manufacturers of Parmigiani.

Tradition, Handwerkskunst, Ingenieurwissen und Hightech

Führt man sich die einzelnen Arbeitsschritte in den Ateliers von Parmigiani Fleurier vor Augen, fällt vor allem eines auf: die Liebe zum Detail – auch ohne offensichtlichen Grund. Da wird in stundenlanger und mühseliger Arbeit jedes einzelne auch noch so kleine Teilchen des Uhrwerks auf Hochglanz poliert, auch wenn man das Rädchen oder Schräubchen in der vollendeten Uhr gar nicht sehen kann. Wahnsinn, denken die einen – Konsequenz und höchstes Streben nach Qualität, sagen die andern. Eine Uhrenmanufaktur verkörpert heute Tradition, Handwerkskunst, Ingenieurwissen und Hightech zugleich. Die Arbeitsplätze in den neusten Werkstätten von Parmigiani in Fleurier erfüllen beinahe medizinische Kriterien. Auch in Sachen Nachhaltigkeit und Effizienz werden alle Register gezogen. So wird das Kühl-Öl der Hochpräzisionsmaschinen speziell gefiltert und gereinigt; dadurch werden jährlich wieder einige Kilogramm reines Gold und andere wertvolle Materialien zurückgewonnen. Die Kreation und Schaffung eines Meisterstücks im Hause Parmigiani Fleurier ist so arbeits- und personalintensiv wie bei kaum einem seiner Mitbewerber. Eine Investition, deren Wert sichtbar wird, sobald man eine Parmigiani Fleurier in den Händen hält. Auch wenn Sie nicht gerade bei 431 km/h in Ruhe die Uhrzeit ablesen möchten.

finished timepieces each year. However, Parmigiani's production sites do not only manufacture watch and clock plates, dials, cogs, clock mechanisms and tourbillons for their own collection. Many other – and by far more traditional – watch manufacturers like to use the services of the watchcase craftsmen and the other four specialist manufacturers of Parmigiani.

Tradition, craftsmanship, engineering and high-tech expertise

Looking at the individual steps in Parmigiani's Fleurier workshop, one thing is particularly noticeable: the passion for detail – even when there is no obvious reason for it. Several hours of laborious work is spent polishing each individual and even the tiniest component of the timepiece to a shine, even if you cannot see the cog or screw in the finished watch. Madness, some may think. Others say this is the consequence of pursuing quality. A watch manufacturer today embodies tradition, craftsmanship, engineering and high-tech expertise all at the same time. The work stations in the newest Parmigiani facilities in Fleurier are almost up to a medical standard. Also in terms of sustainability and efficiency, nothing is left to chance. For example, the cooling oil of high-precision machinery is specially filtered and cleaned; this means that several kilograms of pure gold and other precious materials are recovered annually. The creation and production of a masterpiece in the house of Parmigiani Fleurier is more laborious and time-consuming than with almost all the competitors. An investment, the value of which becomes visible as soon as you hold a Parmigiani Fleurier. Even if you are not looking to simply tell the time in peace at 431 km/h.

3 In Handarbeit werden bei Parmigiani Fleurier rund 900 Einzelteile zu einem von jährlich 6000 Meisterstücken zusammengesetzt. At Parmigiani Fleurier around 900 components are combined by hand into 6,000 masterpieces each year.

4 Seit 1730 ist das Uhrenhandwerk in Fleurier verankert. Parmigiani Fleurier führt diese Tradition mit Stolz in die Zukunft und machte den Namen der Neuenburger Gemeinde zum festen Bestandteil ihrer Marke. Fleurier has been home to watchmaking since 1730. Parmigiani Fleurier has established the name of the Neuenburger community as an integral part of the brand and is proudly leading this tradition into the future.

www.parmigiani.ch

Im Keller lagern die *wahren Schätze*



Mit Sommelier Giuseppe im felsigen Untergrund des Badrutt's Palace Hotel, St. Moritz

35 000 Flaschen, verteilt über 900 Etiketten, sind das Reich von Head Sommelier Giuseppe Bovino und Director of Food & Beverage Claudio Laager. Im legendären Weinkeller des Badrutt's Palace Hotel in St. Moritz werden der edle Genuss und die auschweifenden Feiern greifbar, die dem Haus die Aura des Aussergewöhnlichen verleihen.

Vom Staub bedeckt liegt er da, der Château Lafite-Rothschild aus dem Jahr 1900 oder der Château Margaux 1959. Unter den prunkvollen Hallen des Badrutt's Palace Hotel liegen wahre Schätze und Trouvailles der weltbesten Weinbaugebiete. Weine im Wert von rund 1,5 Millionen Franken werden von Head Sommelier Giuseppe Bovino gehegt und gepflegt. In der Wintersaison arbeiten jeweils drei Kellermaster gleichzeitig in den langen Gängen des St. Moritzer Untergrunds und stellen die gewünschten Flaschen für die Gäste bereit. 12 000 Flaschen werden pro Jahr kredenzt, 5000 davon machen alleine die prickelnden Gewächse aus der Champagne aus. Alle grossen Marken sind hier vertreten, von Krug über Cristal von Louis Roederer bis zum Haus-Champagner von Moët-Chandon. Die meterhohen Regale und Wände voller Kisten sind eindrücklich. Besonders stolz ist Sommelier Giuseppe auf die in Silber gefasste 3-Liter-Flasche Dom Pérignon. Auf ihrer edlen Oberfläche spiegelt sich der Schein der unzähligen Kerzen, die den Keller sanft beleuchten.

With Sommelier Giuseppe in the rocky souterrain of the Badrutt Palace Hotel, St. Moritz

The territory of Head Sommelier, Giuseppe Bovino and Director Food & Beverage, Claudio Laager comprises 35,000 bottles from over 900 labels. In the legendary wine cellars of the Badrutt Palace Hotel in St. Moritz, noble pleasure and ostentatious parties become tangible, bestowing an extraordinary aura on the establishment.

There it lies, covered in dust, the Château Lafite-Rothschild from 1900, or the Château Margaux 1959. Below the magnificent halls of the Badrutt Palace Hotel, true treasures and gems of the world's best wine regions lie hidden. Wines with a total value of 1.5 million Swiss francs are cared for and nurtured by Head Sommelier, Giuseppe Bovino. In the winter season, three cellar masters work simultaneously in the subterranean passageways of St. Moritz, providing the bottles requested by the hotel's distinguished guests. Each year, 12,000 bottles are served, 5,000 of which come from the sparkling produce of the Champagne region alone. All the major labels are represented here, from Krug to Cristal, from Louis Roederer to the house champagne, Moët-Chandon. The metre-high shelves and walls full of crates are impressive. Sommelier Giuseppe is particularly proud of the 3-litre bottle of Dom Pérignon set in silver. Its noble surface reflects the light of the innumerable candles that softly illuminate the cellars.



Die teuersten Weine kommen aus dem Burgund

Giuseppe Bovino ist seit 2005 Sommelier im Badrutt's Palace Hotel und kennt seinen Weinkeller bis in alle Details. Voller Stolz führt er uns zu den schönsten Weinbaugebieten. Sein Favorit: Le Domaine de la Romanée Conti. Die Grand-Cru-Weinlage an der Côte-d'Or im französischen Burgund ist Herkunftsart der besten und teuersten Gewächse, die im Palace lagern. Oder wie es F&B Director Claudio Laager ausdrückt: «Die sehr teuren Weine kommen aus Bordeaux – die teuersten aus dem Burgund.» Da kann eine Flasche durchaus mal 18 000 Franken kosten. Natürlich sind auch Top-Weine aus der Toskana wie Masseto oder Sassicaia vertreten sowie die ganze Bandbreite der Neuen Welt von Australien, Neuseeland, Chile oder Napa Valley in Kalifornien. «Die Vorlieben unserer Gäste liegen aber ganz klar bei den europäischen Weinen», sagt Giuseppe Bovino. «Aus der Alten Welt haben wir denn auch das breiteste Angebot. Auch der Schweiz ist eigener Raum gewidmet, und da lagert mancher Tropfen, von dessen Qualität man erstaunt sein würde.»

Im Weinberg die Sporen abverdient

«Der Weinkeller ist das Herzstück unserer Gastronomie», sagt Hans Wiedemann, Managing Director des Badrutt's Palace Hotel. Zum Wein hat Hans Wiedemann eine ganz spezielle Affinität, wie sie kaum ein anderer Hoteldirektor vorweisen kann. Als junger Student und noch vor Absolvierung der Hotelfachschule in Lausanne hat Wiedemann ein Jahr lang auf einem Weingut in Allaman im Kanton Waadt gearbeitet. «Ich habe selbst Wein gemacht, hart gearbeitet und dabei noch Französisch gelernt. Die

The most expensive wines come from the Burgundy region

Giuseppe Bovino has been sommelier in Badrutt Palace since 2005 and knows his wine cellars down to the last detail. Proudly, he leads us to the most beautiful wine regions. His favourite: the Domaine de la Romanée Conti. The Grand-Cru vineyard on the Côte-d'Or in the French Burgundy region is the origin of the best and most expensive wines stored in the Palace. Or, as F&B Director Claudio Laager puts it: "The very expensive wines are from Bordeaux – the most expensive are from the Burgundy region." There, a bottle can easily cost 18,000 Swiss francs (just under USD 17,000). Of course, top wines from Tuscany such as Masseto or Sassicaia are also represented, as well as a full range of wines from the New World of Australia, New Zealand, Chile or the Napa Valley in California. "Our guests' preference lies clearly with the European wines," Giuseppe Bovino tells us. It is from the Old World that we therefore have the broadest range. There is also a separate room dedicated to Switzerland. Here, several grapes are stored that would astound many a connoisseur.

Spurs earned in the vineyard

"The wine cellar is at the heart of our gastronomy," explains Hans Wiedemann, Managing Director of the Badrutt Palace Hotel. He has a very special affinity with wine, surpassed by few other hotel managers. As a young student, and even before graduating from the Lausanne Hotel School, Wiedemann worked for a year in a vineyard in Allaman, in the Canton of Vaud. "I made wine myself, worked hard and also learned French. The ideal preparation for my



1 35 000 Flaschen, verteilt über 900 Etiketten, lagern im legendären Weinkeller des Badrutt's Palace Hotel in St. Moritz.
35,000 bottles over 900 labels stored in the legendary wine cellars of the Badrutt Palace Hotel in St. Moritz.

2 Giuseppe Bovino (links) und Claudio Laager präsentieren eine Auswahl ihrer Lieblinge: Romanée-Conti Magnum 1996 (in der Hand), Château Mouton Rothschild 1986, Château Cheval Blanc Magnum 1985, Château Margaux 1959 und Château Lafite-Rothschild 1900

2 Giuseppe Bovino (left) and Claudio Laager present a selection of their favourites: Romanée-Conti Magnum 1996 (in his hand), Château Mouton Rothschild 1986, Château Cheval Blanc Magnum 1985, Château Margaux 1959 and Château Lafite-Rothschild 1900

4 Hat den Weinbau vor seiner Ausbildung zum Hotelier von der Pike auf gelernt. Managing Director & Delegate of the Board Hans Wiedemann mit seiner Frau Martha. Before training as a hotelier, he learned the skills of wine growing from the bottom up. Managing Director & Delegate of the Board, Hans Wiedemann and his wife Martha.

3 Der Weinkeller ist das Herzstück des Badrutt's Palace Hotel in St. Moritz. The wine cellar is the beating heart of the Badrutt Palace Hotel in St. Moritz.



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 FOR iPAD
AVAILABLE ON THE APP STORE
WWW.LESAMBASSADEURS.CH

LUGANO
VIA NASSA 5
+41 91-923 51 56

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



-AGUILA-

The premium recipe to enhance your business.

BUSINESS SOLUTIONS

We understand that it can be hard to increase business. Let Aguila do some of the work: the versatility of Aguila with its state-of-the-art technology allows you to offer a range of luxuriant recipes to help attract new business, while retaining current volumes. It has never been more comfortable to deal with high volumes on a sophisticated level – Grand Cru after Grand Cru.

0800 00 11 11 or www.nespresso.com/pro

NESPRESSO®
Coffee, body and soul

ideale Vorbereitung für meinen Werdegang als Hotelier», resümiert Wiedemann. «Ich verstehe den Wein, seine Herkunft, wie viel Arbeit dahintersteht und was echte Qualität ausmacht.»

Eine wundervolle Welt

Für einige Gäste im Badrutt's Palace Hotel werden deren Lieblingsweine speziell für sie eingekauft und im Keller gelagert. Andere Gäste bringen auch mal ihren eigenen Wein mit ins Hotel. «Bei uns ist alles möglich, und wir erfüllen alle Wünsche unserer Gäste», erklärt Hans Wiedemann sein Credo. Dies ist leicht nachvollziehbar, wenn man durch die Gänge des Weinkellers wandelt. Selbst das kleine Risotto-Stübl zwischen den alten Weinfässern, in denen der Hauswein aus den Gründerjahren der Familie Badrutt gelagert wurde, passt exakt in die Philosophie des Badrutt's Palace Hotel. «Wenn wir unsere Gäste über die engen und steilen Wendeltreppen in die kühlen Gemäuer des Weinkellers entführen, steht ihnen die Begeisterung ins Gesicht geschrieben», schwärmt Hans Wiedemann. Das sind Leute, die alles haben und sich jeden Luxus leisten können, doch hier unten tut sich eine einfache und wundervolle Welt auf, die Zeit und Raum für unvergessene Anekdoten lässt. Zu den Details schweigt Hans Wiedemann, der seine Stammgäste schon einmal spontan in Asien, den USA oder Dubai besucht und mit vielen einer freundschaftlichen Beziehung pflegt. «Wir freuen uns, unsere Gäste immer wieder überraschen zu dürfen, das ist unser Erfolgsgeheimnis», sagt der weltoffene Hotelier, der mit einer Inderin verheiratet ist, lange in China gearbeitet hat und heute die Werte der Schweiz wie kein Zweiter verkörpert. Der Erfolg zeigte sich besonders deutlich in der Weihnachts- und Neujahrperiode 2012/13, die von der Belegung her die stärkste in der Geschichte des Hotels war.

career as an hotelier," he sums up. "I understand wine, its origins, how much work is involved and what determines the quality."

A wonderful world

For some guests at the Badrutt Palace Hotel, their favourite wines are purchased specially for them and stored in the cellar. Others sometimes bring their own wine to the hotel. "Everything is possible, and we fulfil all our guests' wishes," Hans Wiedemann explains his credo. This is easy to understand as we wander through the passageways of the wine cellars. Even the small Risotto-Stübl among the old wine barrels, which housed the house wine during the hotel's founding years by the Badrutt family, fits perfectly in the philosophy of the Badrutt Palace Hotel. "Whenever we bring our guests down the steep, narrow spiral staircase into the cool rocky souterrain that forms our wine cellars, their excitement is clear to see," Hans Wiedemann enthuses. These are people who have everything and can afford any luxury they choose, but here, a simple and wonderful world unfolds, creating time and space for unforgettable anecdotes. The details of such visits, Hans Wiedemann keeps to himself. Although his spontaneous visits to his regular guests in Asia, the USA or Dubai do demonstrate the close relationship he has built up with many of them over the years. "We enjoy surprising our guests time and again," Wiedeman explains with a smile. This is the secret to the success of the cosmopolitan hotelier and his Indian wife. His years working in China gave Wiedeman an invaluable international perspective, which he combines with a unique personification of the true values of Switzerland. The success of Wiedeman's style and approach was particularly evident during the Christmas and New Year period of 2012/13, which in terms of occupancy was best in the history of the hotel.



5 Le Domaine de la Romanée-Conti. Die Grand-Cru-Weinlage an der Côte d'Or im französischen Burgund ist Herkunftsland der besten und teuersten Gewächse, die im Palace lagern.

Le Domaine de la Romanée-Conti. The Grand-Cru vineyard on the Côte d'Or in the French Burgundy region is the origin of the best and most expensive crops, stored at the Palace.

6 Giuseppe Bovino ist seit 2005 Head-Sommelier im Badrutt's Palace und kennt seinen Weinkeller bis in alle Details. Jedes Jahr werden rund 12 000 Flaschen kredenzt.

Giuseppe Bovino has been head sommelier in Badrutt Palace since 2005 and knows his wine cellars in every detail. Each year around 12,000 bottles are served.

MESURE ET DÉMESURE*

PARMIGIANI

FLEURIER



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 | INTERLAKEN KIRCHHOFER
KLOSTERS MAISSEN | LAUSANNE GUILLARD | LUGANO GÜBELIN | LUZERN GÜBELIN | MONTREUX ZBINDEN
NEUCHÂTEL BONNET | ST. MORITZ GÜBELIN | VILLARS-SUR-OLLON BRÄNDLI CREATION & CO
ZERMATT HAUTE HORLOGERIE SCHINDLER | ZÜRICH GÜBELIN, ZEIT ZONE

TONDA 1950

Rose gold set with diamonds
Ultra-thin automatic movement
Hermès calf strap
Made in Switzerland
www.parmigiani.ch

The Penthouse Suite

Die Penthouse Suite im neunten Stockwerk des Grand Hotel Quellenhof & Spa Suites in Bad Ragaz ist ein Wohnraum auf 600 m², der durch Luxus pur und ausgewählte Materialien besticht.

The Penthouse Suite on the ninth floor of the Grand Hotel Quellenhof & Spa Suites in Bad Ragaz is a 600m² dream home where the carefully selected décor exudes pure luxury.



1



2



3

1 Die Terrasse bietet rundherum einen freien 360°-Blick auf die Bündner Herrschaft und die Alpen.
The surrounding terrace offers a spectacular 360-degree view of the Bündner Herrschaft and the Alps.

2 Edelste Materialien und 24-Stunden-Butler-service sind selbstverständlich.
The finest materials and 24-hour butler service are standard.

3 Ein Blickfang ist die Kamineinfassung aus Alabaster im Wohnzimmer.
An eye-catching feature is the sitting room mantelpiece made from alabaster.

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

www.bindellawine.ch



4



5

4 Der Penthouse Floor umfasst das gesamte oberste Stockwerk des Spa Towers des Grand Hotel Quellenhof & Spa Suites in Bad Ragaz.
The Penthouse floor covers the entire top floor of the Spa Tower at the Grand Hotel Quellenhof & Spa Suites in Bad Ragaz.

5 Das 36,5°C warme, heilende Thermalwasser aus der Tamina-Schlucht ist steter Begleiter im gesamten Resort und den Räumen der Penthouse Suite.
At 36.5 degrees, the warm healing thermal waters from the Tamina Gorge are a constant companion throughout the resort and also in the Penthouse Suite.

36,5°C-Genuss bei 360°-Ausblick
Das Schlafzimmer und die Terrassen rundherum bieten einen freien 360°-Blick auf die Bündner Herrschaft und die Alpen. Das 36,5°C warme, heilende Thermalwasser aus der Tamina-Schlucht ist steter Begleiter im gesamten Resort und den Räumen der Penthouse Suite. Außenwhirlpool auf der Terrasse, finnische Sauna aus Glas mit direktem Blick auf die Märchenlandschaft aus den Heidifilmen und Kristallleuchter, die das Licht der Sonne im Spiel mit den unzähligen LED-Leuchtkörpern über der freistehenden Badewanne in der Wellnesszone widerspiegeln.

Stühle von Roberto Cavalli
Wird Andreas Karrasch – Headbutler des fünfköpfigen Butler-Teams im Grand Resort Bad Ragaz – nach seinem bevorzugten Arbeitsort gefragt, nennt er mit leuchtenden Augen das Esszimmer der von Claudio Carbone designten Penthouse Suite. Der Esszimmertisch, an dem schon Vertreter von Königshäusern und Staatspräsidenten dinierten, besteht aus einer Platte aus Pappelwurzelholz. Das Wurzelholz der Pappel ist in dieser Größe sehr selten und vor allem in dieser Helligkeit kaum zu bekommen. Die Stühle im Esszimmer sind mit Büffelleder bezogen – eine Prägung weist auf die Herkunft hin: Roberto Cavalli.

In solch einem einmaligen Ambiente wächst mit den Ansprüchen der Gäste auch die Herausforderung, Menschen glücklicher zu machen, noch mehr als sonst. Gerade deshalb arbeitet Karrasch am liebsten hier. Wenn Sie nun in einem der Designersofas sitzen, die Zeitung oder ein gutes Buch lesen, kann es sein, dass schon ein kleiner Räusperer Ihrerseits vom aufmerksamen Butler als erstes Zeichen einer Erkältung interpretiert wird. Umgehend wird der in England geborene und ausgebildete Tea-Master Ihnen einen Kräutertee zubereiten. Seine Uniform glänzt im besten Stoff des Hauses und sein Auftrag ist es – wie jener aller Mitarbeiter des Grand Resort Bad Ragaz – die Gäste ein Stück glücklicher zu machen. Und genau das können Sie erwarten in den Swiss Deluxe Hotels - The Founders of Exceptional Service.

Die Penthouse Suite kostet 14 000 Franken pro Nacht.

36,5-degrees pleasure with a 360-degree view
The bedroom and the surrounding terrace offer a direct 360-degree view of the Bündner Herrschaft and the Alps. The 36.5-degree warm, healing thermal waters from the Tamina Gorge are a constant companion throughout the Resort and also in the Penthouse Suite. The outdoor whirlpool awaits you on the terrace. The Finnish sauna of glass gives guests uninterrupted views over the fairy tale scenery, reminiscent of the Heidi films. Crystal chandeliers reflect the sunlight in a playful combination with the countless LEDs that twinkle above the freestanding bathtub in the wellness zone.

Chairs by Roberto Cavalli
When Andreas Karrasch – Head of the 5-strong team of butlers in Grand Resort Bad Ragaz – is asked about his favourite place to work, he is clear. His eyes radiate with excitement as he mentions the dining room of the Penthouse Suite, designed by Claudio Carbone. And in particular the table, with its top made from popular root wood, at which royalty and presidents have dined. Root wood of the poplar of this size is very rare and especially with this level of brightness. The buffalo leather dining chairs are embossed with the insignia of their designer, Roberto Cavalli.

In such a unique setting, the challenge to meet the needs of the guests, to make people happier than ever, is increasing. This is precisely why Karrasch prefers working here. If you are sitting on one of the designer sofas, reading a newspaper or a good book, the slightest cough on your part may be interpreted as the first sign of a cold by the attentive butler. The English born and educated Tea Master will immediately prepare a herbal tea for you. His uniform shines in the hotel's best fabric. It is his job – and that of all the staff at the Grand Resort Bad Ragaz – to make the guests that little bit happier. And that's exactly what you can expect in the Swiss Deluxe Hotels - The Founders of Exceptional Service.

The Penthouse Suite costs CHF 14,000 per night.

Ski Slopes *to Dream About*

Manche Skipisten haben einfach das «gewisse Etwas»: Sie bieten noch mehr Aussicht, mehr Genuss und mehr Abwechslung. Traumabfahrten dieser Art setzen dem Schweizer Winter die Krone auf.

A few ski slopes simply have that ‘special something’ – they offer better views, more enjoyment and greater variety. Fantastic ski slopes of just this sort are the crowning glory of winter in Switzerland.



Die Auswahl an Skipisten in den Schweizer Bergen ist enorm: Da gibt es gemütliche Abfahrten, breite Carving-Hänge, knackige Buckelpisten und unglaublich lange Gletscherabfahrten. Und in jeder dieser Kategorien lassen sich kostbare Perlen entdecken – Pisten, die auf eine ganz spezielle, unverwechselbare Weise über den ohnehin hohen allgemeinen Standard hinausragen.

Von Kennern werden solche Leckerbissen gerne als Traumpisten bezeichnet. Sie verheissen einen überdurchschnittlichen Abfahrtsgenuss, und zwar aus ganz unterschiedlichen Gründen: Manche bieten eine ausserordentlich schöne Aussicht, andere führen zu besonders originellen Bergrestaurants oder warten mit einer beispiellosen landschaftlichen Vielfalt auf. Und wieder andere verfügen über ungewöhnliche Eigenheiten wie extrabreite Kurven, schmale Hindernisse, steile Kuppen oder herrlich lange Gleitpassagen.

Rekorde am Matterhorn

Gleich zwei Superlative sind mit der Gletscherabfahrt im Matterhorn Glacier Paradise von Zermatt verbunden. Sie ist mit satten 21 Kilometern die längste Piste Europas. Zudem beginnt sie am höchsten Punkt, der im ganzen Alpenraum mit einer Bergbahn erreicht werden kann: Die Seilbahn-Bergstation liegt auf 3883 Metern. Die Luft ist dünn dort oben. Zum Glück erwartet einen beim Start erst einmal eine gemütlich flache Passage. Somit kann man den Blick auf das weltbekannte Wahrzeichen der Walliser Alpen, das Matterhorn, so richtig genießen. Danach folgen ein Steilhang sowie herrlich breite Carving-Strecken, und schliesslich geht es auf einem schwarz markierten Buckelhang an den Dorfrand von Zermatt.

Viel Krafteinsatz in Gstaad

Ganz schön anspruchsvoll ist der Tiger-Run am Wasserngrat bei Gstaad im Berner Oberland. Während die meisten anderen Abfahrten der Region als leicht bis mittelschwer gelten, ist hier ein ansehnlicher Krafteinsatz erforderlich. Die Piste weist nämlich eine durchschnittliche Neigung von 45 Grad auf. Am Ziel unten spüren daher auch versierte Fahrer ihre Oberschenkel deutlich. Einsteiger lassen von der schwarz markierten Strecke besser die Finger. Für Könner mit guter Fahrtechnik und genügender Kondition hingegen stellt der Hang eine höchst genussreiche Herausforderung dar.

Gemütliche Abfahrten, breite Carving-Hänge, knackige Buckelpisten und unglaublich lange Gletscherabfahrten machen die Vielfalt auf Schweizer Skipisten aus.

Welcoming downhill pistes, wide slopes for carving, crisp mogul slopes and unbelievably long downhill glacier runs distinguish the diversity on Swiss ski slopes.

The Swiss mountains offer a vast choice of ski slopes: there are welcoming downhill pistes, wide slopes for carving, crisp mogul slopes and unbelievably long downhill glacier runs. Priceless pearls are waiting to be discovered in each of these categories – very special slopes with unique characteristics that far surpass the general standard, high though it is.

Connoisseurs like to describe these ‘delicacies’ as the stuff of dreams. The pleasure to be gained while skiing down these slopes is far above the average, for a range of very different reasons: some of them offer exceptionally beautiful views, others lead to particularly authentic mountain restaurants or are blessed with an unrivalled variety of landscapes. Still others have unusual features such as extra-wide curves, narrow obstacles, steep inclines or wonderful long stretches where you simply glide along.

Records on the Matterhorn

The downhill glacier piste in the Matterhorn Glacier Paradise at Zermatt is superlative in two different ways: at no less than 21 km, it is the longest piste in Europe. It also starts at the highest point in the entire Alpine region that can be reached by a mountain railway: the upper cableway station is located at an altitude of 3883 m, and the air is thin up there. Fortunately, skiers start out on a comfortable flat stretch so they can fully enjoy the view of the Matterhorn, the world-renowned landmark of the Valais Alps. This is followed by a steep slope and some wonderfully wide carving sections, finishing with a mogul run (marked in black) down to the edge of Zermatt village.

Plenty of energy needed at Gstaad

The Tiger Run on the Wasserngrat near Gstaad in the Bernese Oberland certainly poses a challenge. Most of the region's other downhill slopes are regarded as easy to moderately difficult, but considerable energy has to be expended here. This is because the average gradient of the piste is 45 degrees, so even seasoned skiers can distinctly feel their thighs aching when they reach the finish. Novices are better to steer clear of the black-marked stretch. But for experts in sufficiently good condition with good skiing techniques, this slope offers a challenge that will deliver abundant pleasure.





Eine besondere Delikatesse für Könner ist die 10 km lange Gletscherabfahrt von der Bergstation Diavolezza nach Morteratsch. Wer sie befährt, taucht in eine bizarre Wildnis aus Schnee und Eis ein. One special treat for connoisseurs is the 10-kilometre downhill glacier slope from the Diavolezza mountain station to Morteratsch. Those who venture forth on it will be plunged into a bizarre wilderness of snow and ice.

Bizarre Wildnis der Diavolezza

Konditionsstärke ist auch im Skigebiet der Diavolezza bei Pontresina im Engadin gefragt. Das dortige Pistenmenü umfasst eine breite Auswahl an wunderbar aussichtsreichen, mehrheitlich mittelschweren Abfahrten. Eine besondere Delikatesse für Könner ist die 10 Kilometer lange Gletscherabfahrt von der Bergstation Diavolezza nach Morteratsch. Die anspruchsvolle Piste ist auf dem Pers- und dem Morteratschgletscher angelegt. Sie wird gesichert, aber nicht präpariert. Wer sie befährt, taucht in eine bizarre Wildnis aus Schnee und Eis ein.

Wechselbad am Pizol

Ein Paradies für Carver ist die Zanuz-Piste am Pizol. Dank ihrer grosszügigen Breite lassen sich hier weite Schwünge nahezu grenzenlos auskosten. Zum Genuss trägt aber auch das fantastische Panorama bei: Es reicht von den Churfirsten bis zu den Bündner Alpen; zwischen den beiden Gipfelketten überblickt man gleich noch das ganze St. Galler Rheintal in voller Länge bis zum Bodensee. Abends lockt dann in Bad Ragaz, am Fuss des Skibergs, eine besonders gediegene Form von Aprés-Ski: Vom kühlen Schnee wird dort ins warme Wasser der Tamina-Therme gewechselt.

The bizarre wilderness of the Diavolezza

Skiers also need to be in excellent condition in the Diavolezza region near Pontresina in the Engadine. The pistes on offer here feature a wide range of downhill runs abounding in superb views, and mostly of moderate difficulty. One special treat for connoisseurs is the 10-kilometre downhill glacier slope from the Diavolezza mountain station to Morteratsch. This demanding piste is located on the Pers and Morteratsch glaciers. It is secured but not prepared. Those who venture forth on it will be plunged into a bizarre wilderness of snow and ice.

Pleasures both hot and cold on the Pizol

The Zanuz piste on the Pizol is pure heaven for carvers. The slope's generous width allows virtually limitless broad curves. And the stunning panoramic views add to the enjoyment, ranging from the Churfirsten peaks to the Graubünden Alps; between these two mountain chains, you can look down over the entire St. Gallen Rhine Valley as far as Lake Constance. And then in Bad Ragaz, at the foot of the skiing mountain, you can enjoy a particularly refined form of après-ski in the evening: after the coolness of the snow, you can plunge into the warm waters of the Tamina thermal springs.

Weitere Traumpisten auf:
MySwitzerland.com
 Webcode F25141



For more ski slopes to set
 you dreaming, visit:
MySwitzerland.com
 Webcode F25141



PROTECTING YOUR WEALTH NEVER LOOKED BETTER.

DEGUSSA-GOLDHANDEL.CH



Make two correct decisions: invest in gold, and invest in gold from Degussa. In times of inflationary threats and the euro crisis, gold is a valuable investment – and when you look for advice, it's best to head for where the gold experts are.

Degussa 
 Gold and Silver since 1843.



George Robert Lazenby (born 5 September 1939) is an Australian actor and former model, best known for portraying James Bond in the 1969 film *On Her Majesty's Secret Service*.

On 1968, after Sean Connery quit the role of James Bond, producer Albert R. Broccoli first met Lazenby when getting their hair cut at the same barber and felt he could be a possible Bond, calling him in for a screen test. Lazenby dressed for the part by sporting several sartorial Bond elements such as a Rolex Submariner wristwatch and a Savile Row suit.

44 years later in 2013, George Lazenby is back atop Schilthorn for the big opening ceremony of the memorial exhibition 'Bond World 007' (left).

Interview with Lazenby, George Lazenby

Exclusive interview by Ed Rampell for Ambiance

Detective fiction author Raymond Chandler wrote, "James Bond is what every man would like to be, and what every woman would like to have between her sheets." The suave secret service agent Ian Fleming created in 1952 went on to fuel the longest lasting, most popular, lucrative film franchise in cinema history, beginning with the 1962 thriller 'Dr. No.'

One of those performers is George Lazenby, who found himself back in the limelight this year when he rather dramatically returned to the Swiss Alps for the opening of Bond World, a museum atop the Schilthorn where much of '*On Her Majesty's Secret Service*' was shot on location in 1969. '*On Her Majesty's Secret Service*' was Lazenby's first major movie role; the Australian was the first non-British actor to do the part; at 30, he is the youngest thespian to portray Bond; and probably the only one to play the MI6 agent wearing a kilt.

'*On Her Majesty's Secret Service*' is sometimes underrated, but there's a strong case to be made that upon reexamination its ranking in the Bond motion picture pantheon deserves upgrading. The cinematography of the splendid Swiss scenery is breathtakingly magnificent and there are exciting spectacular special effects, from Alpine skiing to bobsled and car racing to aerial assaults via helicopters. Significantly, of the 23 007 films made to date by the Broccoli/Saltzman team, '*O.H.M.S.S.*' is the only movie wherein Bond gets married. 007's bride, the troubled Tracy or Contessa Teresa di Vicenzo, is depicted by one of the best actresses to ever play a Bond girl, Diana Rigg, who had starred as Emma Peel in the red hot British TV series '*The Avengers*'. 'Majesty's' Bond villain, Blofeld, is likewise portrayed by a top actor, the scenery chewing Telly Savalas, who went on to play a detective on the beloved '*Kojak*' TV series. Although some see the actor who depicted the lead character as a 'one Bond wonder', the 6' 2" robust Lazenby brought his own sensibility to the role Connery had created, and received a Golden Globe nomination for Most Promising Newcomer.

In this no-holds-barred exclusive Ambiance interview, the globetrotter, who has lived in Australia, England and Hawaii, frankly discusses the ups and downs of a most singular career and life. Lazenby, who has had six children and married twice (the second time into the Kennedy clan), was interviewed in Los Angeles where he currently resides. Like 007's martinis, this candid conversation with George Lazenby is always shaken – not stirred.

*On June 28 you returned to Switzerland for the VIP opening of Bond World atop the Schilthorn in the Swiss Alps, where the revolving restaurant there, Piz Gloria, served as the lair of the Bond villain Ernst Stavro Blofeld (Telly Savalas) in 1969's '*On Her Majesty's Secret Service*'? How did you make your grand entrance?*

They set it up to make it look like James Bond. I came in on a helicopter on the mountain, where I worked for six months. Flew up from Murren up to the Schilthorn, where the restaurant is. There were 300 guests and the restaurant was revolving. And I was at a non-revolving table [laughs] and all these people were passing by, waving as I was having dinner. There were fireworks as well, there were a lot of press there... A stuntman, one of the girls from the film and a second unit director were there. There's also a museum designated to '*On Her Majesty's Secret Service*' underneath the restaurant; it goes right around the restaurant. There's a lot of stuff that reminds me of that time: There's a board and if you touch a button it shows part of the film. You've got statues of me hanging about and posters – even a piece of a helicopter is in the museum. Not to mention photos of many of the other people in the film and what not.

*Did you do any of your own skiing or stunts in '*On Her Majesty's Secret Service*'?*

Except the skiing. However, the insurance policy said the lead actor can't ski. But I did some skiing past the camera just to establish myself. We had Willy Bogner, Lukie Leitner – great skiers! They would put me to shame as a skier, and I thought I was good. [Laughs.]

*What memories do you have of Switzerland from the time you were making '*On Her Majesty's Secret Service*'?*

Well, I was very isolated up on that mountain. One of the special memories is borrowing a helicopter and heading down to Geneva or somewhere to have a different meal... At Geneva – I won't tell you who she was – I took a girl down there in a helicopter and she said she'd tell me when the moment was going to be, I left it up to her. We just ordered a meal and it looked delicious. And she said "now!" [Laughs.]

I stayed at the Geneva Four Seasons Hotel des Bergues... I certainly ate there. Oh – incredible! Not to mention the beautiful lake there with the fountain. I also remember the Geneva Beau Rivage – that's an unusual one.

The food in Switzerland, I've got to tell you, is some of the best in the world. I've eaten all over the world, and when I went back there it reminded me of how good it was. It just seems to me that the Swiss take more care cooking their food than most.

As an actor, you've frequently travelled to shoot movies on location, from Switzerland to Hong Kong to England to Singapore to Hollywood. What do you look for in a hotel?
First and foremost is a good bed and bathroom. [Laughs.] Also the service – if you want to ask an operator on the phone they know what's going on. The information's very good. And it's nice to have a good view out the window – you're away from home and it's nice to open a window and see something pleasant.

'Majesty' is the only film wherein Bond married. Had Contessa Teresa 'Tracy' di Vicenzo not been killed in 'On Her Majesty's Secret Service', what would do you think her marriage to Bond would have been like? Would 007 have remained faithful to her?



[Laughs.] Well, that's a good question. At that age I don't think he would have stayed faithful. On the other hand marriage is something is like gambling. You don't know these women – or yourself – how you're going to change throughout life. If you go on the same path, it's great. But a lot of the time we don't. And then you're living with a stranger. Or with someone you wish you never met!

Did you have any offscreen romance with Diana Rigg, who played Tracy?
[Laughs.] I'll let her answer that.

How has playing 007 – who is known for his womanising, gambling and drinking martinis – affected you offscreen?

Well, I don't know but I can tell you this much: I was more of a ladies' man before I got James Bond than after. Because when the spotlight's on you when you walk in somewhere or you're at someplace, it's very difficult to move around. Whereas before James Bond I could just hit on anybody all over the place and I was quite fortunate – I got lucky. I was a good looking guy – I found life a lot easier not being James Bond and having my physical attributes [laughs].

What's your favorite Bond movie?
I like 'Dr. No' and 'From Russia with Love.'

Who is your favorite Bond?

Oh, Sean Connery! That's what made me interested in Bond in the first place. I wasn't an actor, but I could remember going to a movie and saying to myself, "Hmm, I wouldn't mind being that guy. He gets all the women, he wins at gambling, he gets rid of



the guys who get in his way" – how about that for a life? When the job came up I just said, "Get out of my way guys, I'm coming in. I'm gonna be an actor." [Laughs.]

It's well known that you replaced Connery – but it may surprise our readers to learn that you also replaced another superstar, Bruce Lee.

That was only because Bruce Lee passed away. I was with him the day he passed away – I'd seen him a couple of hours before. I was supposed to see him and he didn't turn up. And I rang his girlfriend who he was with at the time and she said, "I can't wake him up; he's asleep."

Did you have any offscreen romance with Diana Rigg, who played Tracy?
[Laughs.] I'll let her answer that.

Is that Betty Ting Pei?

That's right. And I said, "I'll ring back in five minutes. If you can't wake him up I'm calling an ambulance." When I called back she said, "I already called one." I got back to the hotel and got a phone call from a press guy saying, "Bruce Lee's dead. What do you think?"

This is the 40th anniversary of Lee's death – what are your reflections?

Well, he was an unusual man. He knew what he wanted and he was no-nonsense. He'd talk to his producers and tell them what he wanted, and they'd say: "Yes sir, no sir. Three bags full." Not because he could fight – because he was determined to get made what he wanted done. I only knew him four hours and he gave me money to make the film with him. I think it was 'Game of Death' he was doing at the time and he wanted me to play in it. I was with him three days in a row, nearly all day and night, we just hung out together and he passed away. He told me he had a headache at lunch. Most people tell you they've got a headache

I never really had any luck after James Bond – where you get another movie that tops that one. It's very hard to top it. I had lots of acting experience – I enjoyed acting in the end. I ended up going to Charles Conrad's acting class for 20 years. The better I got at acting the less they wanted me. [Laughs.] They just wanted James Bond, you know?

At the time you played 007 there was this clash in the movie industry between what was called the 'New Hollywood' and the 'Old Hollywood.' Were you afraid that the Bond character would become passé and you'd become stereotyped?

That's exactly right. When the James Bond movie I did came out 'Easy Rider' was top of the charts. That's where the movies were going – and then Bruce Lee. It was more a passion thing than the Old Hollywood way of conservatively making these fantasy characters like Bond, who never get shot but are always shooting somebody else, that kind of a guy. 'Easy Rider' was 'make love, not war.' You had Woodstock, the Isle of Wight, and I'd go to these [rock music festivals], hanging out with hippies. It didn't



and you don't think much of it; you think they'll get rid of it, have an aspirin. When I called back because he hadn't shown up for dinner, she said she couldn't wake him up, he was in pain.

It's sad. Because it was really a global part of my life. I felt I had a chance to get back into the game again... I told Bruce, "I don't do martial arts," and he said, "Well, we'll teach you."

Was playing 007 more of a curse or a blessing for you?

Ah, six of one and half a dozen of the other. I didn't want to be per se an actor throughout my life. And I did it, because I wanted to see what it felt like. I did that and it kind of ran me into the movie business. I just stayed in it most of my life, in and out.

occur to me that James Bond would ever come back – I thought it was over. I was convinced, with all of the people around me, that that was the case. So it didn't happen that way. 'Majesty' wasn't received that well because all the young people that went out to the movies were wearing bellbottoms, flowers and beads, and it just didn't fit their image, so to speak.

So it was your decision to make 'Universal Soldier' instead of 1971's 'Diamonds Are Forever'?
That's right.

'On Her Majesty's Secret Service' was shot atop Schilthorn in the Swiss Alps in 1969. It was Lazenby's first major movie role.



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



Detective fiction author Raymond Chandler wrote, "James Bond is what every man would like to be, and what every woman would like to have between her sheets."

In the 1990s you were in the 'Emmanuelle' series of TV movies?

Yeah, that was just to get some money. I'd just stand on a studio version of a plane and talk for a couple of minutes.

You were a kind of narrator?

Something or other. I don't even know what I did. I just came in, they gave me the lines, I'd read them and say them. I'd do anything at that time to get some money. I had a couple of kids and I wasn't the most popular actor on the block.

'Emmanuelle' was erotica?

Yeah, probably – I never saw them.

What's next for George Lazenby?

I've got a lot of stuff I want to do. I'm here with three kids who are growing up now. Two [twin] seven-year-olds and a nine-year-old. They're my life; I just dropped them off at camp. It'd really have to be something exciting to get me going. I'm doing a documentary [about my life] in Australia with a bunch of people. And they want me to do the book and finish it so it comes out with the documentary. But the energy hasn't entered my body yet to do that. Know what I mean? I could do it but it would be sloppy. I don't feel like "this I've got to do and I feel like it right now". I'm waiting for that energy to come into my body to make me feel like I can do it. I've done a lot of research... but putting it into book form to make it interesting to read is the next step, but I don't have the urge yet.



Please find the full interview with Mr. Lazenby available on the Ambiance-App via www.swissdeluxehotels.com

Ed Rampell is an L.A.-based film historian/critic, travel writer and frequent visitor to Switzerland. The new book he co-authored is 'The Hawaii Movie and Television Book'.

Ein Ort der Magie



1 Als zweitletztes grosses Palace-Hotel der späten Belle Époque wurde mit dem Gstaad Palace ein Märchenschloss erbaut, das bis heute einen einzigartigen Charme versprüht.
As the second largest Palace Hotel of the late Belle Époque, the building of the Gstaad Palace marked the construction of a fairytale castle, which still today radiates a unique charm.

2 Mireille Mathieu lädt im Februar 1969 zur «Gala extraordinaire» im Gstaad Palace. Mireille Mathieu invites guests to a 'Gala extraordinaire' at the Gstaad Palace in February 1969.

3 Ernst Scherz senior empfängt Louis Armstrong für einen der 1960er-Jahre im Club Festsaal Chez Maxim's (heute Saal Baccarat). Ernst Scherz senior welcomes Louis Armstrong for one of the 1960s' legendary concert evenings at ballroom Chez Maxim's (nowadays known as ballroom Baccarat) in Gstaad.

100 100 Jahre Gstaad Palace

Das Märchenschloss in Gstaad feiert Geburtstag und blickt auf eine bewegte Geschichte zurück. Ein weiteres Jubiläum wird auch der Familie Scherz zuteil: Seit 75 Jahren und in dritter Generation leitet sie die Geschicke des Gstaad Palace.

250 Betten in 165 Zimmern, davon 70 mit eigenem Bad ausgestattet, Zentralheizung, sechs Telefonkabinen, eine hauseigene Telegrafistin und elektrisches Licht im ganzen Gebäude – das war

Gstaad Palace celebrates 100 years

The fairytale castle in Gstaad is celebrating its birthday and reflects on an eventful history. The Scherz family is also celebrating an important anniversary: now in its third generation, the family has been managing the Gstaad Palace for 75 years.

250 beds in 165 rooms – 70 of which with en suite bathroom – central heating, 6 telephone booths, in-house telegraph operator and electric lighting throughout the building! These were the



2



3

die stolze Ausstattung des «Royal Hotel, Winter & Gstaad Palace» bei der Eröffnung im Jahr 1913. Als zweitletztes grosses Palace-Hotel der späten Belle Époque in der Schweiz und noch vor den Wirren des Ersten Weltkriegs wurde mit dem Gstaad Palace ein Märchenschloss erbaut, das bis heute einen einzigartigen Charme versprüht. Einen Charme, dem sich auch Grössen wie Sophia Loren, Shirley Bassey, Margaret Thatcher, Elton John und diverse gekrönte Häupter dieser Welt nicht entziehen konnten.

Das Projekt der Architekten Adrien van Dorsser (1866–1957) und Charles-François Bonjour (1870–1961) sah die für damalige Verhältnisse sehr hohe Investitionssumme von 1,75 Millionen Franken vor. Die erste Wintersaison verläuft so erfolgreich, dass bereits im Frühjahr 1914 eine Erweiterung beschlossen wird. Im Erdgeschoss wird ein Festsaal (heute Salle Baccarat) angebaut, der im Herbst 1916 eröffnet wird. Im Sommer 1915 wird, trotz

proud features of the 'Royal Hotel, Winter & Gstaad Palace' when it opened in 1913. As the second largest Palace Hotel of the late Belle Époque in Switzerland and before the turmoil of the First World War, the building of the Gstaad Palace marked the construction of a fairytale castle, which even today exudes a unique charm. A charm, which could not escape the attention of big names such as Sophia Loren, Shirley Bassey, Margaret Thatcher and Elton John, nor of various crowned heads of state from all over the world.

The project, managed by architects Adrien van Dorsser (1866–1957) and Charles-François Bonjour (1870–1961), had a budget of CHF 1.75 million – a considerable sum at the time. The first winter season was so successful that an extension was approved in the spring of 1914. A ballroom (now the Salle Baccarat) was built on the ground floor and opened in the autumn of 1916. The first



4/5: Seit 75 Jahren und in dritter Generation leitet die Familie Scherz die Geschicke des Gstaad Palace. Andrea E. Scherz (rechts) führt das Märchenschloss mit Leidenschaft und innovativen Angeboten in die Zukunft.

4/5: Now in its third generation, the Scherz family has been managing the Gstaad Palace for 75 years. Andrea E. Scherz (right) manages the fairytale castle with passion, and is leading it into the future with innovative offers.



4

5

schwieriger wirtschaftlicher Bedingungen, erstmals ein Tennis-tournament was played in the summer of 1915, despite the difficult economic conditions. It was aimed at attracting additional guests. It resulted in the Crédit Agricole Suisse Open Gstaad.

Fasziniert vom majestätischen Anblick

Die erste Hälfte des noch jungen Jahrhunderts war dann wie überall geprägt von den politischen Unruhen und vielen wirtschaftlichen Herausforderungen in Europa. Es scheint, als hätte es das Schicksal so gewollt, dass im Februar 1922 Ernst Scherz senior während eines Pfadlagers im Turbach mit seinen Kumpanen auf dem Dorfplatz von Gstaad Pfadfinderlieder sang und dabei seinen Blick in die Höhe richtete. Was sich dort auf der Anhöhe präsentierte, faszinierte ihn augenblicklich und ließ ihn selbst nach einer abgeschlossenen Banklehre und vehementem Widerstand seines Vaters nicht los. 16 Jahre nach dieser ersten schicksalhaften Begegnung mit dem majestatisch anmutenden Schloss fand er als Hoteldirektor den Weg zurück in sein Palace. «Auch 75 Jahre später treibt uns täglich dieselbe Faszination an wie einst unseren Grossvater, die uns eine Ära verkörpern lässt, in denen Hoteliers noch Hoteliers und keine Kapitalgesellschaften sind», sagt Andrea Scherz, Eigentümer und Direktor in dritter Generation.

Internationale Stars

Galadiner mit internationalen Stars sind die Höhepunkte der Wintersaisons in den 1960er-Jahren. So tritt am 15. Februar 1964 Marlene Dietrich auf – «einer der glanzvollsten Anlässe in der Geschichte des Palace», wie der Jahresbericht festhält. Die Liste der Stargäste ist lang: Sie reicht von Louis Armstrong und Benny Goodman sowie Ella Fitzgerald über Maurice Chevalier und Gilbert Bécaud bis Dionne Warwick und Petula Clark. Der Nightclub GreenGo, der «die Stellung des Palace als Zentrum aller Geschehnisse von Gstaad festigen» soll, wie es im Konzept heißt, wird am 22. Januar 1971 eröffnet. Die ursprüngliche Ausstattung stammt von Teo Jakob und ist trotz mehrerer sanfter Renovationen bis heute gleich geblieben. Auf den Jahresbeginn 2001 wird Andrea Scherz General Manager. Gleichzeitig tritt der langjährige Direktor Hansruedi Schaefer nach 43 Dienstjahren in den Ruhestand und die spektakuläre Penthouse und die Tower Suite werden eingerichtet.

Heute strahlt das Gstaad Palace im schönsten Glanz, nicht zuletzt dank seinem 2007 eröffneten 1800 m² grossen Spa- und Wellness-Bereich und weiteren Innovationen, die durch stete Investitionen sowie durch die persönliche Leidenschaft der Hotelier-Familie um Andrea Scherz geprägt ist. Ein familiengeführtes Hotel auf diesem Niveau ist heute eine Seltenheit – gut, dass es sie noch gibt.

tennis tournament was played in the summer of 1915, despite the difficult economic conditions. It was aimed at attracting additional guests. It resulted in the Crédit Agricole Suisse Open Gstaad.

Fascinated by the majestic sight

The first half of the century was still young, when it became marked by political unrest and the many economic challenges facing Europe. It seemed as if it were meant to be when, in February 1922, Ernst Scherz Senior was singing songs, while looking at the night sky during a scout camp in Turbach with his companions in the village square of Gstaad. As he gazed up, he was fascinated by what he saw and was unable to forget the image, even after he had completed his banking apprenticeship and despite vehement opposition from his father. Sixteen years after his first starlight encounter with the majestic castle, Ernst Scherz returned to 'his palace' as hotel manager. "Even today, 75 years later, we too are driven by the same fascination that once inspired our grandfather. It was he who made us embody the era in which hoteliers were still hoteliers and not corporations," explains Andrea Scherz, current third generation owner and General Manager.

International stars

Gala dinners with international stars were the highlight of the winter season in the 1960s. On 15 February 1964, Marlene Dietrich performed at what was, according to the annual review, "one of the most glorious events in the history of the palace." The list of star guests was long: ranging from Louis Armstrong, Benny Goodman, Ella Fitzgerald, Maurice Chevalier and Gilbert Bécaud to Dionne Warwick and Petula Clark. The GreenGo nightclub which, as it states in the plan, was aimed at reinforcing the position of the palace as 'the centre of everything going on in Gstaad', opened its doors on 22 January 1971. The original décor originates from Teo Jakob and has remained the same, despite several careful renovations. At the beginning of 2001, Andrea Scherz became the palace's General Manager, following in the footsteps of the long-serving Hansruedi Schaefer, who retired from the position after 43 years of service. Around the same time the spectacular Penthouse and the Tower Suite were furnished.

Today, the Gstaad Palace is resplendent in its glory, not least thanks to the 1,800m² spa and wellness centre that was opened in 2007, and other recent innovations. These continuous investments are characterised by the personal passion of the hotelier family which surrounds Andrea Scherz. A family-run hotel of this calibre is a scarce commodity these days – it is a good thing that this one still exists.

DUSCH COUTURE

Xetis – visionäre Ästhetik mit System.

Kaldewei setzt einmal mehr neue Massstäbe in der modernen Badarchitektur.
Der homogene Duschbereich verschmilzt mit dem Badezimmerboden,
nichts unterbricht die Duschfläche aus hochwertigem
Kaldewei Stahl-Email 3,5 mm – der Ablauf ist in die Wand integriert.
So ermöglicht Kaldewei Badplanern neue, ästhetische Gestaltungsmöglichkeiten
für den bodengleichen Duschbereich.

Aus der Hochblüte *der Belle Époque*

100 Jahre Carlton Hotel, St. Moritz

Carlton Hotel, St. Moritz celebrates its centenary



Eröffnet in der Hochblüte der Belle Époque war die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts für das Carlton Hotel geprägt von den Wirren zweier Weltkriege und häufigen Besitzerwechseln. Während des Ersten Weltkriegs beherbergte das Carlton immerhin die griechische Königsfamilie, die in St. Moritz im Exil war, bevor es in den 30er-Jahren zwischenzeitlich wieder eine glanzvolle Zeit erlebte. 1939 wurde das Hotel erneut geschlossen, um erst im Olympia-Winter 1947/1948 für eine Saison lang seine Türen zu öffnen. Alfred Koch, Spross des Bauunternehmers Valentin Koch-Robbi, der 1912 das Hotel in Verbindung mit dem bedeutenden Schweizer Hotelarchitekten Emil Vogt gebaut hatte, übernahm die Direktion.

Mit Mut und Ausdauer zum höchsten Standard

Nach weiteren wechselvollen Jahren wurde das Carlton Hotel St. Moritz im Frühjahr 1988 der Tschuggen Hotel Group zum Kauf angeboten. Man verliebte sich sofort in dieses wunderschöne, repräsentative Haus mit seiner einmaligen Lage. Mit der

Opened at the height of the Belle Époque, for the Carlton Hotel the first half of the 20th century was marked by the turmoil of two world wars and frequent changes of owner. During World War I, the Carlton nevertheless was home to the Greek royal family – who were living in exile in St. Moritz – before returning to its glory days in the 1930s. In 1939, the hotel was closed again, to re-open its doors for a single season in the Olympic winter of 1947/1948. Alfred Koch, descendant of the builder Valentin Koch-Robbi, who in 1912 constructed the Hotel together with the leading Swiss hotel architect, Emil Vogt, took over the management.

With courage and perseverance to the highest standard

After a further number of turbulent years, the Carlton Hotel St. Moritz was offered for sale to the Tschuggen Hotel Group. They immediately fell in love with this magnificent, imposing residence with its unique location. The hotel finally found – in the Kipp-

Als das Carlton Hotel zu Weihnachten 1913 als neuestes Fünfsternehotel in St. Moritz seine Türen öffnete, war die Destination im Oberengadin bereits eine florierende Adresse für den Hochadel aus ganz Europa.

At Christmas 1913, when the Carlton Hotel opened its doors as the latest five-star hotel in St. Moritz, the venue in Upper Engadine was already a thriving destination for the aristocracy from across Europe.

1 Das Carlton Hotel St. Moritz zählt heute zu den schönsten Hotels der Schweiz.

The Carlton Hotel St. Moritz is one of the most beautiful hotels in Switzerland.

2 Bar und Lobby zu Anfangszeiten in der Hochblüte der Belle Époque.

The early years of the bar and lobby at the height of the Belle Époque.



3/4 «Die Erwartungen unserer Gäste sind unsere Ziele», sagt Dominic Bachofen, General Manager, Carlton Hotel St. Moritz.
“The expectations of our guests are our goals”, says Dominic Bachofen, General Manager, Carlton Hotel St. Moritz.

5/6 Die Bar und Lobby, wie sie sich bei der Eröffnung 1913 präsentierte (links), und was der Schweizer Interior Designer Carlo Rampazzi beim Totalumbau 2006/2007 daraus gemacht hat.
The bar and lobby, as they were at the opening in 1913 (left), and how Swiss interior designer, Carlo Rampazzi transformed the area during the complete overhaul in 2006/2007.

Familie Kipp-Bechtolsheimer fand das Hotel nun endlich Eigentümer, die wie die Hotelpioniere von einst den Mut und die Ausdauer hatten, das Haus wieder in die Riege der Top-Hotels im Ort zu bringen. Mit einem 18-monatigen Totalumbau in den Jahren 2006/2007 wurde das Luxushotel neu positioniert, um an die glanzvollen Zeiten anzuknüpfen. Der Schweizer Interior Designer Carlo Rampazzi hat durch seine unvergleichliche Kreativität das Luxushaus in ein wahres Schmuckstück verwandelt. Einer der ehemaligen Besitzer des Hauses liess einst die Legende kursieren, dass das Haus ursprünglich einmal als Sommerresidenz für den russischen Zaren Nicolaj II., Spross der berühmten Romanoff-Dynastie und Enkelsohn des Zaren Alexander II., geplant wurde. Auch wenn die Zarengeschichte wohl nicht ganz der Wirklichkeit entspricht, hat Carlo Rampazzi dieses Thema vortrefflich als künstlerische Inspiration für die Vollrenovierung mit aufgenommen. Heute zählt das Carlton Hotel St. Moritz zu den schönsten Hotels der Schweiz. Den Gast erwarten ein modernes Grandhotel mit 60 geräumigen Junior Suiten und Suiten, zwei Restaurants der Spitzenklasse und einem 1200 m² grossen luxuriösen Spa, der sich über drei Etagen erstreckt. «Wer ein Luxushotel führt, muss auch heute noch ein leidenschaftlicher Gastgeber sein», weiß Dominic Bachofen, der seit 2009 gemeinsam mit seiner Frau Laurence das Carlton Hotel in St. Moritz führt. «Die Erwartungen unserer Gäste sind unsere Ziele.»



DISCOVERING THE SECRETS OF THE BEST CHEFS IS NOT SO DIFFICULT. JUST TAKE A SEAT AT THEIR TABLE.

THE FINE DINING WATERS





*her Luxury & his Style
by Jennifer Ann Gerber*

her luxury

Facets of femininity



The look of Emilio Pucci is composed by a printed silk dress (CHF 2,365), embellished with a croco belt (CHF 2,955), a silk bag embroidered with glass pearls (CHF 2,830) and suede tight high boots with leather details (CHF 3,000).
www.emiliopucci.com



999 – 'Dressing women's smiles' was Christian Dior's leitmotif. The lipstick will be the distinctive trademark of the silhouette. 999 is a tribute to Christian Dior's first lipstick No. 9.

Dior's new manicure brings an element of surprise: beneath the magnet's power of attraction, a tenebrous blue enriched with metallic particles magically comes alive to reveal an edgy and sophisticated design. www.dior.com

Louis Vuitton Speedy 25 Caresse Mink patchwork, 26 x 18 x 20 cm, CHF 7,100
www.louisvuitton.com



The 40s and 50s garçon and grunge look as well as a skilful mix of stylish punk are big trends this autumn/winter season. Modern motorcycle chic elements give each outfit the ultimate touch. Remarkable at the pret-à-porter shows was the mix of all different kind of materials. Leather, fur, silk, velvet, lace, embroidery and wool complemented each other creatively and presented strong looks.



At the centre of the La Jeune Chérie dog collars is a 3.5 carat heart-shaped diamond. Eight round diamonds with a total of 5 carat enhance the dark crocodile leather and additional 470 small diamonds round off this spectacular piece of jewellery. CHF 365,700
www.picouture.de



The mukluk tall wrap is made with top-grade suede and rabbit fur and has a sheepskin shearling footbed. It also has a Vibram sole and is a traditional wrap around style. CHF 340
www.manitobah.ca

© ludovic parlitz



Louis Roederer Cristal 2002 Jeroboam – Each medallion bottle represents 100 percent pure craftsmanship: four working days, two master goldsmiths, twelve different crafts, seven hundred metres of brass ribbon, dipped in 24 carat gold, one hundred and fifty-eight silver weld points, Limited to 200 bottles in 2013. CHF 22,500
www.mmdsuisse.com



ELIE SAAB
Haute Couture
Dove grey, partially
embroidered silk chiffon
gown. Price on request.
www.eliesaab.com



Diamond drops in marquise, brilliant, princess and emerald cuts, totalling more than 22 carats create this exceptional high-carat piece of jewellery. A removable pendant made of rare, natural-coloured pink diamonds and brilliant-cut diamonds (total 5.90 ct) complete the impressive necklace. Price on request. www.bucherer.com

Next to the classical colours navy blue, black and red, soft pastel colours perform brilliantly and brighten up the darker days. Fine shades of pink will conquer our wardrobes. In the focus of all designers is the waistline, which can be highlighted through gather, drape or belts. Exclusive embroidery, lurex fibres, precious stones and sequins enrich elegant fabrics and make sure that we'll also glaze in the winter season.



Firstprize – Blonde Satin – With sand mini glitter bow and heel, CHF 525
www.stuartweitzman.ch



Bag with jewel zip, enhanced by quadrants in pleated soft leather. Jewellery clasp personalised by engraved Missoni logo and characterised by glazed pyramids in the iconic rust tone. Miss-03 CHF 2,000
www.missoni.com



Roses de Chloé – Chloé enriches the family of timeless classics with a new fragrance. Roses de Chloé is an invitation to tenderness and the Damascene rose immediately exudes incredible freshness. 50 ml, approx. CHF 110
www.chloe.com

hisStyle

Set an accent



Hermes Indian cashmere round-neck sweater with garter stitch pattern in pink CHF 1,350
Tundra cashmere turtleneck sweater with extra-long sleeves in maroon CHF 1,300
Straight-cut, narrow gabardine (combed cotton yarn) trousers in birch CHF 590
Taurus leather HYP-NOTIC belt in bronze and orange CHF 1,050
Derby HAMPTON calfskin men's shoe in black CHF 1,200
www.hermes.com



Grained leather two-wheel cabin bag with zippered front pockets and lockable central compartment. CHF 2,195
www.bally.com



Yamaha Venture Multi-Purpose snowmobile

- Removable passenger seat
- ProComfort® suspension soaks up the bumps
- Genesis® 4-stroke Sport Performance engine
- Electric shaft with reverse
- Hand and thumb warmers

CHF 15,800
www.yamaha-motor.com



Parmigiani Kalpagraphe watch
Chronograph – Rose gold case and buckle Hermès alligator strap
Retail price CHF 31,000
www.parmigiani.ch



Canon EOS 6D – compact and versatile. The smallest and lightest Canon full format DSLR with integrated WLAN is ideal for portrait, landscape and travel photography. 20.2 megapixels ensure optimal image quality. CHF 2,488
www.canon.ch



Cartier poker set
sycamore black lacquered wood – mother-of-pearl, red and grey marquetry - palladium finish - red garnet cabochons - limited edition of 5 individually numbered pieces CHF 107,000
www.cartier.com



LOUIS XIII Rare Cask 42.6 was discovered by cellar master Pierrette Trichet in one single, unique cask. This Cognac treasure is a blend of fully 1200 eaux-de-vie, 100 years in the making, limited to 738 decanters. CHF 21,900
www.rare-cask.com



Longchamp Briefcase, LM CUIR, CHF 900
www.longchamp.com



The exclusive collection of luminous fibre optic glass cufflinks are crafted in a variety of colours and shapes. The remarkable light refraction qualities create an effect that shimmers with movement; its silken sheen and unique texture is enhanced by the polish of the rhodium-plated base and engraved detail. CHF 220
www.zegna.com



TRUSSARDI
Dark green diagonal wool suit CHF 1,750
Orange microfibre sweater CHF 355
Dark blue wool collar CHF 200
Weekender black leather bag CHF 2,145
Leather sneakers CHF 495
Sunglasses CHF 380
www.trussardi.com

Andy Warhol, Madagaskar und die Liebe



Laurent Eperon kocht mit 17 Gault-Millau-Punkten im Pavillon des Hotel Baur au Lac in Zürich.

Master Chef Laurent Eperon demonstrates why he has 17 Gault-Millau points at the Pavillon of Hotel Baur au Lac in Zurich

Laurent Eperon lässt sich von vielen Facetten des Lebens für seine Küche inspirieren. Die Farbvielfalt der Kunstwerke von Andy Warhol finden ebenso Eingang in seine Kreationen wie die Erlebnisse und neu entdeckten Düfte und Geschmacksrichtungen auf seinen Reisen zwischen Singapur, Madagaskar, Peru und Neuseeland. Und die Liebe sei das Allerwichtigste, was ein Meisterkoch beherzigen müsse, sagt der ruhige und aufgestellte Romand.

Die Lust am Essen

Im Gegensatz zu vielen seiner Standeskollegen hat sich Laurent Eperon nicht über grosse Ziehväter und Mentoren in den Olymp der Starköche emporgearbeitet. Seine Lehrstuben waren schon als kleines Kind die Küchen von Mutter und Grossmutter, die Kochlehre im Hotel Elite in Biel, später das Lesen von Kochliteratur, viel Fleissarbeit und selbstständiges Lernen, Ausprobieren und Entdecken. «Es ist immer die Lust am Essen, die mich antreibt», sagt Laurent Eperon, «solange man beim Kochen noch Lust hat, vom Menü zu probieren, ist man voll und ganz dabei.»

Laurent Eperon draws inspiration for his cooking from the many facets of life. The wealth of colours in Andy Warhol's works of art are also included in his creations, as are his experiences and recently discovered fragrances and flavours from his travels between Singapore, Madagascar, Peru and New Zealand. But according to the quiet and affable French-speaking Swiss, "Without doubt, the most important thing a master chef needs to embrace is love."

The pleasure of eating

Unlike many of his colleagues, Laurent Eperon has not worked his way up via big-name mentors in the Olympia of star chefs. His training came as a small child at home, at the stove of his mother and grandmother; from his apprenticeship as a trainee chef at Hotel Elite in Biel and later from reading cookery books. And of course a lot of hard work, personal study, trial and error and discovery. "It is always the pleasure of eating that drives me," Laurent Eperon explains. "As long as you still enjoy trying the menus while you're cooking, that's all it takes."

Nach der Ausbildung und einer Zwischenstation im alten Grand Hotel Dolder in Zürich sowie einem Praktikum im berühmten Hotel Ritz in Paris steht Laurent Eperon nun schon seit 15 Jahren in der Küche des Baur au Lac. 2012 wurde das ehrenwerte Haus, das 1844 als erstes Stadthotel in der Schweiz direkt am See erbaut wurde, zum Gault-Millau-Hotel des Jahres gewählt, gleichzeitig mit der Vergabe des 17. Punktes an den Chef der Küchenbrigade.

After his training and an interim period at the old Grand Hotel Dolder in Zurich, and not forgetting an internship at the famous Hotel Ritz in Paris, Laurent Eperon joined the kitchens of the Baur au Lac 15 years ago. In 2012 the noble establishment, which in 1844 was the first city hotel in Switzerland built directly on the lake, was voted Gault-Millau Hotel of the year. At the same time its Head Chef was awarded no fewer than 17 Gault-Millau points.

Die Farbvielfalt der Kunstwerke von Andy Warhol findet unter anderem Eingang in die Kreationen von Laurent Eperon. The wealth of colours in Andy Warhol's works of art is also included in the creations of Laurent Eperon.





Frische Produkte und schonende Gartechniken

Innovationen und das Entdecken neuer Geschmackskombinationen sind auch heute noch möglich, ist Laurent Eperon überzeugt. Eine seiner Spezialitäten, das «Jarret de Veau – Retour de Sambava», eine während 36 Stunden gegarte glasierte Kalbsknochen mit schwarzem Pfeffer aus Madagaskar, erreicht ihren unvergleichlichen Geschmack durch die Sous-vide-Methode, eine besonders schonende Gartechnik.

Dazu kommen der Respekt vor den Nahrungsmitteln und die Rücksichtnahme auf den saisonalen Rhythmus der Natur wie auch die Ehrlichkeit des Kochs gegenüber seinen Gästen.

Im Restaurant Pavillon ist nicht nur die Küche ein Erlebnis, auch beim sehr aufmerksamen, aber nicht aufdringlichen Service spürt man, dass man im Baur au Lac auch an gekrönte Häupter gewohnt ist, was einen insgeheim immer ein wenig wie ein König fühlen lässt ...

Fresh products and gentle cooking techniques

Innovation and discovering new flavour combination is still possible today, Laurent Eperon is convinced. One of his specialties, "Jarret de Veau – Retour de Sambava", a glazed shin of veal braised for 36 hours with black pepper from Madagascar, is given its unique flavour by the sous-vide cooking method, a particularly gentle cooking technique.

This approach combines with a deep-founded respect for food and for the seasonal rhythms of nature, as well as the chef's personal honesty and integrity towards his guests.

Guests of the Pavillon Restaurant, who include crowned heads of state, enjoy not only the cuisine of Laurent Eperon and his team in the kitchen; the attentive unobtrusive service ensures that all diners at Baur au Lac feel like royalty...

Im eleganten Restaurant Pavillon
bezieht vor allem die prächtige
Rotonde die Natur zu allen
Jahreszeiten in das grandiose Ge-
staltungskonzept von Stararchitekt
Pierre-Yves Rochon mit ein.
In the elegant Pavillon restaurant,
the magnificent rotunda draws
nature's seasons into the ingenious
design concept of star architect
Pierre-Yves Rochon.

Der Chef empfiehlt: Weisses Thunfisch-Ceviche

Das Rezept dazu finden Sie unter
www.swissdeluxehotels/ambiance

The Chef recommends: White tuna ceviche

You will find the recipe at
www.swissdeluxehotels/ambiance



GLÜCK GEHABT?

Darauf verlassen wir uns nicht.



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

World of *Gourmet*



Sapori Ticino präsentiert die besten Chefs und die schönsten Orte im Tessin.

Sapori Ticino presents the best chefs and the most beautiful places in Ticino.



Sebastian Diegmann bringt 14 Gault-Millau-Punkte ins Eden au Lac in Zürich.



Übernehmen Sie den Kochlöffel im Grand Hôtel du Lac in Vevey.



Fabrizio Piantanida kocht neu im Kronenhof in Pontresina.

Fabrizio Piantanida is the new chef at the Kronenhof in Pontresina.

Swiss Deluxe Hotels sind Partner von Sapori Ticino 2014



Sebastian Diegmann neuer Chef im Eden au Lac in Zürich

Sapori Ticino ist die Vereinigung der besten Chefs der berühmtesten Hotels und Restaurants im Tessin und wurde 2007 von Dany Stauffacher, begeisterter Önogastronom, gegründet. Seine Absicht war, die Gastronomie mit dem touristischen Angebot zu verbinden und sowohl regional wie auch national und international zu zelebrieren. Jedes Jahr erreichen Küchenchefs aus ganz Europa das Tessin, um in den Strukturen vor Ort und zusammen mit den örtlichen Küchenchefs die Gauen der Gäste zu verwöhnen. 2014 sind die Swiss Deluxe Hotels Partner von Sapori Ticino. An sieben Abenden im Tessin und an zwei Anlässen in Lausanne und Zürich wird jeweils ein Starkoch aus einem der 38 Swiss Deluxe Hotels zusammen mit den Chefs von Sapori Ticino die geladenen Gäste verwöhnen. www.saporicicino.ch

Swiss Deluxe Hotels and Sapori Ticino partners in 2014

Sapori Ticino is the association of the top chefs of the most famous hotels and restaurants in Ticino. It was founded by Dany Stauffacher, an enthusiastic viticulturist, in 2007. His intention was to connect gastronomy with local tourism and to celebrate this regionally as well as nationally and internationally. Each year, chefs from all over Europe come to Ticino to join the local chefs in delighting the palates of the guests in the local setting. In 2014, the Swiss Deluxe Hotels will be the Sapori Ticino partner. For seven nights in Ticino and twice in Lausanne and Zurich, a head chef from one of the 38 Swiss Deluxe Hotels will be joined by the Sapori Ticino chefs to pamper the invited guests. www.saporicicino.ch

Sebastian Diegmann: the new head chef in Eden au Lac in Zurich

On 1 July 2013, Sebastian Diegmann took the culinary sceptre from his predecessor, Giuseppe Storniolo, in Hotel Eden au Lac in Zurich. Sebastian Diegmann (35) started his career in the Tegernsee in Germany. After having worked at various renowned top restaurants, such as Landhaus Scherrer in Hamburg and the Schweizer Stuben restaurant in Wertheim, Diegmann travelled from London to Switzerland. He worked as a chef saucier in Hotel Baur au Lac in Zurich. His career then took the young German chef to Romandie, the French-speaking part of Switzerland, where he worked, for example, as an executive sous-chef with Franz Faeh at Le Crans Hotel & Spa in Crans-Montana and Le Vieux Manoir in Murten. Most recently, Sebastian Diegmann and his partner Heidi Boos have managed the business, as well as the kitchen of Gasthaus Schupfen in Diessenhofen, where he has gained 14 Gault-Millau points.

Cuisiner ensemble!

Das Grand Hôtel du Lac in Vevey lanciert ein neues Küchenkonzept und macht seine Gäste zu Köchen. Kochen ist allzu oft Mittel zum Zweck. Nicht so im Grand Hôtel du Lac in Vevey. Das Swiss Deluxe Hotel zelebriert seit Jahren eine innovative und ausgewogene Küche, die Genuss, Freude und Kultur vermittelt. Nun setzt General Manager Christopher Rudolph noch einen obendrauf: «An die Kochtöpfe!», rät er ab sofort seinen Gästen und führt sie in die neu konzipierte Showküche. In Begleitung des renommierten Küchenchefs Thomas Neeser und seiner Brigade können dort im Dezember jeweils bis zu 6 Personen eigene Menü-Kreationen umsetzen und ihren persönlichen Gästen (bis zu 120 Personen) servieren. «Wir öffnen unsere kulinarischen Pforten und lassen die geschätzte Kundschaft Erfahrungen in der hochstehenden Kochkunst sammeln», so Christopher Rudolph.

Cuisiner ensemble!

The Grand Hôtel du Lac in Vevey is launching a new kitchen concept and turning its guests into chefs. Cooking is often a means to an end, but this is not the case in Grand Hôtel du Lac in Vevey. The Swiss Deluxe Hotel has celebrated its innovative and creative cuisine for years, connecting enjoyment, pleasure and culture. Now, General Manager Christopher Rudolph is going one step further: "Man your cooking stations!" He invites his guests and leads them to the newly created show kitchen. In December, under the watchful eye of well-known chef, Thomas Neeser and his team, up to 6 people can create their own menus and serve their invited guests (up to 120 people). "We are opening our culinary doors and allowing valued customers to gain experience in high-quality gastronomy," says Christopher Rudolph enthusiastically.

Fabrizio Piantanida wird Küchenchef des Grand Hotel Kronenhof, Pontresina

Ab Beginn der Wintersaison 2013/14 verwöhnt Fabrizio Piantanida als neuer Küchenchef die Gäste des Grand Hotel Kronenhof in Pontresina. Inspiriert von der klassisch-französischen und der traditionell-italienischen Küche mit mediterranen Einflüssen wird er zusammen mit dem 22-köpfigen Team im prunkvollen Grand Restaurant, dem rustikalen Le Pavillon und im feinen Kronenstübl kreative Speisen servieren. Der 38-Jährige tritt in die Fußstapfen des Österreichers Bernd Schützelhofer, der sich im Gourmetrestaurant Kronenstübl einen Michelin-Stern und 17 Gault-Millau-Punkte erkochte und sich ab November im Schweizer Ort Widnau, in der Nähe seiner Vorarlberger Heimat, weiter verwirklichen wird.

Fabrizio Piantanida becomes Head Chef of the Grand Hotel Kronenhof, Pontresina

From the start of the winter season 2013/14, Fabrizio Piantanida will be spoiling guests of the Grand Hotel Kronenhof in Pontresina, as the new Chef de Cuisine. Inspired by the classical French and traditional Italian cuisine, with Mediterranean influences, and supported by his team of 22 staff, Piantanida will be serving his culinary creations in the magnificent Grand Restaurant, the rustic Le Pavillon and the fine Kronenstübl. The 38-year-old follows in the footsteps of the Austrian Bernd Schützelhofer, who was awarded a Michelin star and 17 Gault-Millau points in the gourmet Kronenstübl restaurant. Piantanida is looking forward to continuing to develop his own culinary skills when he moves to the Swiss town of Widnau, near his home in Vorarlberg in November.

Clefs d'Or

Basels versteckte Orte Hidden places in Basel



Man könnte sich kaum in bessere Obhut begeben», würdigt das Schweizer Wirtschaftsmagazin Bilanz die Arbeit von Cristina Bally und verleiht ihr den Titel «Concierge des Jahres 2013». Cristina Bally ist seit 23 Jahren Concierge aus Leidenschaft und heute Chef-Concierge im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel. Von Denver über Paris und Vitznau bis an den Rhein hat sich die selbstbewusste junge Schweizerin als erste Frau im Land in der Männerdomäne der Clefs d'Or durchgesetzt. Der einfühlsame Service an den Gästen ist ihre Visitenkarte, und auch als Mutter zweier Kinder stellt sie ihr Organisationstalent täglich unter Beweis.

“It would be hard to surpass this level of service,” the Swiss business magazine commends the work of Cristina Bally and bestows on her the title ‘Concierge of the year 2013’. Cristina Bally has been a passionate concierge for 23 years and today she is the chief concierge at the Grand Hotel Les Trois Rois in Basel. From Denver, via Paris and Vitznau, to the Rhine, the confident young Swiss is the first woman in the country who has made it into the male-dominated domain of holders of ‘Les Clefs d’Or’ (The Golden Keys). Empathetic service for the guests is her trademark and, as a mother of two children, Cristina Bally also demonstrates her exceptional organisational skills on a daily basis.

Gibt es denn in einer Kulturrauptstadt wie Basel noch Geheimtipps, die nicht schon alle in offiziellen Reiseführern ausführlich beschrieben sind? Man kennt die grossartigen Museen, Weltklassevents und die kulturellen und kulinarischen Highlights im Dreiländereck – meint man. Da lächelt Cristina Bally verschmitzt und sagt: «Kommen Sie mit, ich zeig Ihnen was.» Wir stehen in einem der schmucken Altstadtgässchen unweit des Grand Hotel Les Trois Rois in Basel und bewundern das vielleicht kleinste Museum der Welt – das Hoosesaggmuseum. In einem kleinen Fenster in der Tür des historischen Hauses «zum grossen Christoffel», in dem einst die erste Hebamme der Stadt wohnte, werden seit 1995 von den Bewohnern des Hauses kleine Sammlungen und Exponate ausgestellt. Entstanden als Idee zum Sichtschutz vor den neugierigen Blicken der vorbeigehenden Touristen, ist das Hoosesaggmuseum heute ein Geheimtipp für private Sammler, die gerne einmal ihre eigene Ausstellung kuratieren möchten. Ein kulturelles Detail in dieser vielfältigen und lebendigen Altstadt, wie man es nur durch Zufall oder eben dank des Hinweises von Cristina Bally entdeckt.

Are there any insider tips for visitors to a culture capital like Basel, which have not yet been described in detail in all the official guides? People may think they know the great museums, world-class events and the cultural and culinary highlights in the border triangle of Switzerland, France and Germany. Cristina Bally smiles mischievously and says, “Come with me, and let me show you something.” We are in one of the prettier old town alleys near the Grand Hotel Les Trois Rois in Basel and admire what may even be the smallest museum in the world – the Hoosesagg museum. In a small window in the door of the historic house known as ‘zum grossen Christoffel’, the current residents of the house, which was once home to the city’s first midwife, have been displaying small collections and exhibits since 1995. What began as an idea to protect the house from the inquisitive eyes of passing tourists, the Hoosesagg museum is now an ‘insider tip’ for private collectors, interested in curating their own exhibition. This cultural gem in the varied and vibrant old town is discovered only by chance, or after a tip from Cristina Bally.



1



Der zweite Favorit der sympathischen Chef-Concierge ist gleichzeitig ihr persönliches kulinarisches Highlight in der Region: die Fromagerie Maître Bernard Antony im elsässischen Vieux-Ferrette, seit 1979 einer der exquisitesten Veredler von feinsten französischen Käsesorten. Dutzende von Hotels und Restaurants weltweit schwören auf die einzigartigen Reifekeller von Bernard Antony. Im Lauf der Zeit und bei jeder Begegnung sind zahlreiche grosse Chefs dem Charme der mit viel Liebe verfeinerten Produkte verfallen. Mittlerweile sind es schon 19 Restaurants mit drei Michelin-Sternen, die dem Haus Antony die Auswahl ihrer Käseplatten anvertrauen. Auch Peter Knogl im Restaurant Cheval Blanc offeriert seinen Gästen mit Stolz eine Käseplatte mit den erlesenen Produkten aus dem malerischen Vieux-Ferrette. «Aber das Allerbeste ist die Butter, die sie täglich frisch machen», schwärmt Cristina Bally. «Ich fahre selbst oft dahin, um mir den allerbesten Aufstrich für den Zopf am Sonntagmorgen mit meinen Töchtern zu verfeinern, ein Traum!»

Und den letzten Insider-Tipp – und der ist so geheim, dass Cristina Bally nur mit gedämpfter Stimme davon erzählt – gibt's ausschliesslich für auserlesene und langjährige Kunden des Les Trois Rois in Basel. Zweimal im Jahr wird auf dem Rhein ein grandioses Feuerwerk gezündet. Direkt vor dem Les Trois Rois. Wer Glück hat, wird von Cristina Bally durch steile Treppen, versteckte Räume und uraltes Dachgebäck auf die obersten Balkone auf dem Dach des Hotels geführt. Da erleben Sie das Feuerwerk, wie Sie noch nie eines erlebt haben, als wäre es speziell für Sie choreografiert worden. Doch die grösste Freude verspürt Cristina Bally selber. Immer dann, wenn sie Freude bereiten kann. Eine Berufung aus Leidenschaft.

1 Das Feuerwerk von der Dachzinne des Grand Hotel Les Trois Rois erlebt, als wäre es speziell für Sie choreografiert worden.
The fireworks display experienced from the roof of the Grand Hotel Les Trois Rois, as if it were being staged just for you.

2 Die Fromagerie Maître Bernard Antony im elsässischen Vieux-Ferrette.
The fromagerie Maître Bernard Antony in Vieux-Ferrette in Alsace.

3 Das vielleicht kleinste Museum der Welt – das Hoosesaggmuseum.
The Hoosesagg museum – possibly the smallest museum in the world.

Boxen wie Klitschko entspannen wie ein Engel



1 Ein romantisches Bad zu zweit in der exklusiven Private Spa Suite. Am besten gefolgt von der legendären Kulm-Massage mit heißen Steinen.

A romantic bath for two in the exclusive Private Spa Suite & Kulm Massage using hot stones.

Das Kulm Spa St. Moritz bietet auf 2000m² Fitness und Erholung auf höchstem Niveau.

The Kulm Spa St. Moritz offers 2,000m² of fitness and relaxation at the highest level



Das Kulm Hotel St. Moritz ist in den letzten Jahren rundum verjüngt worden, von der Küche über die Zimmer bis hin zu dem im Dezember 2012 eröffneten Kulm Spa, wo auch ganz grosse Namen des Sports ein und aus gehen.

Ein Boxtraining mit dem Personal-Fitness-Trainer von Wladimir Klitschko und Uma Thurman – das kann ja heiter werden. Unweigerlich schwirren mir Bilder aus dem Filmklassiker «Kill Bill» und die legendären K.-o.-Matches des ukrainischen Schwergewichtsweltmeisters durch den Kopf und ich wünschte, ich sässe bereits im Whirlpool des Kulm Spa. Doch da muss ich jetzt durch. Der Tiroler Joachim «Jopo» Pötschger ist Fitness-Instruktor und Spa-Manager im Kulm Hotel St. Moritz und betreut mit seinem Persofit-Programm die Weltstars des Sports. Wem sowohl der Trainer der deutschen Fussballnationalmannschaft Jogi Löw, der Formel-1-Fahrer Mark Webber wie auch Stratosphärenspringer Felix Baumgartner ihr Vertrauen schenken, dem höre ich gerne zu. Aus dem halbstündigen «Manager-Boxen» wurden 60 Minuten und meine Physik wurde an den Rand der Erschöpfung gebracht. Mein Geist jedoch wurde geöffnet für die Ästhetik und Intensität einer mir bisher verschlossenen Sportart. Neben Schnelligkeit und Körperkontrolle werden insbesondere Konzentration, Kraft und Kondition gefordert. «Boxen ist für alle Altersstufen sowie für Frauen und Männer gleichermaßen geeignet», betont Jopo Pötschger. Mit den gezielten Bewegungsabläufen bringen die Gäste Körper und Geist in Einklang und verbrennen ganz nebenbei bis zu 1500 Kalorien pro Stunde.

2 Entspannung am Feuer mit Blick auf die nahen Berggipfel des Engadins.



In recent years, the Kulm Hotel St. Moritz has been completely rejuvenated, from the kitchen and the bedrooms to the Kulm Spa, opened in December 2012, where all the top names in sport come and go.

Boxing training, with the personal fitness coach of Wladimir Klitschko and Uma Thurman – that could be fun. Inevitably, images from the blockbuster ‘Kill Bill’ and the legendary KO matches of the Ukrainian heavyweight world champion swirl through my head, and I wish I was already sitting in the hot tub at the Kulm Spa. But then I have to get through this. The Tyrolean Joachim ‘Jopo’ Pötschger is fitness instructor and spa manager at the Kulm Hotel St. Moritz and, with his persofit programme, looks after the world’s leading sports stars. I will gladly listen to anyone in whom Jogi Löw, Mark Webber and stratosphere jumper Felix Baumgartner put their trust. The half-hour ‘Boxing Manager’ session turned into 60 minutes and my physique was driven to the brink of exhaustion. My mind was however opened to the aesthetics and intensity of a sport which had hitherto been hidden from me. In addition to speed and body control, concentration, strength and physical fitness are particularly important. “Boxing is suitable for all age groups, for both men and women,” says Jopo Pötschger. With targeted motion sequences, guests harmonise body and soul and at the same time burn up to 1500 calories an hour.

3 Ästhetik und Intensität beim Manager-Boxen mit Jopo Pötschger (rechts).

Aesthetics and intensity at the boxing manager session with Jopo Pötschger (right).

Berauschendes Bergpanorama

Danach geht's mit müden Beinen und Armen in das Spa-Paradies. Noch bevor man sich in das wohlig warme Wasser im sprudelnden Open-Air-Pool begibt, beeindruckt die unvergleichliche Aussicht auf die umliegenden Berge des Engadins. Mit viel Platz, grossflächigen Fensterfronten und dem gekonnten Spiel von Licht, warmen Materialien und einer grosszügigen Gestaltung der verschiedenen Elemente des neuen Kulm Spa ist es Innenarchitekt Jo Brinkmann und Architekt Rolf Som gelungen, eine ebenso zweckmässige wie inspirierende Wellness-Oase in den ehrwürdigen Gemäuern des Kulm Hotel einzubetten.

Entspannung, Entschlackung und Regeneration

Ein zehnköpfiges Team präsentiert ein neues Konzept und neue Produkte. Alle Anwendungen basieren auf den drei Säulen Entspannung, Entschlackung und Regeneration und können entsprechend den individuellen Bedürfnissen des Gastes perfekt kombiniert werden. Open-Air-Pool, Dampfbad, Solegrotte, verschiedene Saunen und Ruheräume garantieren entspannende Stunden. Ein 20-Meter-Schwimmbecken mit Unterwassermusik, ein Kneipp-Fussweg und ein Kinderbecken runden das Angebot ab. Letzteres besticht durch die wahrscheinlich schönste Aussicht aller Kinderplanschbecken dieser Welt! Wobei sich die ganz jungen Gäste wohl mehr auf die Wasserspiele und die Rutschbahn konzentrieren als auf das Bergpanorama.

Arnika, Johanniskraut und Ringelblume

Passend zur Gestaltung des Spas mit Naturstein und heimischem Arven- und Lärchenholz wurde auch bei der Auswahl der Spa-Produkte Wert auf natürliche Inhaltsstoffe gelegt. Zum Einsatz kommen Kosmetika von Pharmos Natur® Green Luxury auf Basis von reiner Aloe Vera und Produkte der Schweizer Premium-Marke für Anti-Aging NIANCE®. Weitere Anti-Aging-Behandlungen nutzen mit Ericson Laboratoire Paris eine Kombination aus natürlichen Substanzen und modernsten Hightech-Verfahren. Bei Massagen und Packungen finden Alpienne-Produkte mit der natürlichen Heilkraft von Arnika, Johanniskraut und Ringelblume Anwendung.

Die Kräuter und Blumen lassen sich unter anderem im romantischen Bad zu zweit in der exklusiven Private Spa Suite geniessen, am besten gefolgt von der legendären Kulm-Massage mit heißen Steinen.

4/5: Das Kulm Hotel an spektakulärer Lage über St. Moritz ist in den letzten Jahren rundum verjüngt worden, von der Küche über die Zimmer bis hin zu dem im Dezember 2012 eröffneten Kulm Spa. At the spectacular location above St. Moritz, the Kulm Hotel has been completely rejuvenated over recent years - from the kitchen and the bedrooms, to the Kulm Spa, which opened in December 2012.



Spellbinding mountain panorama

I then take my weary arms and legs off to the spa paradise. Even before submerging into the blissfully warm water of the open-air Jacuzzi, I'm spellbound by the incomparable view of the surrounding mountains of the Engadine. With the impressive space, enormous windows, skilful lighting, warm materials and generous design of the various elements of the new Kulm Spa, interior designer Jo Brinkmann and architect Rolf Som have succeeded in embedding both a functional and inspiring wellness oasis within the noble walls of the Kulm hotel.

Relaxation, detoxification and regeneration

A team of 10 wellness experts presents both a new concept and new products. All the products are based on the three-pillar approach of relaxation, detoxification and regeneration and can be perfectly combined to suit each guest's individual needs. An open-air pool, steam room, salt grotto, as well as various saunas and relaxation rooms guarantee hours of complete tranquillity and rest. A 20-metre pool with underwater music, a Kneipp footpath and a children's pool complete the picture. The latter probably offers the most beautiful view of all the children's pools in the world! Although the youngest guests will probably focus more on the water games and slides than on the mountain panorama.

Arnica, marigold and calendula

In keeping with the spa's natural stone and Swiss pine and larch design, the emphasis in the selection of spa products is on natural ingredients. Cosmetics are by Pharmos Natur® Green Luxury, based on pure Aloe Vera and also products of the premium Swiss Anti-Aging NIANCE® brand. Additional anti-aging treatments use a combination of natural ingredients and state-of-the-art high-tech procedures from Ericson Laboratoire Paris. For massages and body wraps, Alpienne products with the natural healing properties of arnica, marigold and calendula are used.

The herbs and flowers can also be enjoyed in a romantic bath for two in the exclusive Private Spa Suite & Kulm Massage using hot stones.



white turf
international horseraces since 1907

Top Events of Switzerland



LUCERNE FESTIVAL

FIS SKI WORLD CUP WENGEN

white turf
international horseraces since 1907

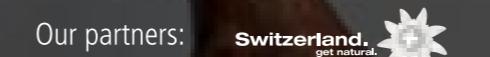
Art Basel

Montreux Jazz Festival

Festival del film Locarno

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

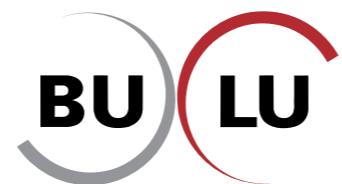
Our partners:



Official Air Carrier:



Qualität als Naturprinzip.



Climate Partner wir drucken klimaneutral



Seit 2013 produziert die BuLu auf einer der modernsten und größten Bogenoffsetdruckmaschinen weltweit: eine 10-Farben Heidelberg Speedmaster XL 106 mit 2 Lackwerken.

Brillant produziert. Hightech ist aus der Druckbranche heute nicht mehr wegzudenken. Als Qualitätsgarant für Druckerzeugnisse aller Art produziert die BuLu: Folder, Broschüren, Prospekte, Verpackungen, Bücher, Plakate, Blöcke, Etiketten sowie Kleindrucksorten wie Kuverts, Briefpapier und Visitenkarten. Vielfältige Möglichkeiten zur Oberflächenveredelung für verschiedenste Glanz- und Mattabstufungen tragen zum Schutz der Printprodukte wie gleichzeitig zu ihrer Differenzierung bei. Seit kurzem können mit BuLu digital Kundenwünsche noch umfangreicher bedient werden: Im Mittelpunkt steht dabei der Großformatplot, die Produktion von Roll-up-Stehern, Bannern, Außenplanen u.v.m. ...

Offsetdruck | Digitaldruck | www.bulu.at



Lars Wagner

General Manager Hotel Mandarin Oriental, Geneva

«Von Herzen dienen»

“Serve with your heart”

Das Mandarin Oriental, Geneva zählt zweifellos zu den Wahrzeichen der Rhônestadt. Ursprünglich als «Hotel du Rhône» firmierend, galt das noble Haus mit seinen 197 Zimmern und 27 Suiten stets als Inbegriff höchster Ansprüche in der Luxushotellerie. Seit Anfang 2013 steht es unter der Leitung des 48-jährigen Deutschen Lars Wagner.

Herr Wagner, warum sind Sie Hotelier geworden?

Mein Vater war bereits Hoteldirektor, bei InterContinental und Hilton. So bin ich schon als Kind in der Welt herumgekommen und ging beispielsweise in Griechenland zur Schule. Wir lebten auch in Dublin und in Accra in Ghana. Als Sohn habe ich natürlich immer zu meinem Vater hochgeschaut und ihn bewundert. Darum habe ich mich nach dem Abitur auch für die Hotellerie entschieden. Im Jahr 2000 hatte ich die Chance, das Four Seasons in Prag zu eröffnen und später das Four Seasons Resort Provence. Das sind ganz besondere Erfahrungen, weil Sie derjenige sind, der sozusagen die Messlatte legt.

Was heisst aussergewöhnlicher Gästekomfort für Sie?

Antoine de Saint-Exupéry pflegte zu sagen: «Mit dem Herzen sehen» – meine Devise lautet: «Von Herzen dienen». Das spüren unsere Gäste. Besonders stolz bin ich auf unsere Restaurants «Le Sud» und «Rasoi», die wir in Kooperation mit den weltbekannten Köchen Paul Bocuse und Vineet Bhatia führen. Zudem können Sie bei uns mit offenem Fenster schlafen, weil das Mandarin Oriental ein paar Schritte vom Zentrum entfernt ist, aber dennoch in Gehdistanz zum Bankenviertel und zur Altstadt liegt.

Berühmte Gäste?

Ohne bestimmte Namen zu nennen, kann ich Ihnen verraten, dass im Januar zur Genfer Uhren- und Schmuckmesse halb Hollywood anreist. Die Filmstars sind jeweils als Botschafterinnen und Botschafter einzelner Uhrenmarken tätig. Selber durfte ich in meiner Karriere schon Königin Elisabeth II., die frühere US-Aussenministerin Condoleezza Rice sowie Mark Knopfler und Rod Stewart begrüßen.

Was sind Ihre nächsten Pläne im Hotel?

In den vergangenen zehn Jahren wurden rund 50 Millionen Franken in das Haus investiert. Wir sind auf dem neusten Stand. Ich sage immer, ein starkes Food&Beverage-Konzept zieht das Beherbergungsgeschäft an. Darum bin ich in dieser Hinsicht besonders aktiv. Im Oktober beispielsweise hatten wir den französischen Starkoch Thierry Marx bei uns; in unserem indischen Restaurant «Rasoi» wiederum schwelt mir ein elfgängiges, vegetarisches Degustationsmenü vor. In der «MO Bar» will ich iPads einführen, sodass die Gäste damit Zeitung lesen oder im Internet surfen können.

Ihr Geheimtipp in der näheren Umgebung?

Gerade wenn Sie zuvor in Mega-Städten wie London, Bangkok oder New York gelebt haben, fällt Ihnen die unvergleichliche Schönheit Genfs auf. Mein Geheimtipp ist eine Partie Golf im «Club de Bonmont» in Chêserex oder im französischen Divonne. Für unsere Hotelgäste unterhalten wir beste Beziehungen zu diesen zwei Plätzen.

The Mandarin Oriental Geneva is without a doubt one of the landmarks of the Rhône city. Originally operating under the name ‘Hotel du Rhône’, the splendid establishment, with its 197 rooms and 27 suites has always been regarded as meeting the highest standards in the luxury hotel sector. Since the beginning of 2013, it has been under the management of the 48-year-old German, Lars Wagner.

Mr Wagner, why did you become a hotelier?

My father had been a hotel manager for InterContinental and Hilton. As a small child, I travelled the world and went to school in Greece, for example. We also lived in Dublin and in Accra, Ghana. I have always looked up to my father and admired him. So, after graduation, I decided for a career in the hotel industry. In 2000, I was given the opportunity to open the Four Seasons in Prague, and later also the Four Seasons Resort Provence. These are very special experiences, because they raise the bar so to speak.

What does exceptional guest comfort mean to you?

Antoine de Saint-Exupéry used to say: “Look with your heart” – my motto is: “Serve with your heart”. Our guests sense this. I am particularly proud of our restaurants, ‘Le Sud’ and ‘Rasoi’, which we manage in cooperation with the world-class chefs Paul Bocuse and Vineet Bhatia. In addition, at our hotel you can sleep with your windows open, because the Mandarin Oriental is only a few steps away from the city centre, and is also within walking distance of the financial district and the historic old town.

Any famous guests?

Without naming any specific names, I can tell you that half of Hollywood will be arriving for the international watch and jewellery fair in Geneva in January. Those movie stars act as ambassadors of individual watch brands. In my career, I have been privileged to welcome Queen Elizabeth II, former U.S. Secretary of State, Condoleezza Rice, as well as Mark Knopfler and Rod Stewart.

What are your next plans for the hotel?

“Over the last ten years, we have invested around 50 million Swiss francs in the hotel. We are now completely up-to-date. I believe a creative food & beverage offering is an important asset when it comes to attracting tourists. Hence my focus on this key aspect of our business. In October, for example, we had the leading French chef, Thierry Marx in residence. In our Indian restaurant, ‘Rasoi’, we have been offering an 11-course vegetarian connoisseur’s sampling menu. I also want to introduce iPads in the ‘MO Bar’, so guests can read newspapers or surf the Internet.”

Your insider tip in the vicinity?

If you are used to living in a metropolis like London, Bangkok or New York, you will notice the incomparable beauty of Geneva. My insider tip would be a round of golf in Club de Bonmont in Chêserex or in the French Divonne, where guests of The Mandarin Oriental can expect a particularly warm welcome.

Interview by Claude Baumann

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.castelodelsole.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

José Silva
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,
GENÈVE DORCHESTER COLLECTION



T +41 (0)22 715 70 00
www.lerichemond.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.com

Daniel Koetsier
General Manager

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

Michael Thomann
General Manager

CRANS-MONTANA
HOTEL GUARDA GOLF



T +41 (0)27 486 20 00
www.hotelguardagolf.com

Nati & Giancarlo Felli
Owners & General Managers

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

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
SUVRÉTTA HOUSE



T +41 (0)81 836 36 36
www.suvrettahouse.ch
Helen & Vic Jacob
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
Christopher Rudolph
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



- Swiss Deluxe Hotels – City Hotels
- Swiss Deluxe Hotels – Resort Hotels
- Airport
- Motoways, trunk roads
- Regional, main roads
- Railway
- Railways with car transport



GESUNDER SCHLAF – VITALE TAGE



Eine Schweizer Erfindung

AIRLUX - das Luftbett made in Switzerland. Ein Schlafsystem, das sich Ihnen individuell anpasst. Ihr Körper wird mit einem flexiblen Luftkern ergonomisch perfekt gestützt.

Durch einfaches Drehen des Druckreglers stellen Sie die Festigkeit Ihres AIRLUX-Luftbettes stufenlos ein und stimmen es perfekt auf Ihr Bedürfnis ab.

AIRLUX ist nicht nur das Original, sondern auch das einzige, in der Schweiz entwickelte und weltweit patentierte Schlafsystem mit Luftkernen, die sich automatisch nachfüllen.

Die patentierte Reguliertechnik ist in den Randbereichen der Obermatratze untergebracht und funktioniert ganz ohne Strom, völlig geräuschos und wartungsfrei.



Official *Partners*



PARMIGIANI
FLEURIER

sprüngli



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

NESPRESSO.



Top Events
of Switzerland



SWISS DELUXE HOTELS
OFFICIAL PARTNER

Preferred *Suppliers*

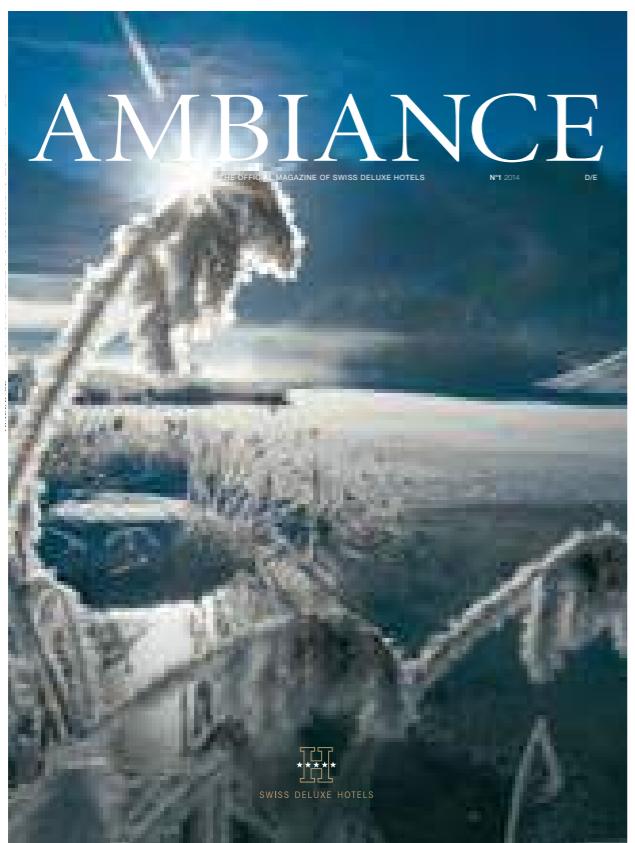
- AAAA
- GLM General Limousine Management
- Acqua Panna
- ADA Cosmetics International GmbH
- AGSI SA
- Airlux International AG
- Andros (Suisse) SA
- Bell AG
- G. Bianchi AG
- Bindella Weinbau-Weinhandel AG
- Bischofszell Nahrungsmittel AG
- Blumenbörsen Bern
- Bonne Maman
- Caffè Libretto
- Calanda-Biere
- Canon (Schweiz) AG
- Caratello Weine
- Chauffeur-Limousine-Academy
- Cher-Mignon SA
- City Broker / City Versicherungs-Kundendienst AG
- Coca-Cola Beverages AG
- Coop Pronto / Tankstellen
- CrackersCompany / my crackers
- Detting & Marmot AG
- Diversey
- Dom Pérignon
- Ecco-Jäger Früchte und Gemüse AG
- Ecolab (Schweiz) GmbH
- Eichhof-Biere
- Emmi Frisch-Service AG
- Eva J. Natural Luxury Cosmetics
- Fideco AG
- Fidevision AG
- Frasco
- Glen AG
- Global Blue
- E.J. Gmür AG
- Granini Fruchtsäfte
- Heineken Switzerland AG
- Henniez SA
- Hiestand Schweiz AG
- Howeg transGourmet Schweiz AG
- Hugo Dubno AG
- Kaldewei AG
- Kerzenmensch Schönbächler AG
- Kessler & Co AG
- Kilchenmann AG
- Confiseur Läderach AG
- Laurent-Perrier Suisse SA
- Lyreco Switzerland AG
- Marsh
- Mérat & Cie AG
- Minibar Enterprises AG
- Schweizerische Mobiliar Versicherungsgesellschaft AG
- Moët & Chandon
- Moët Hennessy (Suisse) SA
- Molton Brown
- Mövenpick Wein AG
- Nestlé Nespresso Suisse SA
- Nestea
- Newby Teas (Suisse) SA
- Options (Suisse) SA
- Parmigiani Fleurier SA
- Positioner SA
- QLC / Qui Léut Cru SA
- Ramseier Suisse AG
- Ruinart
- Schwob AG
- Simex Trading AG / CULTI Schweiz
- SIX Payment Services AG
- Supair-Tel AG
- S.Pellegrino
- Confiserie Sprüngli AG
- Swisscard AECS AG
- Swiss Helicopter AG
- Swisscom AG
- Swiss Life AG
- Swisspower Energy AG
- Taski
- The Dermen Food Comapany
- UCOB Ventures AG
- Uehlinger AG
- Valentin Pontresina AG
- Valora Schweiz AG (Kellogg's)
- Valser
- Vasu – values & sustainability
- A. Walker
- Wanzl (Schweiz) AG
- E. Weber & Cie AG
- Weishaupt Innenausbau AG
- Wine AG Valentín & von Salis
- yourcareergroup International GmbH & Co. KG
- Zamba Fruchtsäfte AG
- ZwyerCaviar GmbH



SWISS DELUXE HOTELS
PREFERRED SUPPLIER

Publishing credits

AMBIANCE N°1 2014



COVER

Photographer: Christof Sonderegger
Lake Lenk in the Simmen Valley of the Bernese Highlands

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.

PUBLICATION

Ambiance is published twice a year, in April 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,
Robert Wildi, Ed Rampell

TRANSLATIONS

ASComm - Beyond Words, 14 rue Condeau - FR 31200 Toulouse
Apostroph AG, Töpferstrasse 5, CH-6000 Luzern 6

PHOTOGRAPHS IN THIS ISSUE

Ruedi Flück (pp. 6-11)
Parmigiani Fleurier (pp. 12-15)
Daniel Martinek (pp. 16/17, 21)
Schilthornbahn AG (pp. 32 (2), 43/35 (1,2), 37)
Getty Images (pp. 32 (1), 35)
All other photos were made available by Swiss Deluxe Hotels,
Switzerland Tourism and others.

ADVERTISING MANAGEMENT

Swiss Deluxe Hotels, Jennifer Ann Gerber
Seestrasse 18, 8702 Zollikon
E-Mail: gerber@swissdeluxehotels.com

DESIGN

swisskonzept ag
Wehrlehnhof, 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



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

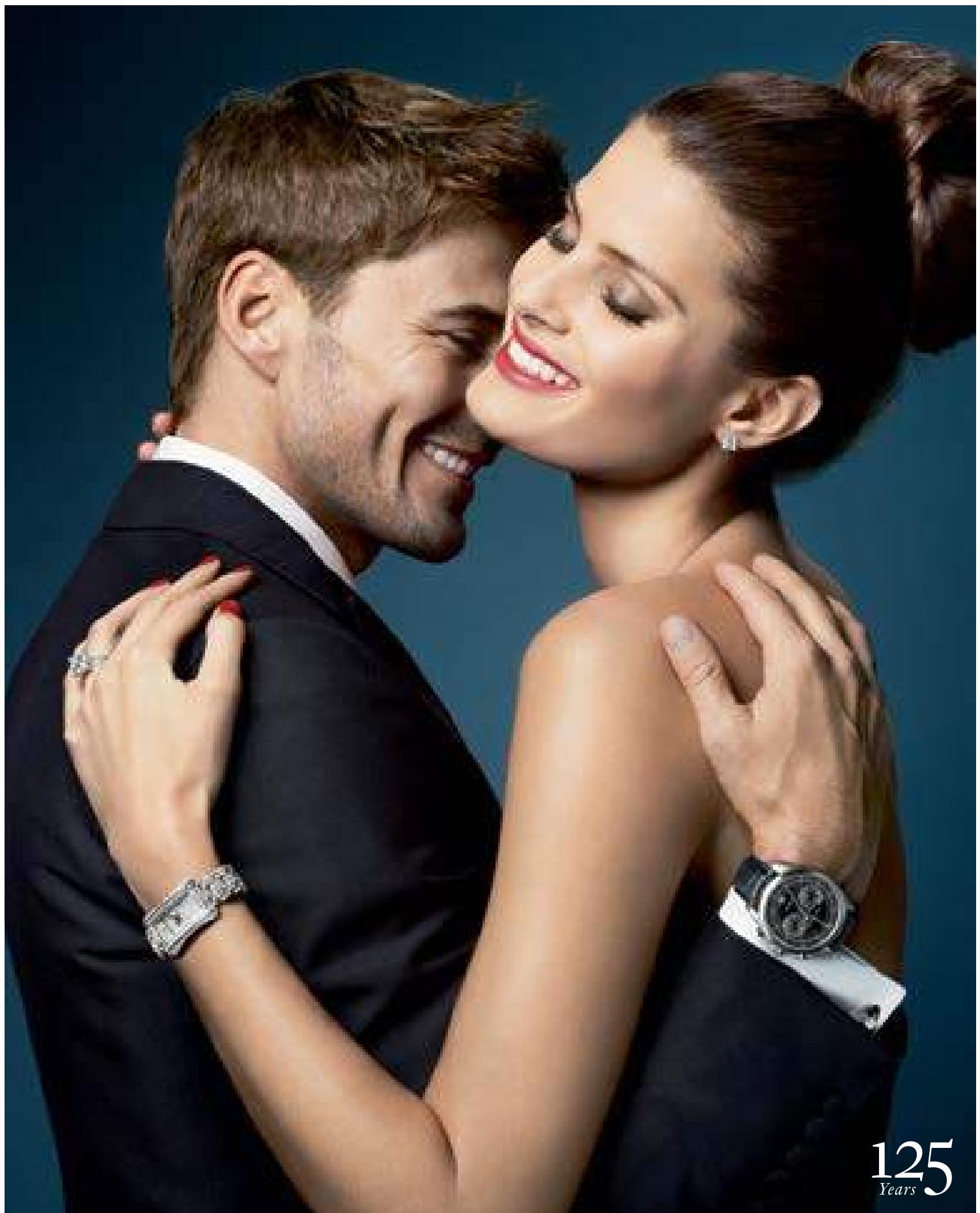
Thanks to my Platinum Card I'm welcomed with special treatment and privileges in over 900 of the world's most prestigious hotels and resorts. With preferential rates and benefits like room upgrades, complimentary breakfasts for two, early check-in and late check-outs I'm guaranteed the highest standards 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.

DREAM | ETERNITY



125
Years

BUCHERER
1888

WATCHES JEWELRY GEMS

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