



Grand Hotel Bellevue in Gstaad

Alpenkultur und Zen-Atmosphäre

Direkt an der Flaniermeile im legendären Bergsportort Gstaad vereinen sich im 5-Sterne-Superior Grandhotel Bellevue zwei unterschiedliche Kulturen – in einer harmonisch gelungenen Symbiose.

Wer kennt es nicht, das Gefühl der Sehnsucht, die kostbaren Stunden des Wohlfühlens konservieren zu können und ja, am liebsten immer wieder neu erleben zu dürfen? Das Motto des erfahrenen Generalmanagers Philip Erne des Grand Hotels Bellevue lautet: „slow down“, frei übersetzt bedeutet es „entschleunigen“. Gleich bei der Ankunft wird der Gast mit einem erfrischenden Getränk und einem freundlichen Willkommensplausch in einem Haus begrüßt, das Schweizer Gastfreundschaft und Zen-Atmosphäre gekonnt vereint und es versteht, den Gast rundum zu verwöhnen. Und ab diesem Moment beginnen diese so seltenen Stunden des Wohlfühlens, die wir am liebsten konservieren würden. Die zwei ineinander gestellten Quadrate, die in diesem Haus allgegenwärtig präsent sind, unterstreichen sein besonderes Konzept – die Bedeutung verraten wir erst später...

Wohnen in edlem Design

Zeitgenössisch in den Farben Rot, Grün, Schwarz und Weiß, arrangiert mit edlen Lackmöbeln, vermitteln die Zimmer und Juniorsuiten durch klare Linien ruhige Eleganz. Sehr modern, führen verspiegelte Durchgänge in großzügige Bäder, ausgestattet mit Design der Architekten-Ikone Philippe Starck. In den beiden 2005 neu erbauten Chalets neben dem Hauptgebäude setzen die unterschiedlich gestalteten Themen-Suiten neue Maßstäbe für stilvolles Wohnen. Das Interieur

Küchenchef Urs Gschwend punktet als „Risotto-König“ im Grand Hotel Bellevue.

der Suite Asie besticht durch asiatisches Flair. Wunderbar entspannen und dabei gleichzeitig durch eine Glaskuppel den Sternenhimmel beobachten, kann man im Jacuzzi der Suite Etoiles. Für Großfamilien ist die Chalet-Suite, mit zwei angrenzenden Zimmern, die hinzu gemietet werden können, bestens geeignet. In den Chalets befinden sich ebenso die Seminarräume, – die klar, funktionell und technisch komfortabel ausgestattet sind, was weltweites Kommunizieren ganz einfach macht.

Körper, Geist und Seele

Asiatisch, dem Stil des Hauses angepasst, bleiben im luxuriösen 2.500 qm großen SPA des Grand Hotel Bellevue keine Wünsche offen. Man kann die Zeit im Osmanischen Dampfbad vergessen, im Laconium sanfte Wärme spüren, die Atemwege in der Solegrotte befreien, alpine Düfte von Lavendel und Co. im Kräuterdampfbad einatmen. In der Biosauna durch Lichttherapie entspannen, die Abwehrkräfte in der Schwitzstube stärken und sich anschließend in der Eisgrotte erfrischen. Die Elemente Wasser und Luft im Jacuzzi erleben, im Indoor-Pool einige Runden schwimmen, an hochwertigen Technogym-Geräten den Kreislauf in Schwung bringen oder sich beim Yoga- und Pilates-Training stabilisieren. Vielfältige, mit aromatischen Ölen veredelte Massagen, von exotisch wie zum Beispiel Lomi-Lomi bis hin zur klassischen Lymphdrainage, sowie Schönheitsbehandlungen von Kopf bis Fuß genießen: All diese Möglichkeiten fördern die innere Balance und sind

Kostproben



**Carpaccio vom Simmentaler Kalb,
Konfierter Kabeljau mit Saucee Rouille,
Oliven-Zitronen-Eis mit Walderbeeren.**

pures Wohlbehagen – für den Körper, für den Geist, für die Seele.

Restaurant „Prado Grill“

Küchenchef Urs Gschwend, ausgezeichnet mit einem Stern des Guide Michelin und 15 Punkten des Gault Millau, versteht es, passend zur Maxime des



Spa und Beauty: Wellfeeling von Kopf bis Fuß.



Suite Bellevue: designed mit Polstermöbeln aus der Kollektion „Palais Stoclet“ von Josef Hoffmann.

Hauses schweizerische Spezialitäten aus edelsten Produkten mit internationalen Gerichten, Grilladen und Flambés hervorragend zu vereinen. Er und sein Team garantieren kulinarische Genüsse auf höchstem Niveau. Im Sinne des interkulturellen „cross-over“ wird zum Beispiel der klassische Schokoladenkuchen samt der Garnitur aus Erdbeeren bereits zerteilt in mundgerechte Häppchen serviert. Humorvoll und unkompliziert wurden wir in der Küche von Urs Gschwend in die Geheimnisse der Zubereitung eines perfekten Risotto eingeweiht, eines seiner Lieblingsgerichte. Der Risotto-Reis wird bei ihm ganz klassisch gerührt und – nicht geschüttelt. „Denn nur durch kontinuierliches Rühren und die Zugabe von genügend Flüssigkeit, wie zum Beispiel Spargel- oder Hühnerfond oder je nach Geschmack mit einem Schuss Wein, erhält dieses Gericht die besondere sämige Konsistenz, die ein perfektes Risotto kennzeichnet“, erklärt uns Urs Gschwend. Bei den sonstigen Zutaten werden der Fantasie keine Grenzen gesetzt: ob mit Steinpilzen, seinem persönlichen Favoriten, Meeresfrüchten oder Fleisch verfeinert – jede Variation ist ein köstlicher Hochgenuss.

Schöne Augenblicke

Im Sommer wandernd die Umgebung erkunden, sich von internationalen Künstlern beim „Menuhin Festival Gstaad“ (vom 20. Juli – 8. September 2012) kulturell verzaubern zu lassen, mit den Champions des internationalen Herren-Tennis-Turnier „Crédit Agricole Suisse Open“ mitzufiebern oder als beson-

deres Highlight während des Davidoff Saveur Gourmet Festivals (8. Juli 2012) den Gaumen zu verwöhnen, sind einige von zahlreichen Möglichkeiten der Urlaubsgestaltung. Im Winter locken die weißen Pisten der Skigebiete von Gstaad und in unmittelbarer Nähe der beeindruckende 3000 m hohe „Glacier“ zum Wedeln. Ein leckerer Drink in der Porsche-911-Bar des Bellevue lässt sich zu jeder Jahreszeit genießen; während der Wintermonate kann man dort raffiniertes Sushi naschen, Käsespezialitäten im lassen sich im „Le Petit Chalet“ probieren, oder man kann sich im romantischen Carnotzet bei einer Weinegustation die Zunge von edlen Tropfen kitzeln lassen. Für kleine wie auch „große“ Kinder bietet die Leinwand des hauseigenen Kinos Ausflüge in die Welt berühmter Regisseure. Jetzt lüften wir das Geheimnis nach der Bedeutung der zwei ineinander gestellten Quadrate: Sie bedeuten „Wiederkehr“ und stammen aus den chinesischen Schriftzeichen – Wiederkehr ins Bellevue – gerne immer wieder.

Monika Kühnel ■



Grand Hotel Bellevue SA

CH-3780 Gstaad, Tel.: 41 33 748 00 00

Fax: 41 33 748 00 01, info@bellevue-gstaad.ch

Hoteldirektor: Philip Erne
Küchenchef: Urs Gschwend
Maitre de Hotel: Sante Malizia

Service: Exzellent
Weine: Exzellent
Ambiente: Modern, Elegant