



Seminare/Séminaires/Meetings

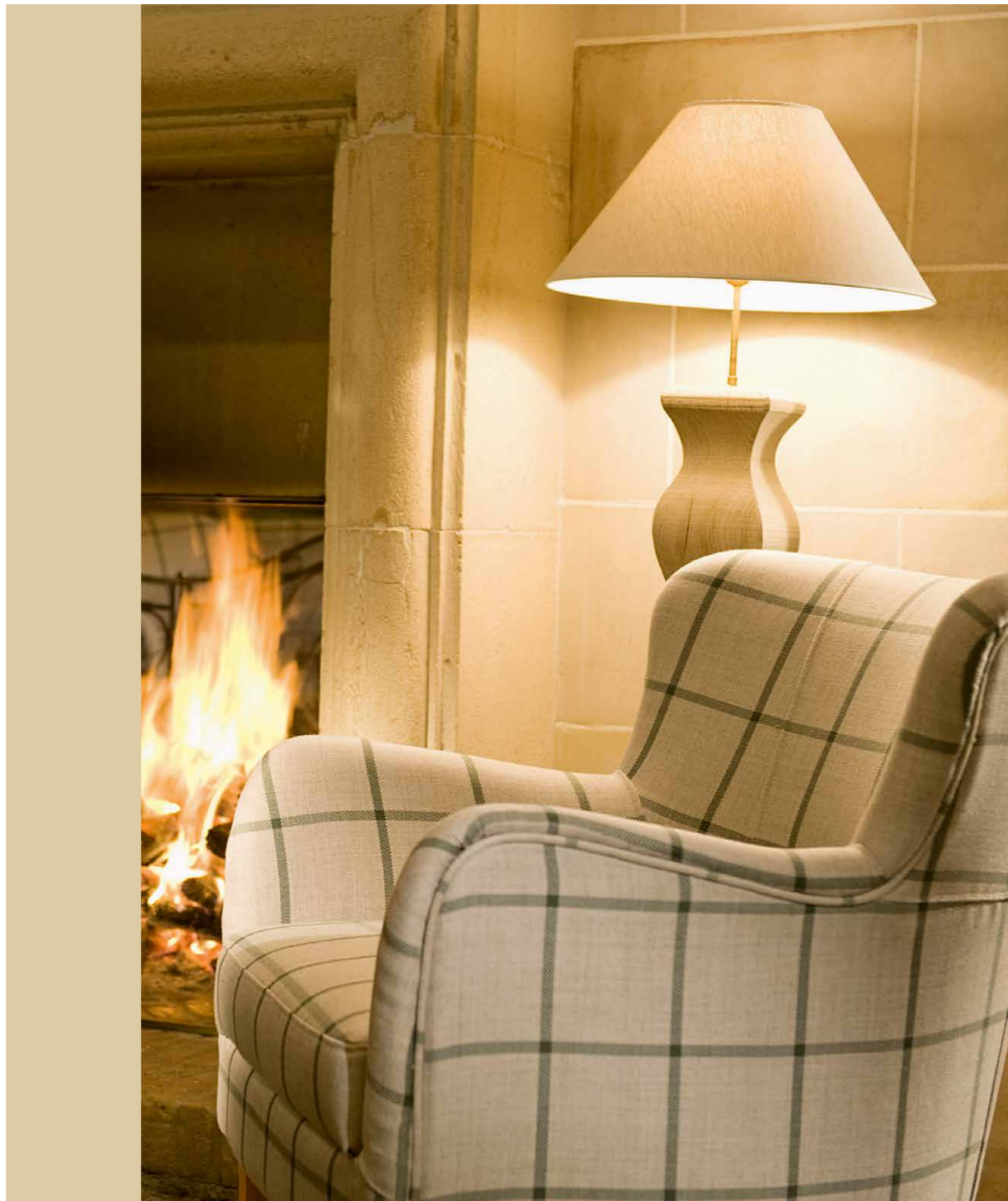
Home away from home


GOLFHOTEL
LES HAUTS DE GSTAAD & SPA



Inhaltsverzeichnis

Herzlich willkommen Bienvenue/Welcome	5
Allgemeine Informationen Informations générales/General information	6
Infrastruktur Infrastructure/Infrastructure	10
Hotelzimmer Chambres d'hôtel/Hotel rooms	13
Für Entspannung sei gesorgt Pour une détente assurée/Relaxation is guaranteed	14
Seminarpauschale Forfait séminaire/Seminar package	17
Getränkepauschalen Forfait boissons/Drinks package	18
Apéro-Snackpauschalen Forfait snack pour apéro/Food package for apéro	21
Abendessen im Hotel Dîners à l'hôtel/Dinners in house	22
Abendessen ausserhalb Hotel mit Catering Dîners en dehors avec catering/Dinners out house with catering	25
Käse selber herstellen Fabrication d'un fromage d'alpage/Production of alpine cheese	31
BBQ in der freien Natur BBQ dans la nature/BBQ in nature	32
Team-Aktivitäten im Hotel Activités en équipe à l'hôtel/In house team activities	35
Aktivitäten activités/activities	37
33 Erlebnis-Tipps 33 aventures/33 experiences	39
Anreise Accès/How to get there	49
Annullations-Bedingungen Frais d'annulation/Cancellation Fee	50



Herzlich willkommen im Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA

Vom ersten Moment an spüren Sie in unserem traditionsreichen Haus die herzliche und familiäre Gastfreundschaft, sei es in unseren grosszügigen Hotelzimmern, im Schweizer Restaurant Bärengraben mit seiner einzigartigen Geschichte oder in unserem eleganten Wellnessbereich. Lassen Sie sich verwöhnen und fühlen Sie sich «Home away from Home».

Alles aus einer Hand: Mit viel Liebe zum Detail und mit Professionalität organisieren wir die Seminare im Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA. Im Seminarzentrum Golfino bieten wir einen Plenarsaal und 5 Gruppenräume in verschiedenen Grössen an. Alle Räume sind mit einer modernen Infrastruktur ausgestattet, haben Tageslicht und die Sicht wird nirgends durch Säulen beeinträchtigt. Wir freuen uns sehr, wenn wir Ihnen für Ihren Anlass ein massgeschneidertes Angebot unterbreiten dürfen.

Bienvenue au Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA

Dès le premier instant vous sentez dans notre maison traditionnelle l'hospitalité chaleureuse et familiale. Soit dans l'une de nos chambres spacieuses, dans l'un des restaurants ou au spa et espace bien-être. Ici vous pouvez vous laisser gâter et votre esprit peut s'évader. Sentez-vous dans notre maison comme chez vous.

Les séminaires sont organisés avec beaucoup de passion et de professionnalisme au Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA. Le centre de congrès Golfino possède une salle plénière et cinq salles pour les groupes. Toutes les salles sont équipées d'une infrastructure moderne pour les séminaires. Elles bénéficient de la lumière du jour et aucun poteau n'entrave la vue à l'intérieur. Nous nous réjouissons d'avance à l'idée de vous accueillir!

Welcome to Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA

From your very first moment on arrival, you will feel the warmth and Family-hospitality of our traditional house. Whether you are in one of our spacious bedrooms, in one of the restaurants or at the spa and wellness center. Here you can let yourself be pampered and allow your mind to run free. Feel at home in our home.

Seminars and events are organized with great dedication and professionalism at Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA. The Golfino Congress Centre has a plenary room and five breakout rooms for group discussions. All rooms are equipped with a state-of-the-art infrastructure for successful meetings and presentations. All rooms offer daylight, unobstructed views to speaker board and a quiet environment for productive activities. We look forward to welcoming you!

Ihre Gastgeber
Vos hôtes
Your Hosts

Andrea Sprengervon Siebenthal

Markus Sprenger

Allgemeine Informationen

Informations générales

General information

Das Chalet-Hotel in der Nähe von Gstaad wird von der Besitzerfamilie persönlich geführt. Hier spüren die Gäste die herzliche und familiäre Gastfreundschaft. Das Hotel verfügt über 57 Zimmer.

Zudem besteht die Möglichkeit, 11 zusätzliche Hotelzimmer im Hotel des Alpes gegenüber vom Golfhotel Les Hauts de Gstaad & Spa zu mieten.

- Kostenloses WIFI im ganzen Haus
- Seminarzentrum «Chalet Golfino»
- 3 verschiedene Restaurants
- Panoramaterrasse
- Unzählige Möglichkeiten für Essen und Aktivitäten innerhalb und ausserhalb des Hotels
- Das Hotel befindet sich nur 1 Fussminute vom Bahnhof Saanenmöser entfernt
- In der Seminarpauschale ist – ausser den Getränken während den Mahlzeiten – alles inbegriffen
- Von A bis Z organisieren wir alles aus einer Hand

Le Chalet-Hôtel près de Gstaad est géré par la famille propriétaire. Dès le premier instant vous sentez notre chaleureuse et familiale hospitalité. 57 chambres d'hôtel sont à disposition.

Possibilité de louer 11 chambres supplémentaires à l'hôtel des Alpes vis à vis du Golfhotel Les Hauts de Gstaad & Spa.

- Wifi gratuit dans toute la propriété
- Centre des congrès «Chalet Golfino»
- 3 différents restaurants
- Terrasse panoramique
- Nombreuses possibilités attractives pour les repas et activités à l'intérieur et à l'extérieur de l'hôtel
- Hôtel à 1 min. à pied de la gare de Saanenmöser
- Presque tout-inclus, seules les boissons des repas ne sont pas comprises
- Nous organisons tout pour vous et vous n'aurez qu'une seule personne de contact

Hotel owned and managed by the family owner
Swiss hospitality - near Gstaad
57 rooms

It is possible to rent 11 additional rooms at the Hotel des Alpes next to Golfhotel Les Hauts de Gstaad & Spa.

- Free Wifi throughout the property
- Congress Centre "Chalet Golfino"
- 3 different restaurants
- Panoramic terrace
- Numerous attractive possibilities for meals and outdoor activities
- Hotel 1 walking minute from Saanenmöser train station
- Almost all-inclusive, only drinks with meals are not included
- We organize everything for you and you will have only one contact person





Saal Salle Room	Breite largeur width in/en m	Länge longueur length in/en m	Höhe hauteur height in/en m	Personen personnes persons	Personen personnes persons	Personen personnes persons
Flight	63.75	7.94	2.8	36	20	30
Eagle	63.75	7.94	2.8	36	20	30
Eagle & Flight	128.15	7.94	2.8	80	42	64
Drive	25	4.73	2.6	12	12	12
Chip	28.75	5	2.52	12	12	12
Birdie	39.5	6.05	2.52	16	14	12
Albatross	20.87	4.25	2.6	8	10	8
Green	40.7	4.61	2.8	10	14	16

Infrastruktur

- Beamer
- Mikrofonanlage
- Leinwand
- Flipcharts
- Whiteboard/Pinboard
- Moderatorenkoffer

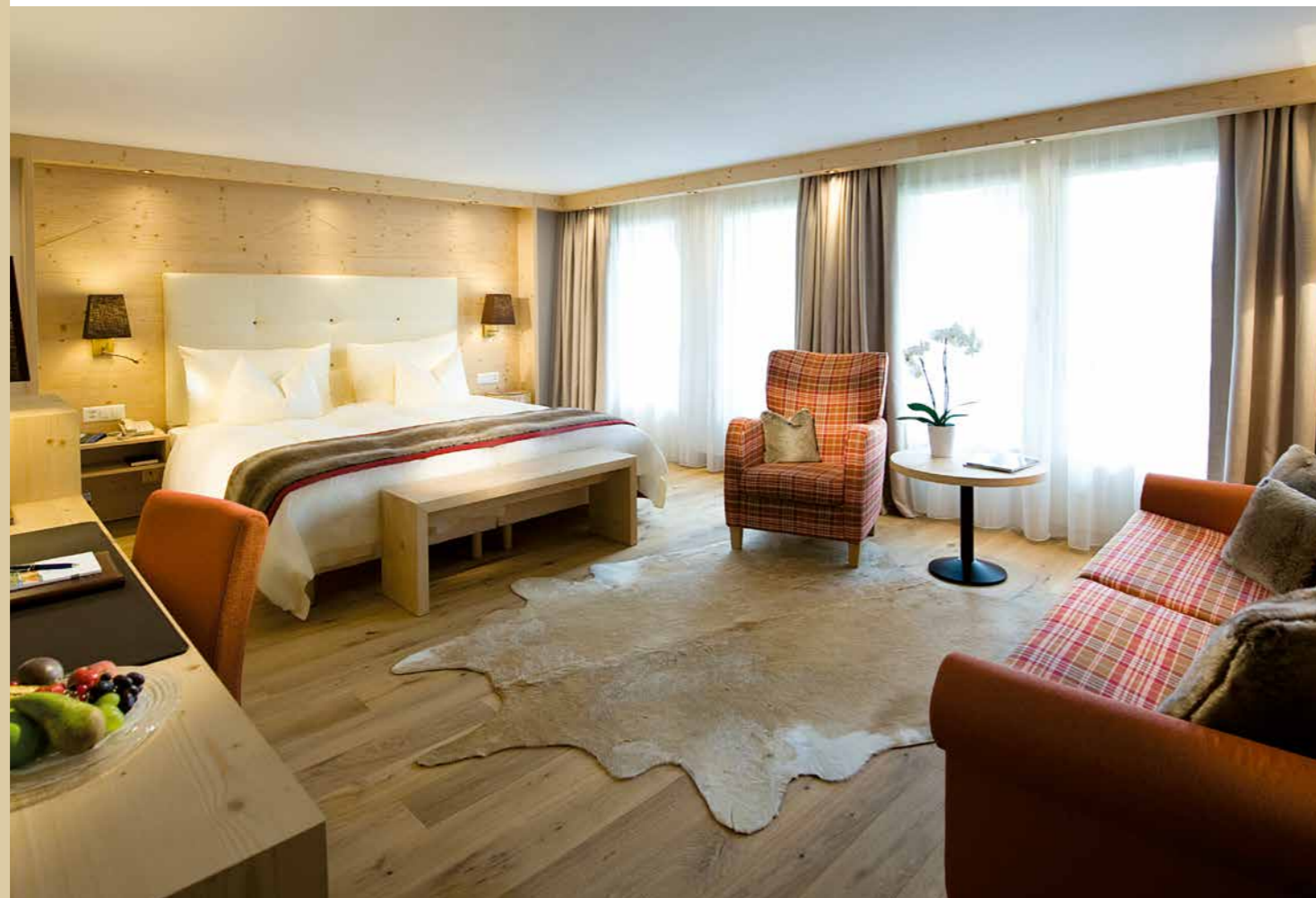
Infrastructure

- Beamer
- Système de haut-parleurs
- Ecran
- Flipcharts
- Whiteboard/Pinboard
- Coffre pour modérateur

Infrastructure

- Beamer
- Microphone System
- Screen
- Flipcharts
- Whiteboard/Pinboard
- Moderation box





Hotelzimmer

- Bad und/oder Dusche
- Haartrockner
- Kabelfernseher und Radio
- Gratis WIFI
- Telefon mit direkter Linie
- Tresor und Minibar

Alle Zimmer sind mit Betten von 210 cm Länge eingerichtet – Schlafkomfort pur.

In unserem Hotel stehen Ihnen 57 Zimmer zur Verfügung, deren Ausstattung kaum Wünsche offenlässt. Die wunderbare Aussicht auf das Saanenland laden zum Entspannen und Verweilen ein. Die lichtdurchfluteten Zimmer im ruhigen Chalet Golfino sind in zeitlosem Landhaus-Stil eingerichtet. In den Alpen-Chic-Zimmern im Haupthaus wird modernes Design mit warmen, edlen Materialien und viel Holz kombiniert.

Chambres d'hôtel

- Baignoire ou douche
- Sèche-cheveux
- TV par câble et radio
- Wifi gratuit
- Téléphone avec ligne directe
- Coffre et mini-bar

Toutes nos chambres sont équipées d'un lit surdimensionné de 210 cm de long pour les grandes statures.

Au Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA 57 chambres sont à disposition pour un séjour inoubliable. Les chambres lumineuses au Chalet Golfino vous offrent une vue imprenable sur le pays du Saanenland. Dans la maison principal les chambres sont dans un style «Alpen-Chic»

Hotel rooms

- Bath or shower
- Hair dryer
- Cable TV and radio
- Complimentary Wi-Fi
- Telephone with direct line
- Safe and mini-bar

All our rooms are equipped with an oversize bed 210 cm in length, for taller persons.

The 57 hotel rooms are the perfect place for retreat from a hectic everyday life. The rooms in Chalet Golfino are in a timeless country house style with a splendid view. The rooms in the main building are held in a "Alpine Chic Style" with warm colors.

Für Entspannung sei gesorgt

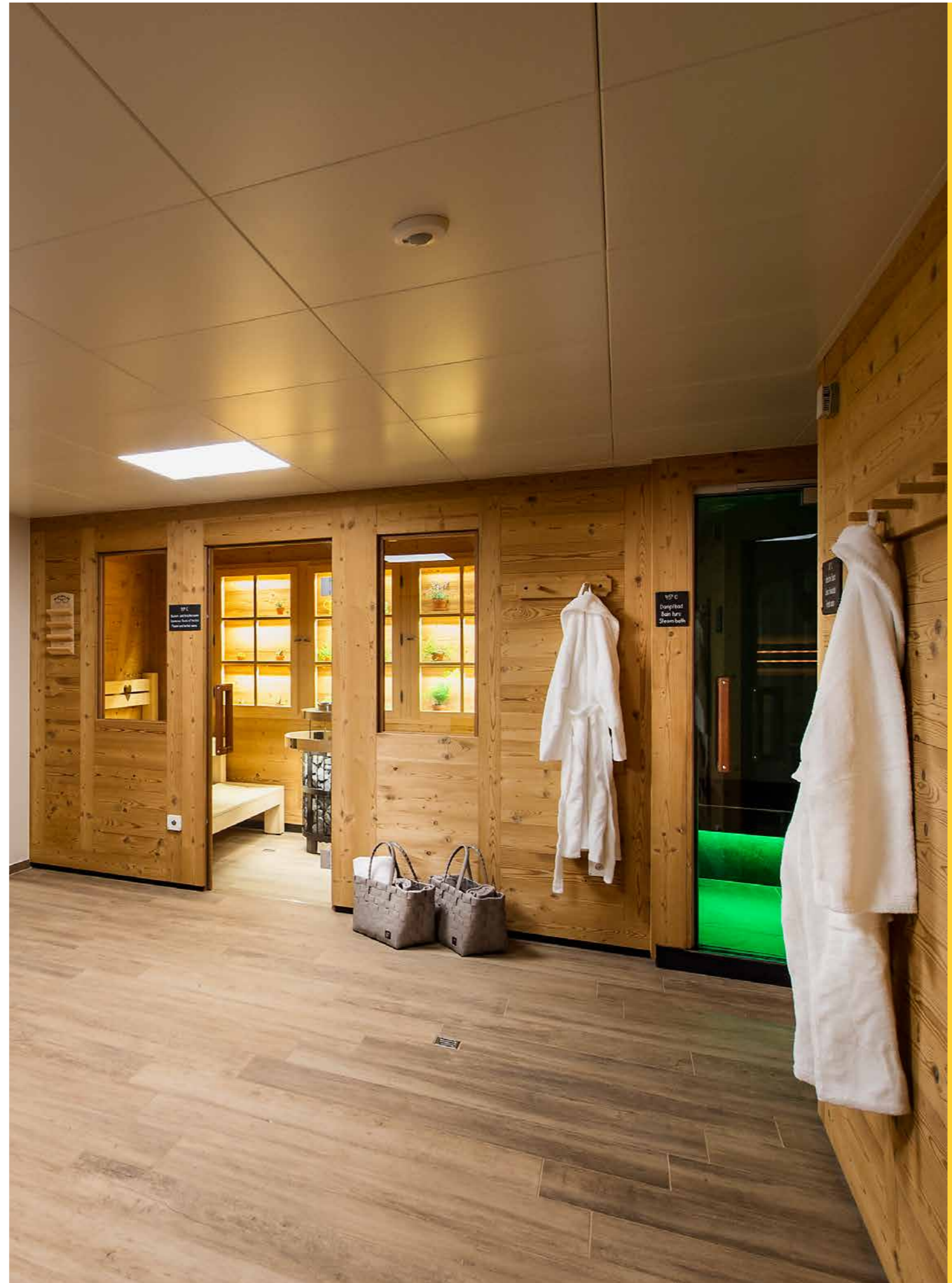
Es riecht nach Sommer, nach frischer Bergluft, nach Kräutern und Blumen. In unserem Spa mit finnischer Sauna, Heusauna, Blumen- und Kräutersauna, Dampfbad und mit grosszügigem Ruhe-
raum tankt man mit jedem Saunagang neue Energie für den Berufsalltag. Bei einer wohltuenden
Massage fällt die letzte Anspannung von Ihnen ab.

Pour une détente assurée

Ça sent l'été, l'air frais des montagnes, les herbes et les fleurs. Dans notre spa avec sauna finlan-
dais, sauna à foin, sauna aux fleurs et aux herbes, bain de vapeur avec une salle de relaxation
spacieuse, vous pouvez, à chaque séance de sauna, recharger vos batteries pour votre quotidien
professionnel. Éliminez les dernières tensions grâce à un massage apaisant.

Relaxation is guaranteed

It smells like summer, fresh mountain air, herbs and flowers. Recharge your batteries and get ready
to tackle your workday after every sauna session in our spa featuring a Finnish sauna, hay sauna,
flower and herbal sauna, steam bath and spacious relaxation room. A soothing massage will
release any remaining stress and tension from you.





Seminarpauschale

- 1 Übernachtung im Hotelzimmer
- Vollpension
 - Reichhaltiges Frühstücksbuffet
 - Leichter Business-Lunch
 - 3-Gang-Abendessen
- 2 Kaffeepausen pro Seminartag
 - Morgens mit Gipfeli
 - Nachmittags mit Kuchen
- Früchtekorb im Seminar-Foyer
- Mineralwasser während den Sitzungen
- Miete der Gruppenräume
- Seminarinfrastruktur
- Kostenloses WIFI
- Gratis Eintritt ins Wellness mit Fitness, Saunapark und Schwimmbad
- Gratis Garagenplatz

Forfait séminaire

- 1 nuit en chambre d'hôtel
- Pension complète
 - Grand buffet de petits-déjeuners
 - Business lunch léger
 - Repas du soir 3 plats en buffet ou servi sur demande
- 2 pauses-café par jour
 - Matin avec croissant
 - Après-midi avec gâteau fait-maison
- Corbeille de fruits dans le foyer
- Eau minérale durant les meetings
- Location des salles de groupes
- Matériel de séminaire
- Wifi gratuit
- Entrée libre au fitness avec sauna parc et piscine
- Parking gratuit

Seminar package

- 1 night in a hotel room
- Full board accommodation
 - Large breakfast buffet
 - Light business lunch
 - 3-course evening meal
- 2 coffee breaks per day
 - Morning croissant
 - Afternoon homemade cake
- Fruit basket in the foyer
- Mineral water during meetings
- Meeting infrastructure
- Group room rental
- Free Wi-Fi
- Free entrance to the fitness center with sauna park and swimming pool
- Complimentary parking

Getränkepauschalen

Forfait boissons

Drinks package

À la carte

Alle Getränke werden anhand der Konsumation verrechnet

À la carte

Toutes boissons sont facturées selon consommation

À la carte

All drinks are charged on a per consumption basis

Apéro-Pauschale

- Mineralwasser mit und ohne Gas
- Alkoholfreie Getränke
- 2 dl Weiss- oder Rotwein oder 3 dl Bier

Forfait apéro

- eau plate ou gazeuse
- boissons non alcoolisés
- 2 dl. Vin blanc ou rouge ou 3 dl Bière

Apéro package

- plain or sparkling water
- Soft drinks
- 2 dl. white or red wine or 3 dl beer

Pauschale Mittag- oder Abendessen ohne Wein

- Mineralwasser mit und ohne Gas
- Alkoholfreie Getränke
- Kaffee und Tee

Forfait lunch ou dîner sans vin

- eau plate ou gazeuse
- boissons non alcoolisés
- café ou thé

Lunch or dinner beverage package without wine

- plain or sparkling water
- Soft drinks
- coffee or tea

Pauschale Mittag- oder Abendessen mit Wein

- Mineralwasser mit und ohne Gas
- Alkoholfreie Getränke
- 3 dl Weiss- oder Rotwein
- Kaffee und Tee

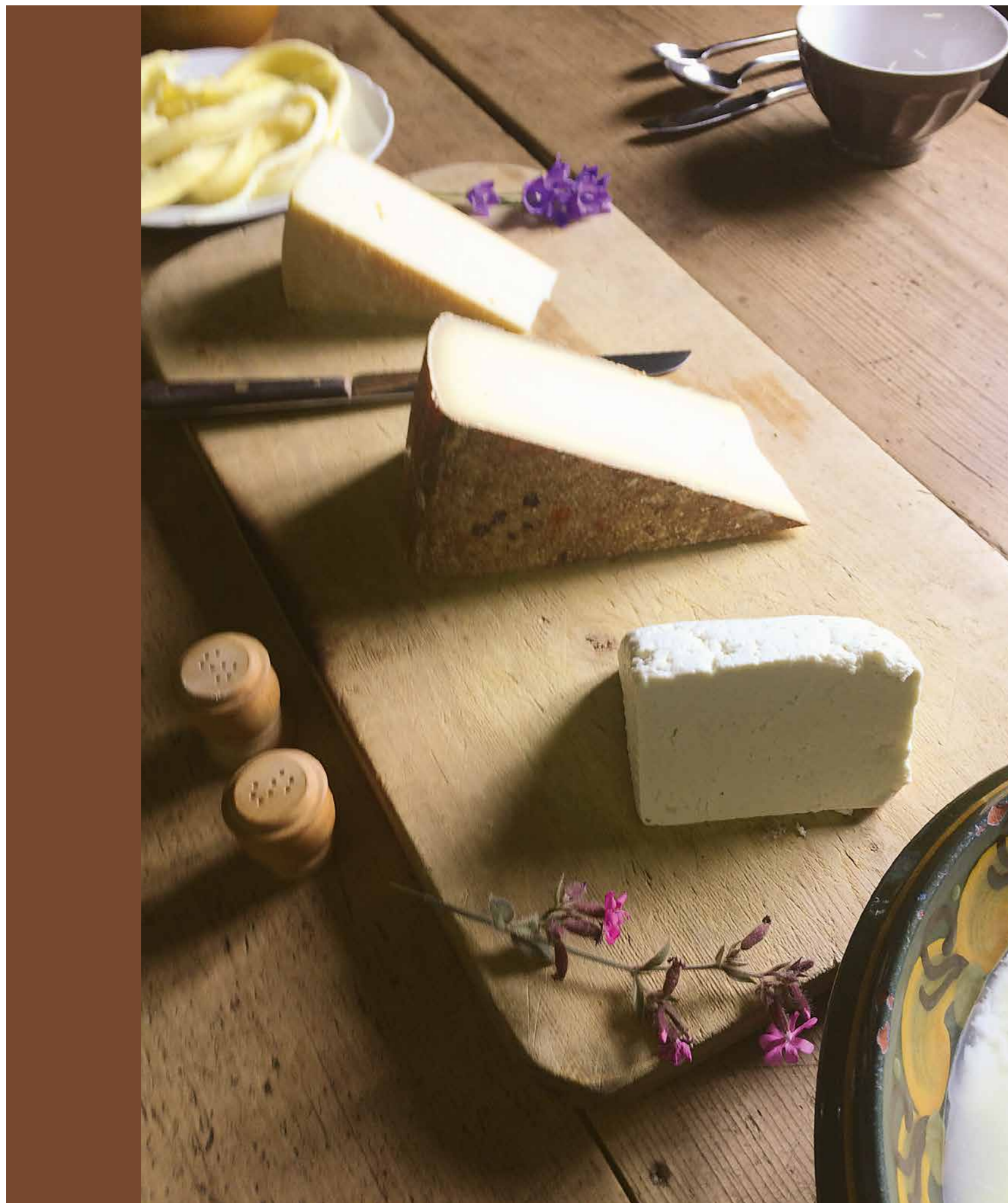
Forfait lunch ou dîner avec alcool

- eau plate ou gazeuse
- boissons non alcoolisés
- 3 dl vin blanc ou rouge
- café ou thé

Lunch or dinner beverage package with wine

- plain or sparkling water
- Soft drinks
- 3 dl white or red wine
- coffee or tea





Apéro-Snackpauschalen Forfait snack pour apéro Food package for apéro

Regional

- Bergkäse und Hobelkäse von den eigenen Kühen
- Trockenfleisch und Wurst aus der Region
- Brot

Régional

- Fromage d'alpage et fromage rebibes
- Viande séchée de bœuf et saucisse locale
- Pain

Regional

- Alp cheese and Hobelkäse
- Dried beef and local sausage
- Bread

Rustic

- Bergkäse und Hobelkäse von den eigenen Kühen
- Trockenfleisch und Wurst aus der Region
- Hausgemachter Käsekuchen
- Traubenspiessli
- Brot

Rustique

- Fromage d'alpage
- Fromage à rebibes (fromage roulé – spécialité régionale)
- Viande séchée de bœuf
- Saucisses locales
- Gâteau au fromage
- Brochettes de raisins
- Pain

Rustic

- Alp cheese and Hobelkäse
- Dried beef and local sausage
- Cheese tart
- Grape sticks
- Bread

Abendessen im Hotel Dîners à l'hôtel Dinners in house

Restaurant Belle Epoque & Möserstube

- Klassisches Seminarbuffet
- Tavolata Italiana
- Menu an den Tisch serviert

Restaurant Belle Epoque & Möserstube

- Buffet ordinaire
- Tavolata Italiana
- Menu servi à table

Restaurant Belle Epoque & Möserstube

- Ordinary buffet
- Tavolata Italiana
- Served menu

Bärengaben

- Klassisches Seminarbuffet
- Menu an den Tisch serviert
- Käsefondue oder Raclettes
- Fondue Chinoise
- Schweizer Menu mit Röstli, Geschnietzlem und andere Köstlichkeiten

Bärengaben

- Buffet ordinaire
- Menu servi
- Fondue au fromage ou raclettes
- Fondue Chinoise
- Menu suisse avec röstli, émincé de veau à la crème et autres

Bärengaben

- Ordinary buffet
- Served menu
- Cheese fondue or raclette
- Chinese meat fondue
- Swiss menu with röstli, minced veal with cream and more

Panorama Terrasse

- Tavolata Italiana
- Menu an den Tisch serviert
- BBQ

Terrasse panoramique

- Tavolata Italiana
- Menu servi
- BBQ

Panoramic terrace

- Tavolata Italiana
- Served menu
- BBQ





Abendessen ausserhalb Hotel mit Catering Dîners en dehors avec catering Dinners out house with catering

Grünig's Bauernhof – Abendessen auf dem Heuboden: Dies ist der «Bestseller» unter unseren Vorschlägen für einen gemütlichen Abend ausser Haus. Die Bauernfamilie verwöhnt Sie mit Flammkuchen, Trockenfleisch, Käse und hausgemachtem Brot zum Apéro. Anschliessend verbringen Sie bei einem Raclette, Fleisch-Fondue oder einem saftigen im Heu gebratenen Kalbsbraten einen geselligen und gemütlichen Abend. Zum Schluss geht's mit Fackeln zurück ins Hotel. Die Scheune befindet sich ca. 20 Fussminuten vom Hotel entfernt. Folgende Menus sind möglich:

Salatbuffet oder Suppe

Käsefondue oder Raclettes serviert mit Kartoffeln, Brot und den traditionellen Garnituren oder

Fondue Chinoise mit Rind-, Kalb- und Pouletfleisch, Riesencrevetten und Lachswürfeli dazu verschiedene hausgemachte Saucen, Reis und Kartoffeln

Dessertbuffet mit Kuchen, Fruchtsalat, Schokoladenmousse, Meringues und Doppelrahm

Ferme de Grünig – dîner dans le grenier à foin: C'est le «bestseller» parmi nos propositions pour une agréable soirée en dehors de la maison. La famille vous réglera de tartes flambées, de viande séchée, de fromage et d'un pain maison pour l'apéritif. Ensuite, vous passerez une soirée conviviale et confortable autour d'une raclette, d'une fondue à la viande ou d'un rôti de veau juteux cuit au foin. Enfin, nous retournerons à l'hôtel avec des flambeaux. La grange est à environ 20 minutes à pied de l'hôtel. Les menus suivants sont possibles:

Buffet de salades ou soupe

Fondue au fromage ou/et raclette servis avec du pain, des patates et la garniture traditionnelle ou

Fondue chinoise (viandes de veau, bœuf et poulet, crevettes, saumon, riz et patates)

Buffet de desserts avec tartes, salade de fruits, mousse au chocolat, meringue et crème double.

Grünig's farm – dinner in the hayloft: This is our best-selling suggestion for a cozy evening out. The farmer's family will spoil you with tarte flambée, cured meats, cheese, and homemade bread as an appetizer. After this, you'll experience a sociable and cozy evening enjoying raclette, meat fondue, or a juicy roast veal that has been roasted in hay. There is a torch-lit walk back to the hotel at the end of the evening. The barn is about a 20-minute walk from the hotel. The following menus are possible

Salad buffet or soup

Cheese fondue and/or raclette served with bread, potatoes and a traditional garnish or

Chinese fondue (veal, beef and chicken, shrimps, salmon, rice and potatoes)

Dessert buffet with tarts, fruit salad, chocolate mousse, meringue and double cream.

Bächlihof: Der Bächlihof ist ein alter Stall mit schöner Aussicht oberhalb von Gstaad. Zu Fuss erreichen Sie den Bächlihof auf einer Panoramaroute in 90 Minuten ab Saanenmöser. Gerne können wir vor dem Stall einen Apéro für Sie organisieren. Für max. 34 Personen. Folgende Menus sind möglich:

Saisonsalat oder Suppe

Käsefondue oder Raclettes serviert mit Brot/Kartoffeln und seinen Garnituren
oder

Fondue Chinoise

(Rind, Kalb- und Pouletfleisch, Crevetten und Lachswürfeli, hausgemachte Saucen, Reis und Kartoffeln)

oder

BBQ mit Poulet, Kalb-, Rindfleisch, hausgemachte Schweinsbratwurst, Baked Potatoes mit Sauerrahm

(nur zwischen Juni und September)

Fruchtsalat oder hausgemachter Apfelkuchen mit Rahm oder Schoggikuchen

Bächlihof: C'est une ancienne et très belle étable près de Gstaad. Il est possible de l'atteindre à pied en 90 minutes (approximativement) depuis l'hôtel. C'est une promenade avec une vue panoramique sur Gstaad et ses montagnes. Il est possible d'avoir un apéritif devant l'étable. Pour max. 34 personnes. Les menus suivants seraient possibles :

Salade de saison ou potage

Fondue au fromage ou/et raclette servis avec pain, patates et garnitures

ou

Fondue chinoise (viandes de veau, bœuf et poulet, crevettes, saumon, riz et patates)

ou

BBQ avec poulet, veau, bœuf, sauces fait-maison, saumon, patates cuites au four avec sauce à la crème (seulement entre juin et septembre)

Salade de fruits ou tarte aux pommes fait-maison avec crème fouettée ou cake au chocolat

Bächlihof: This is an old and very beautiful stable near Gstaad. It can be reached on foot in 90 minutes (approximately) from the hotel. This is a walk with a panoramic view of Gstaad and its mountains. It is possible to have an aperitif in front of the barn. For max. 34 persons. Possible food propositions:

seasonal salad or soup

Cheese fondue and/or raclette served with bread, potatoes and toppings

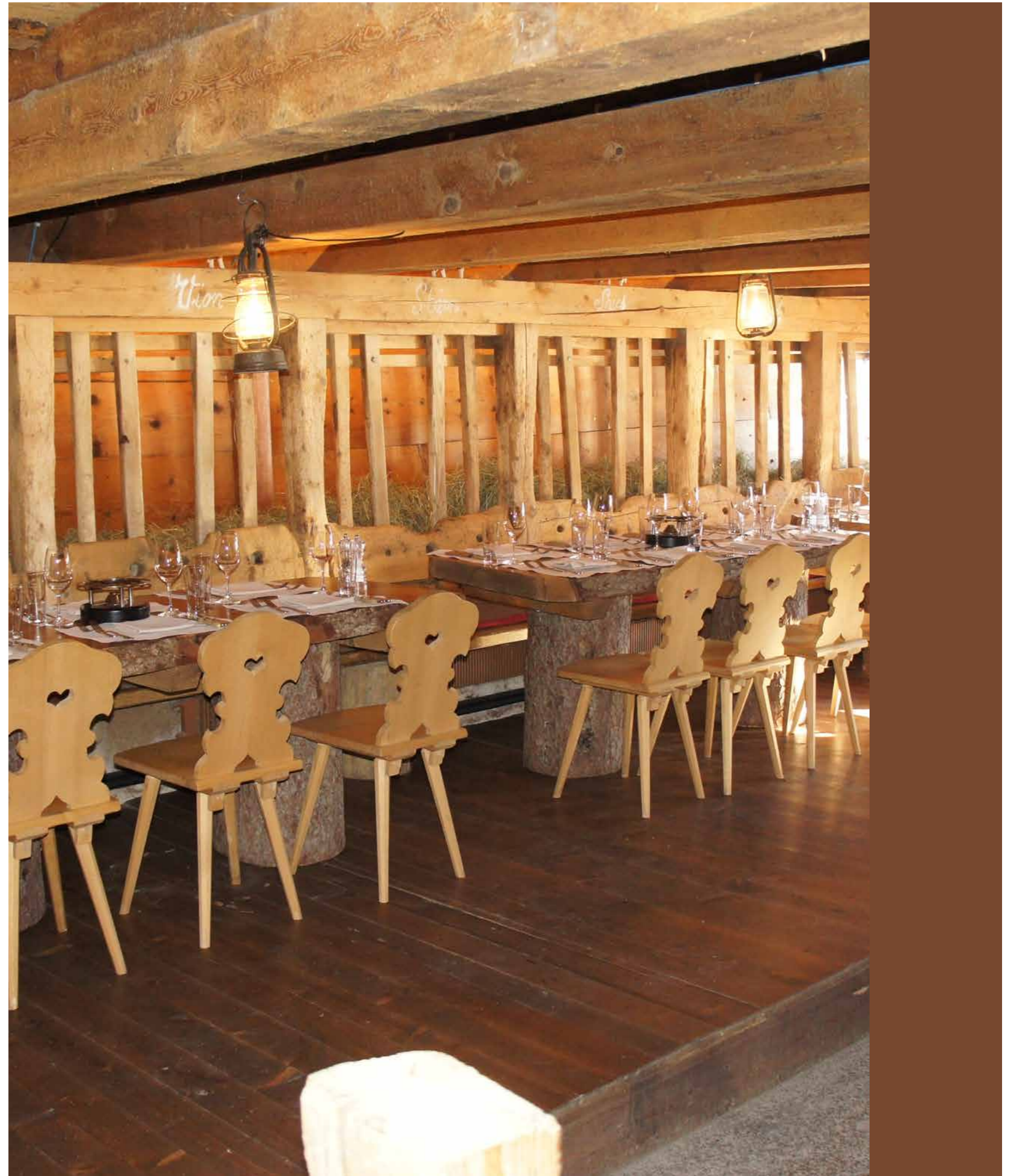
or

Chinese fondue (veal, beef and chicken, shrimps, salmon, rice and potatoes)

or

BBQ with chicken, veal, beef, homemade sausages, salmon, baked potatoes with cream sauce (only between June and September)

Fruit salad or homemade apple pie with whipped cream or chocolate cake



Miggi's Bauernhof: Die ist ein alter Stall mit wunderschöner Aussicht oberhalb von Saanenmöser, nur 15 Fussminuten vom Golfhotel entfernt. Gerne können wir einen Apéro vor dem Stall organisieren. Neben dem Stall hat es viel Platz, um kleinere Aktivitäten organisieren zu können. Für max. 40 Personen. Folgende Menus sind möglich:

Saisonsalat oder Suppe oder Trockenfleisch-Käseplatte

Käsefondue oder Raclettes serviert mit Brot/Kartoffeln und seinen Garnituren
oder

Fondue Chinoise

(Rind, Kalb- und Pouletfleisch, Crevetten und Lachswürfeli, hausgemachte Saucen, Reis und Kartoffeln)

oder

Soupe du Chalet (Äplersuppe mit Käse, Milch, Gemüse und Hörnli)

oder

Kalbsbraten mit Kartoffelgratin

Fruchtsalat oder hausgemachter Apfelkuchen mit Rahm oder Schoggikuchen

L'Ecurie de Miggi: C'est une ancienne et très jolie étable au-dessus de Saanenmöser à 15 minutes à pied. Il y a une magnifique vue surplombante sur la vallée et ses montagnes. Il y a la possibilité de faire l'apéritif devant l'étable. Beaucoup de places sont disponibles autour de la ferme pour l'organisation d'activités. Pour max. 40 personnes. Les menus suivants seraient possibles :

Salade de saison ou soupe ou planche de viande séchée et fromage

Fondue au fromage ou/et raclette servis avec pain, patates et garnitures

ou

Fondue chinoise (viandes de veau, bœuf et poulet, crevettes, saumon, riz et patates)

ou

Soupe du Chalet (soupe régionale faite avec du fromage, lait, légumes, cornettes (pâtes))

ou

Rôti de veau ou de bœuf avec gratin dauphinois

Salade de fruits ou tarte aux pommes fait-maison avec crème fouettée ou cake au chocolat

Miggi's farm: This is an old and very pretty stable above Saanenmöser, 15 minutes walk away. There is a magnificent view overlooking the valley and mountains. It is possible to have an aperitif in front of the stable. Many spots are on offer around the farm for organising different activities. For max. 40 persons. Possible food propositions:

Seasonal salad or soup or dried beef and cheese platter

Cheese fondue and/or raclette served with bread, potatoes and toppings

or

Chinese fondue (veal, beef and chicken, shrimps, salmon, rice and potatoes)

or

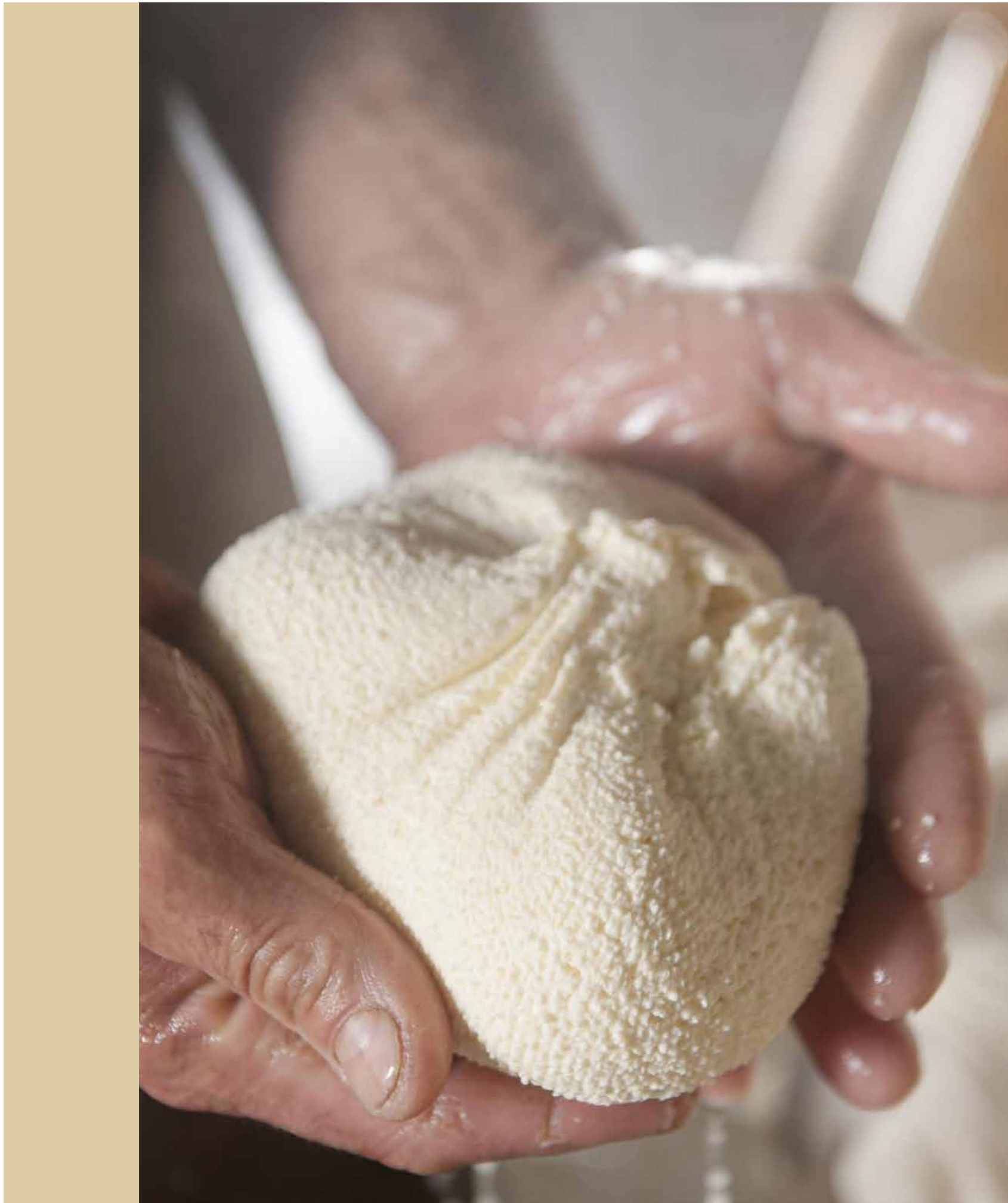
Soupe du Chalet (regional soup made with cheese, milk, vegetables, cornettes (pasta))

or

Roast veal or beef with Dauphinois potatoes au gratin

Fruit salad or home-made apple pie with whipped cream or chocolate cake





Käse selber herstellen auf Miggi's Bauernhof

Miggi Schopfer, ein hervorragender Käser, stellt mit Ihnen zusammen nach traditioneller Art Käse her. Dabei gibt er Ihnen den einen oder anderen Geheimitipp und erzählt von seinem Leben im Sommer auf der Alp, erzählt von den verschiedenen Stufen der Käseherstellung. Natürlich können Sie auch von seinem Käse degustieren und die Unterschiede der verschiedenen Jahrgänge spüren und dazu ein Glas Wein genießen. Miggi kümmert sich dann während ca. 6 Monaten um Ihren Käse und lässt diesen in seinem Käsekeller reifen. Nur möglich im Mai, Juni, September und Oktober für maximal 25 Personen.

Fabrication d'un fromage d'alpage

Avec la famille de Miggi Schopfer, notre fromager, il est possible de fabriquer du fromage de manière traditionnelle. Il explique avec grand plaisir les différentes étapes de la fabrication et propose de déguster le fromage durant ces étapes. Puis, il s'occupera de l'affinage du fromage et 6 mois plus tard, il sera prêt à la consommation. Nous nous déplacerons personnellement, afin de vous l'apporter et le partager en morceaux ensemble. Possible en mois de mai, juin, septembre et octobre et pour max. 25 personnes.

Production of alpine cheese

Together with the family of Miggi Schopfer, our cheesemaker, you can make cheese in the traditional way. He would be delighted to explain the different stages of the production process and offer to taste the cheese during these stages. Then, he will take care of maturing the cheese and 6 months later, it will be ready for consumption. We will travel personally to bring it to you and we will share some of it together. Only possible in May, June, September and October and with max. 25 persons.

BBQ in der freien Natur

In der Umgebung von Saanenmöser kennen wir ein paar schöne Plätzchen, wo wir unter freiem Himmel ein BBQ organisieren können.

Salatauswahl

BBQ

mit Kalb-, Rind-, Poulet-, Lammfleisch, Lachs, hausgemachte Schweinsbratwurst, Baked Potatoes mit Sauerrahm und Maiskolben

Hausgemachter Apfelkuchen mit Rahm

BBQ dans la nature

Nous avons quelques endroits autour de Saanenmöser où nous pouvons organiser un BBQ au feu de bois.

Buffet de salades

BBQ avec veau, bœuf, poulet, agneau, saumon, saucisse de porc maison et patates cuites au four

et maïs grillé

Tarte aux pommes fait-maison avec crème fouettée

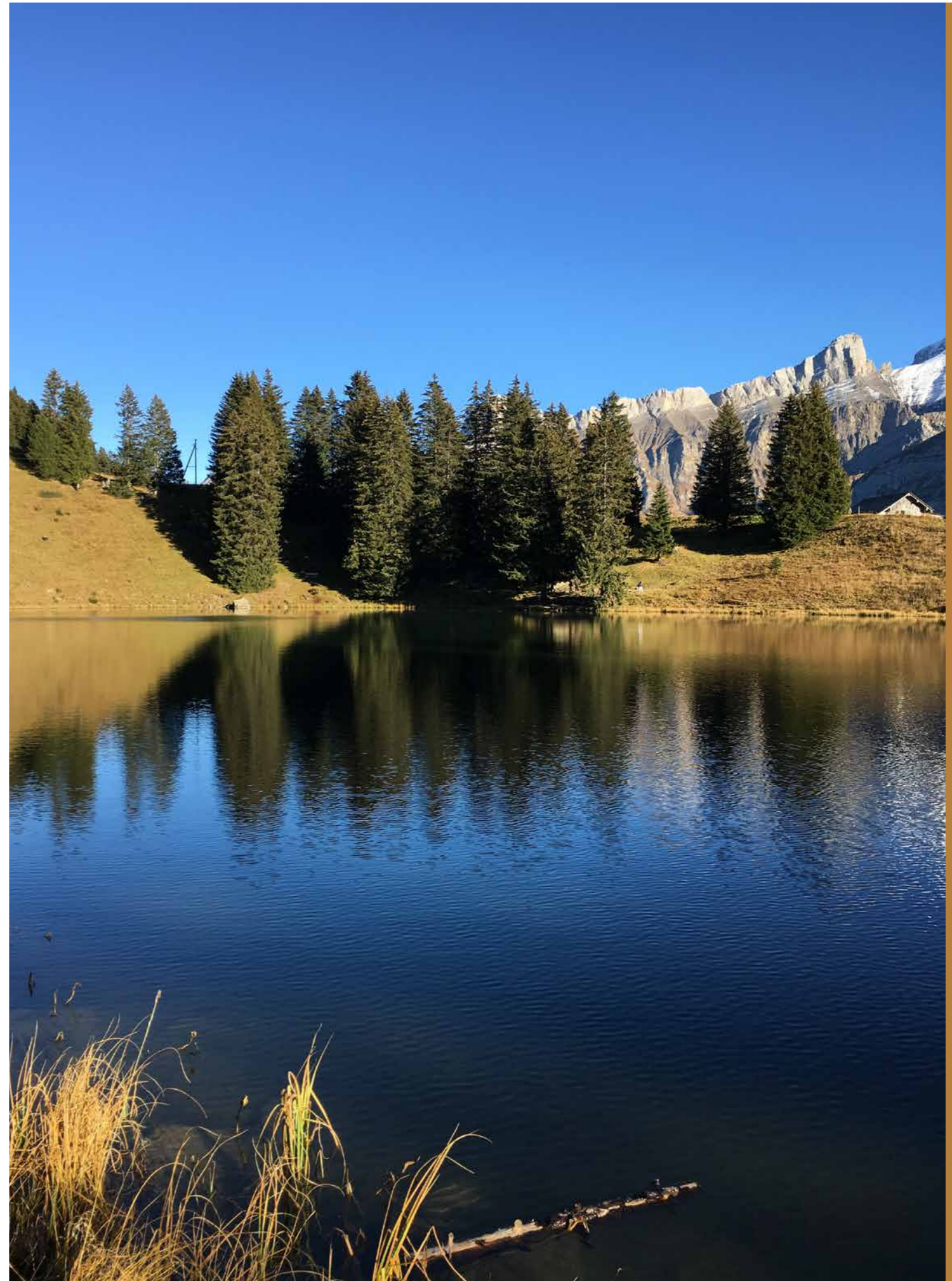
BBQ in nature

We have several locations around Saanenmöser where we can organize a BBQ over a wood fire.

Salad buffet

BBQ with veal, beef, chicken, lamb, salmon with homemade sausages baked potato and grilled corn

Homemade apple pie with whipped cream





Team-Aktivitäten im Hotel Activités en équipe à l'hôtel In-house team activities

Küchenparty

Unser Küchenchef und seine Mitarbeiter kochen zusammen mit Ihnen das Abendessen. Die Teilnehmer werden in verschiedene Gruppen aufgeteilt und jede Gruppe bereitet einen Gang oder eine Komponente eines Ganges selber zu. Die Teilnehmer bekommen ein Rezeptbuch. Während dem Kochen wird ein Apéro in der Hotelküche serviert. Dieser Anlass ist ideal, um sich besser kennen zu lernen. Für max. 30 Personen. Das Menu ist im Preis der Vollpension inbegriffen.

Fête à la cuisine

Notre chef et son équipe préparent le dîner avec vous. Les participants sont divisés en différents groupes et chaque groupe prépare lui-même un plat ou une composante d'un plat. Les participants reçoivent un livre de recettes et pendant la cuisson un apéritif est servi dans la cuisine de l'hôtel. Idéal pour mieux se connaître. Pour max. 30 personnes.

Kitchen Party

Our chef and his staff cook dinner with you. The participants are divided into different groups and each group prepares a course or part of the course. Participants will receive a recipe book and an aperitif will be served for them to enjoy while cooking. In order to get to know each other better, a max of 30 people is recommended.

Cocktail mixen

Geschüttelt oder gerührt – unsere Servicemitarbeiter führen Sie in die Kunst der Bar ein und die Teilnehmer mixen oder schütteln ihren eigenen Apéro an der Bar. Für max. 30 Personen.

Mélange de cocktails

Frappé ou brassé – notre personnel de service vous fera découvrir l'art du bar et les participants prépareront ou secoueront leur propre apéritif au bar. Pour max. 30 personnes.

Cocktail Mixing

Shaken or stirred – our service staff will introduce you to the art of bartending. Participants get to mix and shake their own aperitifs at the bar. For max. 30 people.



Aktivitäten

Activités

Activities

Wanderung

In der Ferienregion Gstaad finden Sie viele Möglichkeiten, um eine Wanderung zu machen. Diese Aktivität ist ideal, um zwischendurch frische Luft zu genießen. Das Gespräch unterwegs in kleinen Gruppen stärkt den Zusammenhalt der Teilnehmer.

Randonnée

Dans la région de vacances Gstaad, vous trouverez de nombreuses possibilités de faire de la randonnée. La conversation en petits groupes renforce la cohésion des participants ou tout simplement permet de profiter de l'air frais de temps en temps.

Hiking

The holiday region of Gstaad offers many opportunities for hiking. Hikes in small groups are a great way to strengthen the bond between participants or just give them the opportunity to get out and enjoy the fresh air.

Fischen

Machen Sie einen Ausflug nach Zweisimmen zum Forellensee und fischen Sie dort Ihr Abendessen. Zweisimmen erreichen Sie mit dem Bus in 15 Minuten oder mit dem öffentlichen Verkehr und einer anschließenden kleinen Wanderung in 40 Minuten. Für max. 30 Personen.

Pêche

Faites une escapade à Zweisimmen au Forellensee et pêchez-y votre dîner. Vous pouvez rejoindre Zweisimmen en bus en 15 minutes ou en transports en commun suivi d'une courte randonnée en 40 minutes. Pour max. 30 personnes.

Fishing

Take a trip to the trout lake in Zweisimmen and fish for your dinner there. You can reach Zweisimmen by bus in 15 minutes or by public transport followed by a short 40-minute hike. Max 30 people.

Alpinzentrum

Das Alpinzentrum Gstaad ist Ihr idealer Partner, um verschiedene Aktivitäten und Teamevents zu organisieren. Mehr Informationen finden Sie auf www.alpinzentrum.ch.

Alpinzentrum

Le centre alpin de Gstaad est votre partenaire idéal pour organiser diverses activités et événements d'équipe. Vous trouverez plus d'informations sur www.alpinzentrum.ch.

Alpinzentrum

The Alpinzentrum Gstaad is your ideal partner for organizing various activities and team events. For more information, see www.alpinzentrum.ch.



33 Erlebnis-Tipps für Seminare

33 aventures pour les séminaires

33 experiences that make for an unforgettable seminar

Beinahe grenzenlos sind die Möglichkeiten für Seminare, Events und Incentives. Die Wahl der Lokalität ist ein wichtiger Erfolgsfaktor – aber auch die Umgebung, die Gastronomie und die Infrastruktur der Räumlichkeiten spielen eine zentrale Rolle.

Zudem ist es wichtig, dass die Teilnehmer neben dem Seminaralltag auch an einem Erlebnis teilhaben, welches nachhaltig in guter Erinnerung bleiben wird. Dafür haben wir für unsere Seminare und Events 33 Erlebnisse zusammen gestellt, welche wir Ihnen gerne vorstellen:

1. **Kochkurs:** Die Teilnehmer kochen zusammen mit unserem Team das Abendessen – dazu gibt es einen Apéro in der Hotelküche und ein Rezeptheft für alle.
2. **Geschüttelt oder gerührt:** Der etwas andere Apéro – die Teilnehmer mixen unter kundiger Anleitung ihren eigenen Cocktail und zum Schluss gibt's ein Cocktail-Rezeptbuch zum Mitnehmen. Der perfekte Anlass, wenn das Programm wenig Zeit für Aktivitäten lässt.
3. **BBQ** mit verschiedenen Fleisch- und Fischarten auf der wunderbaren Golfhotelterrasse oder an einem lauschigen Plätzchen.
4. **Käsefondue- oder Raclettes-Abend** in unserem Schweizer Restaurant Bärengraben
5. **Wurstlerei:** hausgemachte Würste mit Rösti à discrétion und dazu ein kühles Bier. «Oktoberfest-Stimmung» auf 1'268 Meter über Meer nicht nur im Oktober.
6. **Käsebuffet** mit 20 Käsesorten aus der Umgebung und dazu Gschwelli und Salat.
7. **Gourmetmenu:** ein Menu der Extraklasse mit 6 oder 8 Gängen
8. **Postauto:** Fahrt ins Blaue mit unserem Oldtimer Saurer von 1950. Siehe Bild auf Seite 38
9. **Tavolata Italiana:** verschiedenen Pasta/Antipasti-Buffer wie in Italien.
10. **Fondue Chinoise** mit Fleisch und Fisch – ist immer lecker und besonders gemütlich.
11. **Rindsfilet im Heu:** Etwas ganz Besonderes. Einheimisches Fleisch wird langsam im Heu-Eiweiss gegart – butterzart und unheimlich fein im Geschmack.

Ausser Haus, aber Golfhotel Like

12. **Picknick-Lunch in der freien Natur:** Irgendwo an einem schönen Plätzchen wartet ein Sandwich- oder Cervelat-Picknick auf Sie.
13. **Käsefondue in der freien Natur:** In einem grossen Fondue-Caquechon oder einem Fonduehäuschen bereiten Sie das Käsefondue selber zu und geniessen es unter freiem Himmel – nirgends schmeckt Fondue besser.
14. **BBQ am Bach:** Raus aus dem Hotel, den Kopf durchlüften. Brain Food auf der grünen Wiese. Dies aktiviert die Hirnzellen und tut allen gut.
15. **Im Kuhstall oder auf dem Heuboden:** Raclettes- oder Fondue-Abend

Outdoor-Aktivitäten, durch uns organisiert

16. **Pilze und Kräuter:** Selbst gesuchte Pilze und Kräuter schmecken am besten. Sie sind mit einem Pilz- und Kräuterexperten unterwegs. Anschliessend verarbeitet unser Küchenteam die gesammelten Pilze und Kräuter und integriert diese ins Menu. Für diese Aktivität müssen Sie 2–3 Stunden Zeit einrechnen.
17. **Vollmond-Wanderung** mit Glühweinüberraschung oder heissem Dessert auf der Golfhotel-Terrasse – im Winter mit Schneeschuhen.
18. **Käse selber herstellen:** Sie machen zusammen mit unserem Käser Miggi Schopfer feinen Käse. Sie degustieren die verschiedenen Stadien der Käseherstellung und lernen viel über Land und Leute im Saanenland. Der absolute Hit für kleinere Seminare bis zu 25 Personen.

19. Golf-Crashkurs auf dem Golfplatz Gstaad Saanenland mit Putting Competition
20. Elektrobike-Tour: die bequeme Art, ohne viel Anstrengung die schöne Bergwelt zu erkunden.
21. Töffli Buebe: Als wir noch jung waren. – Mit dem Töffli unterwegs zum gemütlichen Lunch oder Zvieri fahren und wieder retour ins Hotel.
22. Forellen fischen und anschliessend Forellen-BBQ im Hotel
23. Schnitzeljagd durch Saanenmöser – die Anführer bestimmen wo's lang geht
24. Hochseilpark Zweisimmen: Den Wald von der Eichhörnchen-Perspektive aus sehen und in luftiger Höhe verschiedene Hindernisse überqueren.
25. Peak Walk auf dem Glacier 3000 – nur für Schwindelfreie
26. Trotinet-Plausch nach Zweisimmen
27. Schlittelpausch am Egli, Hornberg oder Sparenmoos ist immer etwas Geselliges.
28. Eisstock Schiessen oder Curling auf der hoteleigenen Eisbahn – dazu einen Glühwein und viel Spass.
29. Bauern-Olympiade, Iglu bauen oder GPS-Schatztruhen suchen mit dem Alpinzentrum.
30. Seifenkisten: Der Bubentraum. Bauen Sie im Team Ihre eigene Seifenkiste und veranstalten Sie dann ein kleines Rennen.

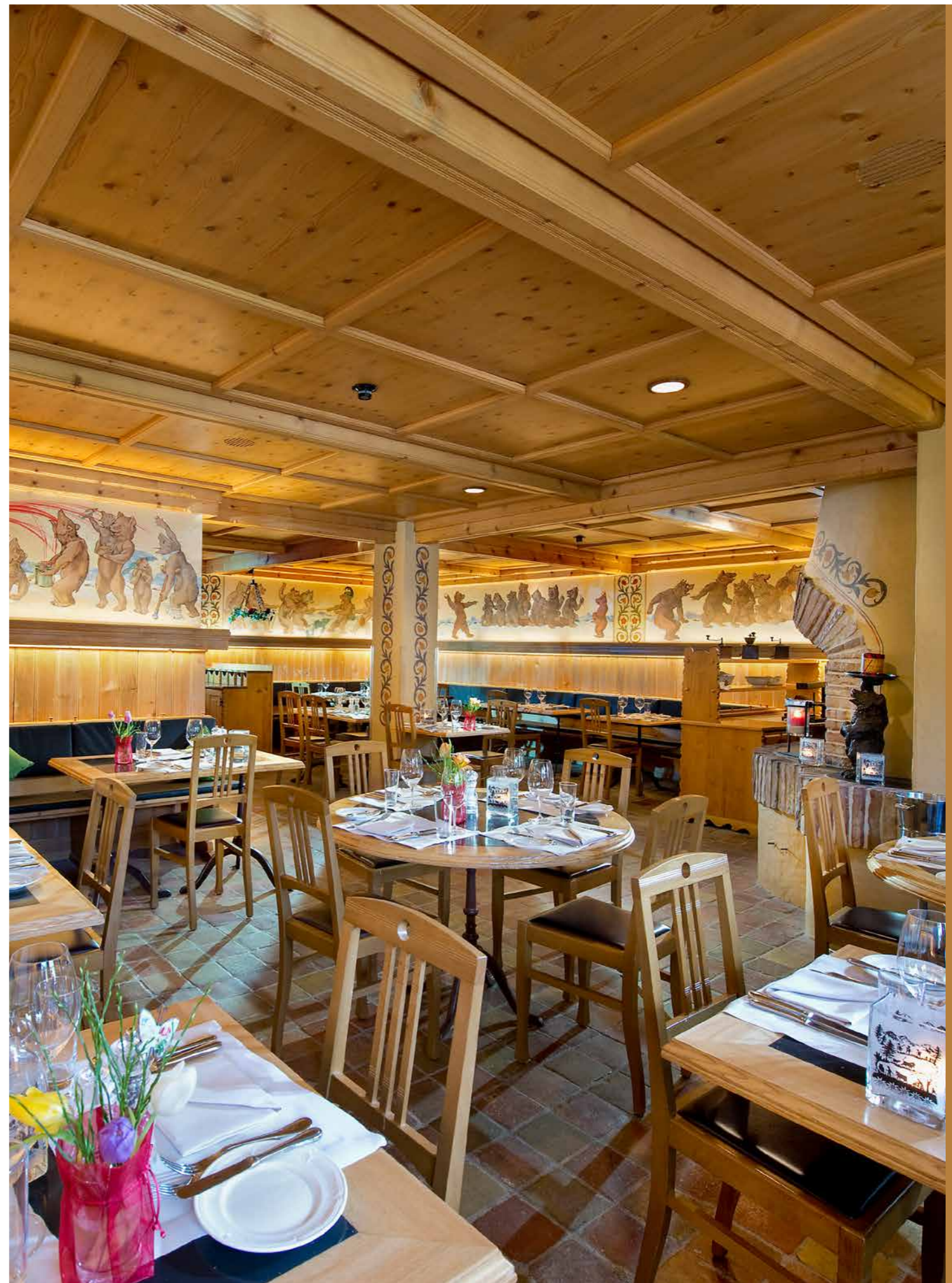
Inhouse-Aktivitäten, durch uns organisiert

31. Scherenschnitt selber herstellen: Regina Martin, unsere Scherenschnittkünstlerin, weilt Sie in diese für unsere Region typische Kunst ein, und Sie probieren selber, so ein Kunstwerk zu schneiden.
32. Jodeln: Lernen Sie die Kunst des Jodelns im Nu – hier trainieren Sie neben den Stimmbändern auch die Lachmuskeln.
33. Holzkuh schnitzen: selber aus einem Holzklötzchen eine Kuh schnitzen

Les possibilités de séminaires, événements et avantages sont presque illimitées. Le choix de l'emplacement est un facteur de succès clé, tout autant que l'environnement, la gastronomie et l'infrastructure des locaux.

Il est également important que les participants vivent au-delà du séminaire une expérience qui leur laissera de bons souvenirs. Nous avons rassemblé 33 expériences pour nos séminaires et événements, que nous aimerions vous présenter :

1. **Cours de cuisine** : les participants préparent le dîner avec notre équipe – un apéritif est servi dans la cuisine de l'hôtel et tout le monde reçoit un carnet de recettes.
2. **Frappé ou brassé** : Un apéro un peu différent – sous la direction d'experts, les participants essaient de créer le cocktail parfait et reçoivent, à la fin, un livre de recettes de cocktails à réaliser chez eux. L'activité parfaite lorsque le programme laisse un peu de temps.
3. **Barbecue** avec différents types de viande et de poisson sur la magnifique terrasse de l'hôtel ou dans un endroit confortable.
4. **Soirée fondue au fromage** ou raclette au restaurant suisse Bärensgraben
5. **Charcuterie** : saucisses faites maison avec Rösti à discrétion et une bière fraîche « ambiance Oktoberfest » à 1 268 mètres d'altitude, pas seulement en octobre.
6. **Buffet de fromages** avec 20 types de fromages de la région ainsi que des pommes de terre en robe et de la salade.
7. **Menu gastronomique** : Un menu haut de gamme avec 6 ou 8 plats
8. **Car postal** : Organisez une sortie avec note ancien bus postal, construite en 1950 – une expérience inoubliable. voir page 38
9. **Tavolata Italiana** : diverses pâtes et un buffet d'antipasti comme en Italie.
10. **La fondue chinoise** avec de la viande et du poisson est toujours délicieuse et particulièrement confortable.



11. **Filet de bœuf au foin**: quelque chose de très spécial – la viande locale est lentement cuite dans la protéine de foin – tendre comme du beurre et incroyablement savoureuse

Hors de la maison mais comme au Golfhotel

- 12. **Pique-nique déjeuner en pleine nature**: quelque part dans un endroit agréable, un sandwich vous attend, pique-nique cervelas pour vous.
- 13. **Fondue au fromage en plein air**: préparez la fondue au fromage vous-même dans un grand caquelon à fondue ou dans une cabane à fondue et dégustez-la à l'extérieur – la fondue n'a jamais été autant délicieuse.
- 14. **BBQ au ruisseau**: Sortez de l'hôtel – aérez-vous l'esprit – Brain Food sur la prairie verte. Une expérience qui éveille l'esprit et est bénéfique pour chacun.
- 15. **En étable ou dans le grenier à foin**: raclettes ou soirée fondue

Activités de plein air que nous organisons

- 16. Balade avec un expert des **champignons et herbes**: notre équipe de cuisine prépare les champignons et les herbes cueillies et les intègre au menu. Ce sont les champignons que vous ramassez qui ont le meilleur goût. Comptez entre 2 et 3 heures pour tout faire.
- 17. **Randonnée à la pleine lune** avec surprise de vin chaud ou dessert chaud sur la terrasse de l'hôtel – en hiver avec des raquettes
- 18. **Faites vous-même du fromage**: avec notre fromager Miggi Schopfer, vous faites du fromage fin, vous goûtez aux différentes étapes de la fabrication du fromage et en apprenez beaucoup sur le pays et les habitants du Saanenland. Le plus populaire pour les petits séminaires jusqu'à 25 personnes.
- 19. **Cours accéléré de golf** sur le parcours du golf de Gstaad Saanenland avec concours de putting
- 20. **Tour en vélo électrique**: le moyen pratique d'explorer les belles montagnes sans trop d'effort.
- 21. **Töffli Buebe**: quand nous étions encore jeunes – prenez le Töffli sur le chemin d'un déjeuner ou d'une collation confortable et retournez à l'hôtel.
- 22. **Pêche à la truite** puis BBQ de truite à l'hôtel
- 23. **Chasse au trésor** à travers Saanenmöser – les dirigeants déterminent où aller
- 24. **Hochseil Park Zweisimmen**: découvrez la forêt comme des écureuils et traversez divers obstacles à des hauteurs vertigineuses.
- 25. **Peak Walk** sur le Glacier 3000 – uniquement pour ceux qui ont la tête haute
- 26. **Trottinette** jusqu'à Zweisimmen
- 27. **Une descente en luge** sur l'Eggl, Hornberg ou Sparenmoos est toujours quelque chose de social.
- 28. **Pétanque sur glace ou curling** sur la patinoire de l'hôtel – avec un vin chaud et beaucoup de plaisir.
- 29. **Olympiade des fermiers**, construction d'igloo ou recherche de trésor par GPS avec le Alpinzentrum.
- 30. **Caisses à savon**: construisez vos propres caisses à savon en équipe, puis lancez une petite course. Le rêve d'enfant.





Activités en intérieur que nous organisons

31. **Faites votre propre papier découpage**: Regina Martin, notre artiste de papier découpage, vous initiera à cet art typique de notre région et vous essaieriez de découper vous-même une telle œuvre d'art.
32. **Yodel**: apprenez l'art du yodel en un rien de temps – ici vous pouvez entraîner vos muscles rieurs ainsi que vos cordes vocales.
33. **Taillez une vache en bois**: tailler une vache vous-même dans un bloc de bois

The possibilities for seminars, events and incentives are almost limitless. The choice of location is an important factor for success – but the surroundings, the gastronomy and the infrastructure of the venue also play a central role.

It is also important that participants take part in an unforgettable and memorable experience in addition to their daily seminar routine. We have compiled 33 experiences for our seminars and events, which we would like to share with you:

1. **Cooking class**: the participants prepare their dinner together with our team – there is also an aperitif in the hotel kitchen and a recipe booklet for everyone.
2. **Shaken or stirred**: The slightly different aperitif – the participants mix their own cocktails under expert guidance and at the end, they receive a cocktail recipe book to take home. The perfect treat when the program leaves little time for activities.
3. **BBQ** with various types of meat and fish on the wonderful Golfhotel terrace or in a cozy spot.
4. **Cheese fondue**: or a raclette evening in the Swiss restaurant Bärengraben
5. **Sausage delights**: enjoy homemade sausages with fried grated potatoes to your heart's content accompanied by a cool beer at 1268 meters above sea level for that year-round "Oktoberfest" feeling.
6. **Cheese buffet** with 20 types of cheeses from the region, accompanied by potatoes and salad.
7. **Gourmet menu** A first-class menu with 6 or 8 courses.
8. **Postbus**: Take a nostalgic drive into the blue with an antique postal bus built in 1950, an experience second to none! see page 38
9. **Tavolata Italiana**: various pastas and an antipasti buffet like in Italy.
10. **Fondue Chinoise** with meat and fish – is always delicious and especially cozy.
11. **Beef tenderloin in hay**: something very special – local meat is slowly cooked in hay – as soft as butter and tastes incredible.

Beyond the hotel, but still Golfhotel like

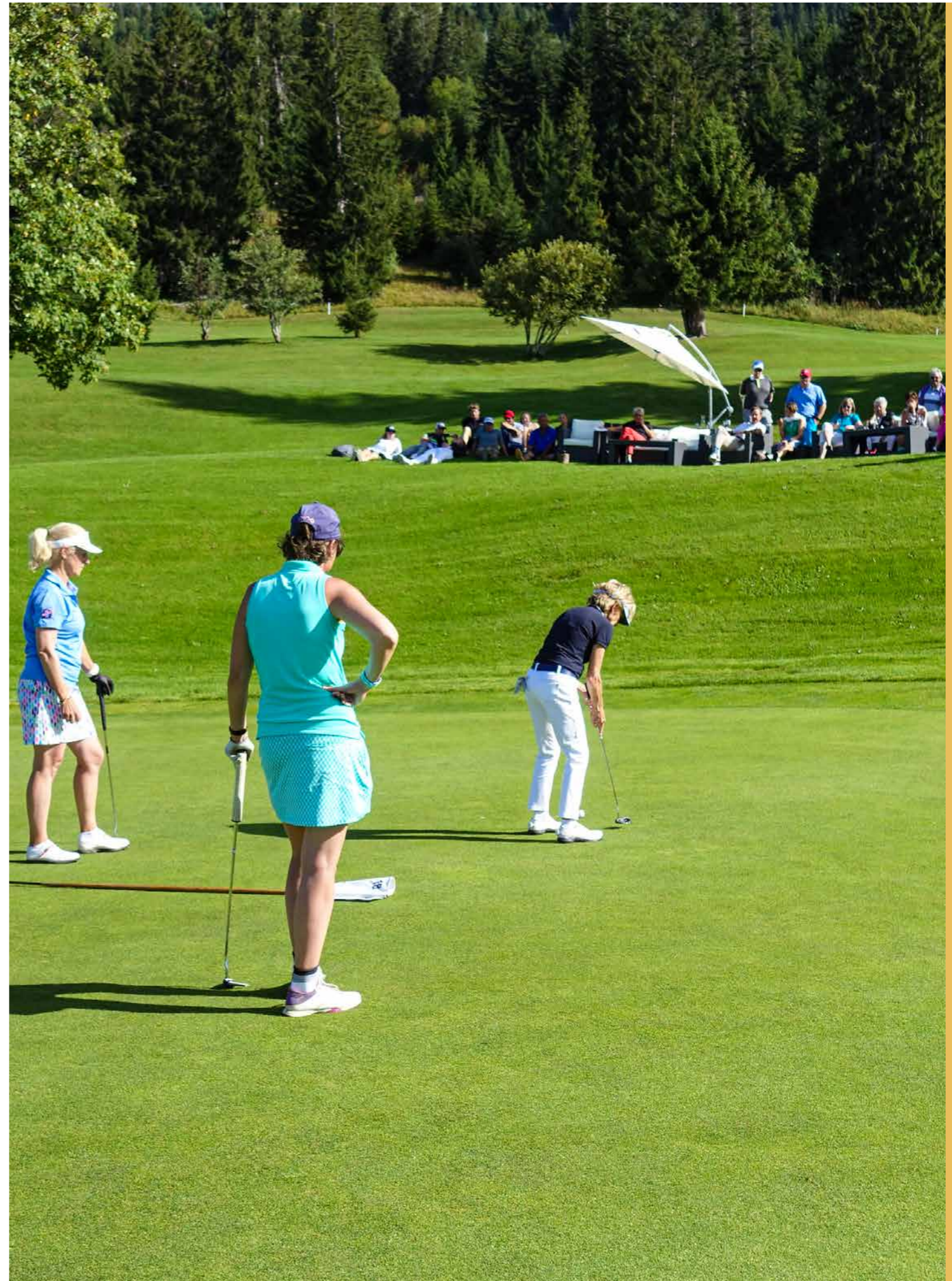
12. **Picnic lunch in the countryside**: a cervelat sausage, sandwich picnic is waiting for you somewhere in a lovely spot.
13. **Cheese fondue in the countryside**: prepare the cheese fondue yourself in a large fondue caquelon pot or fondue hut and enjoy it outdoors – fondue never tasted better.
14. **BBQ by the river side**: Get out of the hotel – clear your head – brain food on the green meadow. This activates the brain cells and is good for everyone.
15. **In the stable or on the hayloft**: raclette or fondue evening

Outdoor activities organised by us

16. **Mushrooms and herbs:** out and about with a mushroom and herb expert – our kitchen team processes the mushrooms and herbs that have been collected and integrates them into the menu. Mushrooms you've found yourself always taste the best. You must allow between 2 and 3 hours for this
17. **Full moon hike** with a mulled wine surprise or hot dessert on the Golfhotel terrace – with snowshoes in winter
18. **Make your own cheese:** Make exquisite cheese with the help of our cheesemaker Miggi Schopfer, taste the various stages of cheese production and learn a lot about the region and people of the Saanenland. An absolute highlight for smaller seminars of up to 25 people.
19. **Golf crash course** at the Gstaad Saanenland golf course with a putting competition
20. **Electric bike tour:** the comfortable way to explore the beautiful mountain world without too much exertion.
21. **Töffli Buebe:** like when we were younger - ride a moped, enjoy a leisurely lunch or snack and then return to the hotel.
22. **Trout fishing** followed by a trout BBQ at the hotel
23. **Scavenger hunt** in Saanenmöser – the leaders decide where to go
24. **Treetop adventure park in Zweisimmen:** see the forest from a squirrel's perspective and traverse various obstacles at lofty heights.
25. **Peak Walk** on the Glacier 3000 – only for those with a head for heights
26. **Kick scooter tour** in Zweisimmen
27. **Sledging fun** on the Eggli, Hornberg or Sparenmoos always makes socializing even more fun.
28. **Bavarian Curling or curling** on the hotel's ice rink – with mulled wine and lots of fun.
29. **Farmer Olympics,** igloo building or GPS treasure chest search with the Alpinzentrum.
30. **Soapboxes:** build your own soapboxes as a team and then have a little race. Every boy's dream.

We organise in-house activities

31. **Make your own paper cutting art:** Regina Martin, our paper cutting artist, introduces you to the art typical of our region after which you too can try your hand at it.
32. **Yodelling:** learn the art of yodeling in no time – train your vocal chords and your laugh muscles at the same time.
33. **Carve a wooden cow:** carve a cow from a block of wood yourself





Anreise Accès How to get there

Mit dem Bus oder Auto
Genf Flughafen 130 Minuten, Zürich Flughafen 140 Minuten

En bus ou en voiture
Aéroport de Genève 130 minutes, Aéroport de Zurich 140 minutes

By bus or car
Geneva Airport 130 minutes, Zurich Airport 140 minutes

Mit dem Zug
Lausanne (1x Umsteigen in Montreux) 135 Minuten
Genf Flughafen (1x Umsteigen in Montreux) 160 Minuten
Zürich Flughafen (2x Umsteigen Bern/Spiez und Zweisimmen) 180 Minuten
Der Bahnhof Saanenmöser befindet sich nur 1 Fussminute vom Golfhotel Les Hauts de Gstaad & Spa entfernt.

En train
Lausanne (1x changement à Montreux) 135 minutes
Aéroport de Genève (1x changement à Montreux) 160 minutes
Aéroport de Zurich (2x changements Berne/Spiez et Zweisimmen) 180 minutes
La gare de Saanenmöser se trouve à seulement 1 minute à pied de l'hôtel de golf Les Hauts de Gstaad & Spa.

By train
Lausanne (1x change in Montreux) 135 minutes
Geneva Airport (1x change in Montreux) 160 minutes
Zurich Airport (2x changes in Bern/Spiez and Zweisimmen) 180 minutes
The Saanenmöser train station is just a 1-minute walk from the Golfhotel Les Hauts de Gstaad & Spa.



Annulations-Bedingungen

Im Fall einer kompletten Annullaion des Seminars wenden wir folgende Bedingungen an:

180–91 Tage vor der Ankunft	25% des reservierten Volumens
90–31 Tage vor der Ankunft	50% des reservierten Volumens
30–3 Tage vor der Ankunft	75% des reservierten Volumens
2–0 Tage vor der Ankunft	100% des reservierten Volumens

Frais d'annulation

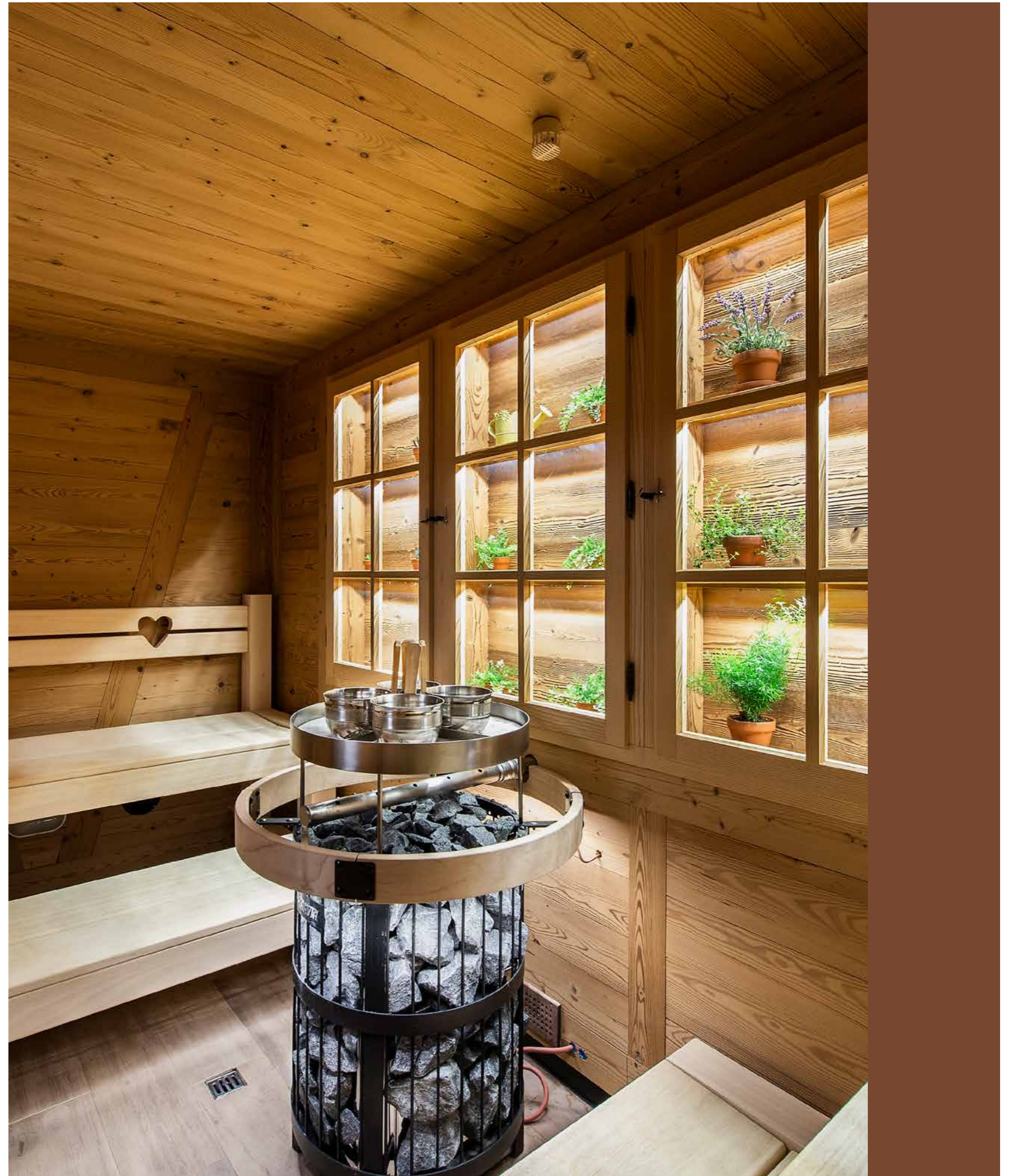
En cas d'annulation de l'entier du séminaire, les conditions suivantes s'appliquent:

180–91 jours avant l'arrivée	25% du montant total
90–31 jours avant l'arrivée	50% du montant total
30–3 jours avant l'arrivée	75% du montant total
2–0 jours avant l'arrivée	100% du montant total

Cancellation Fee

Should the entire seminar be cancelled, the following conditions apply:

180–91 days prior to arrival	25% of the total amount
90–31 days prior to arrival	50% of the total amount
30–3 days prior to arrival	75% of the total amount
2–0 days prior to arrival	100% of the total amount





G O L F H O T E L
LES HAUTS DE GSTAAD & SPA

Bahnhofstrasse 7
CH-3777 Saanenmöser

Phone +41 33 748 68 68
Fax +41 33 748 68 00

mail@golfhotel.ch
www.golfhotel.ch
www.facebook.com/leshautsdegstaad

Schweiz Tourismus.
Mitglied.



 Find us on
Facebook