

ALTITUDE

1805

KRONENHOF MAGAZINE
Winter Edition 2021/22



WINTER DEALS

Arrangements,
Preise & Konditionen

NEWS & STORIES

Neuigkeiten und tolle Stories
rund um die Wintersaison

OUTDOOR FUN!

Aktivitäten & Events
im winterlichen Engadin



Liebe Gäste

Emotionen wecken, Sehnsüchten nachgehen und wiedergewonnene Freiheiten auskosten – nirgendwo kann man so leicht in eine andere Welt eintauchen wie im Grand Hotel Kronenhof.

Hier, im romantischen Dorf Pontresina im wohl schönsten Hochtal der Schweizer Bergwelt, wartet eine wirklich einzigartige Kombination auf Sie. Eine beeindruckende, hochalpine und winterliche Natur, tolle Aktivitäten und Events sowie unübertroffenes Wellbeing in unserem grandiosen Kronenhof Spa und den Restaurants, die ihrerseits ein grosses Spektrum an Geschmackswelten abdecken. Kein Wunder, dass man von einem Aufenthalt im Kronenhof besonders lange zehrt.

Zusammen mit unserem Schwesterhotel Kulm in St. Moritz und den Partner-Bergbahnen von Corvatsch, Diavolezza und Lagalb bietet sich unseren Gästen eine fantastische Spielwiese, um genau den Dingen nachzugehen, die ihnen wichtig sind.

Lassen Sie sich auf den nächsten Seiten zu einem erholsamen Aufenthalt bei uns inspirieren. Gerne stehen wir auch beratend zur Seite, sollten Sie noch individuellere Wünsche haben.

Auf bald in Ihrem Zuhause im Engadin, im Grand Hotel Kronenhof,

M. Eichenberger

Marc Eichenberger
Direktor, Grand Hotel Kronenhof



Zum Schutz Ihrer Gesundheit befolgen wir jederzeit die aktuell gültigen Schutzmassnahmen in vollem Umfang. Mehr unter: www.kronenhof.com/corona

We always apply the current measures that are legally required to their full extent to guarantee your safety and health. More information at: www.kronenhof.com/covid

Dear guests,

Feel alive again and pursue your passions while savouring regained freedoms – nowhere else can you immerse yourself in another world as easily as in Grand Hotel Kronenhof.

The romantic village of Pontresina, located in what is probably the most beautiful valley in the Swiss mountains, offers a truly unique combination of impressive Alpine winter nature, and great activities and events, twinned with unsurpassed wellbeing in our magnificent Kronenhof Spa and a wide range of world flavours in our restaurants. It's no surprise then that a stay at the Kronenhof leaves guests with a wonderful aftertaste long after they have returned home.

Together with our sister property Kulm Hotel St. Moritz and the partner mountain railways of Corvatsch, Diavolezza and Lagalb, our guests have a fantastic playground at their disposal to pursue exactly what is important to them.

We hope that the following pages will inspire you to spend a relaxing stay with us. And, if you have any individual wishes, please let us know as we will be more than happy to accommodate them.

We look forward to seeing you soon in your home in the Engadine, here in the Grand Hotel Kronenhof,

INHALT CONTENTS

- 2 Editorial
Editorial
- 3 Kronenhof im 20. Jahrhundert
Kronenhof - the 20th century
- 4 Arrangement - Winter Special
Package - Winter Special
- 6 Unsere neue Beletage
A brand-new Bel Étage
- 8 Very Important Kids
Very Important Kids
- 10 Winter im Kronenhof Spa
Winter at Kronenhof Spa
- 12 Genusswelten
Culinary winter delights
- 15 Kronenhof Bar & Fumoir
Kronenhof Bar & Fumoir
- 18 Mauro Colagreco - die Story
Mauro Colagreco - the Story
- 19 In eigener Sache
People Power
- 20 Unsere Geheimtipps
Hidden gems in the Engadine
- 23 Events & Kultur
Events & Culture
- 24 Fabelhafte Bergwelt
Fairy-tale mountain scenery
- 26 Preise & Konditionen
Rates & conditions

DIE GRANDE DAME IM 20. JAHRHUNDERT

EIN AUSZUG AUS DER KRONENHOF GESCHICHTE

Als 1928 im Oberengadin mit Zentrum St. Moritz die Olympischen Winterspiele ausgetragen werden, nimmt der internationale Jet-Set die Region erneut ein. Für den Kronenhof entwirft Architekt Nikolaus Hartmann Junior, der Sohn des «Krone»-Baumeisters, im Jahr 1933 den hölzernen «Eispavillon» mit Sonnenterrasse beim hoteleigenen Eisplatz. Wenige Jahre später folgen im ältesten Teil des Hotels ein neues Gewölbe für die Taverne und ein neues Arventäfer für das «Kronenstübli». Es geht wieder bergauf mit dem Tourismus in Pontresina, bevor die weltpolitische Lage abermals eine Kehrtwendung herbeiführt.

Der Zweite Weltkrieg macht die Schweiz zur «Alpenfestung». Die wenigen, vor allem inländischen, Gäste logieren im ältesten Teil des Kronenhof. Als wäre der Krieg nicht schon Belastung genug, stirbt 1940 auch noch Lorenz Gredig-Fanconi mit 81 Jahren und die Familie muss sich um die Nachfolge kümmern. Schliesslich führen seine sechs Kinder den Betrieb weiter: Lorenz Gredig-Stünzi (Bündner Kantonsrat, Vizepräsident des Schweizer Hoteliervereins), Andreas Gredig (leitet ab 1945 das Hotel), Christian Gredig (Leiter der Weinhandlung), Giachem Gredig (verantwortlich für die Landwirtschaft), Thomas Gredig und Margerita Gredig, die einzige Tochter.

20 Jahre nach den ersten Winterspielen gastiert die Olympische Flamme 1948 erneut in St. Moritz und zieht die internationale Gästeschar mit sich. Pontresina wird neben dem glamourösen Nachbarn zum Hort der Diskretion und Ruhe. Das touristische Feuer bleibt aber auch als die Olympia-Delegation wieder von dannen zieht. In den 1950er Jahren empfängt Lorenz Gredig der Vierte, Sohn von Christian Gredig, Industrielle und Künstler, Exzellenzen und Filmstars. Mit dem Aufschwung folgen auch neue bauliche Elemente: 1963 erhält der Kronenhof ein Hallenbad und ein mit ihm verbundenes Freibad im grossen Hotelpark.

1975 übernimmt erstmals eine Frau die Leitung des Grand Hotel: Rita-Angela Gredig, die Tochter von Andreas Gredig, führt die 140 Mitarbeiter fast zehn Jahre lang. 1984 wird das Haus verpachtet. Doch weil einer der mittlerweile sechzehn Gredig-Erben Bargeld sehen will, muss die Familie

mit der 141-jährigen Tradition brechen: Das Grand Hotel Kronenhof wird 1989 verkauft. Neue Besitzer sind die Schweizer Privatinvestoren Hans C. Bodmer und Andreas G. Schmid. Sie führen das traditionsreiche Haus mit grossem Engagement ins neue Jahrtausend bis im Herbst 2002 der Zürcher Fünfster-Hotelier Henry Hunold die Leitung übernimmt. Mehr erfahren Sie in der nächsten Ausgabe...

THE GRANDE DAME IN THE 20TH CENTURY: AN EXCERPT FROM KRONENHOF'S HISTORY

After the Winter Olympics took place in the heart of St. Moritz in 1928, international travellers thronged to the Upper Engadine once again. Architect Nikolaus Hartmann (Jnr), son of the «Krone's» master builder, designed the wooden «ice pavilion» with its sun terrace in 1933 to stand by the hotel's private ice rink as a meeting place for the jet set.

A few years later, in the oldest part of the hotel, an arched ceiling for the tavern and Swiss stone pine panels for the «Kronenstübli» were erected. Things were looking up again for tourism in Pontresina before the world's political situation changed again completely.

The Second World War made Switzerland an «alpine fortress». The few guests left were mainly domestic and stayed in the oldest part of the Kronenhof. As if the war was not already enough of a burden, owner Lorenz Gredig-Fanconi died in 1940 at the age of 81 and his family took up the reins. His six children continued to run the business: Lorenz Gredig-Stünzi (Council Member of the Canton of Grisons and Vice President of the Swiss Hotel Association), Andreas Gredig (Director of the hotel from 1945), Christian Gredig (head of the wine shop), Giachem Gredig (responsible for agriculture), Thomas Gredig and Margerita Gredig, their only daughter.

20 years after the first winter games, the Olympic flame returned to St. Moritz in 1948, attracting an international crowd once more. Pontresina became a haven of discretion and tranquillity, a short distance from its glamorous neighbour. The Engadine has been a popular holiday destination ever since. In the 1950s, the next generation took over the hotel and Lorenz Gredig, the fourth son of Christian Gredig, welcomed businessmen and artists, nobles and movie stars. The Kronenhof was also extended, receiving an indoor pool, as well as an outdoor pool in the extensive grounds, in 1963.



In 1975, a woman was placed in charge of the hotel for the first time: Rita-Angela Gredig, daughter of Andreas Gredig, oversaw the 140 employees for almost ten years. In 1984, the hotel was leased out and, five years later, sold due to one of the 16 Gredig heirs wanting to take a cash inheritance out of the business, thereby bringing the family's 141-year-old association with the building to an end. The new owners, Swiss private investors Hans C. Bodmer and Andreas G. Schmid, managed the Kronenhof with great commitment into the new millennium until autumn 2002, when the five-star hotelier Henry Hunold from Zurich took on the hotel. Discover more in the next edition...



Mehr unter:
www.kronenhof.com/geschichte

More at:
www.kronenhof.com/history

ARRANGEMENT



WINTER SPECIAL

Sie haben die Wahl: lieber unvergessliche Stunden auf den perfekten Engadiner Pisten verbringen oder im Kronenhof Spa in eine Welt voller Entspannung und genussvoller Ruhe abtauchen? Nutzen Sie unser attraktives Winter Special mit Halbpension und Ski- oder Wellnesspass inklusive!

The choice is yours: spend unforgettable hours on the perfectly groomed Engadine slopes or dive into a world of wellness and pure relaxation in the Kronenhof Spa. Either way, benefit from our attractive Winter Special including half-board as well as a ski or wellness pass!

PREISE PRO ZIMMER UND NACHT, 3-7 NÄCHTE

Rates per room and night, 3-7 nights

Einzelzimmer Superior
Superior single room
CHF 375¹
CHF 395² | **CHF 420**^{2w}

Junior Suite Grand Classic
Grand Classic Junior Suite
CHF 710¹
CHF 760² | **CHF 810**^{2w}

Junior Suite Grand Premium
Grand Premium Junior Suite
CHF 810¹
CHF 860² | **CHF 910**^{2w}

Doppelzimmer Superior
Superior double room
CHF 560¹
CHF 610² | **CHF 660**^{2w}

Doppelzimmer Deluxe Premium
Deluxe Premium double room
CHF 660¹
CHF 710² | **CHF 760**^{2w}

GÜLTIG: /valid:
10.12.-17.12.2021¹,

09.01.-28.01.2022², 13.03.-03.04.2022²
Wochenende (Do-Sa)^{2w} / Weekend (Thu-Sat)^{2w}

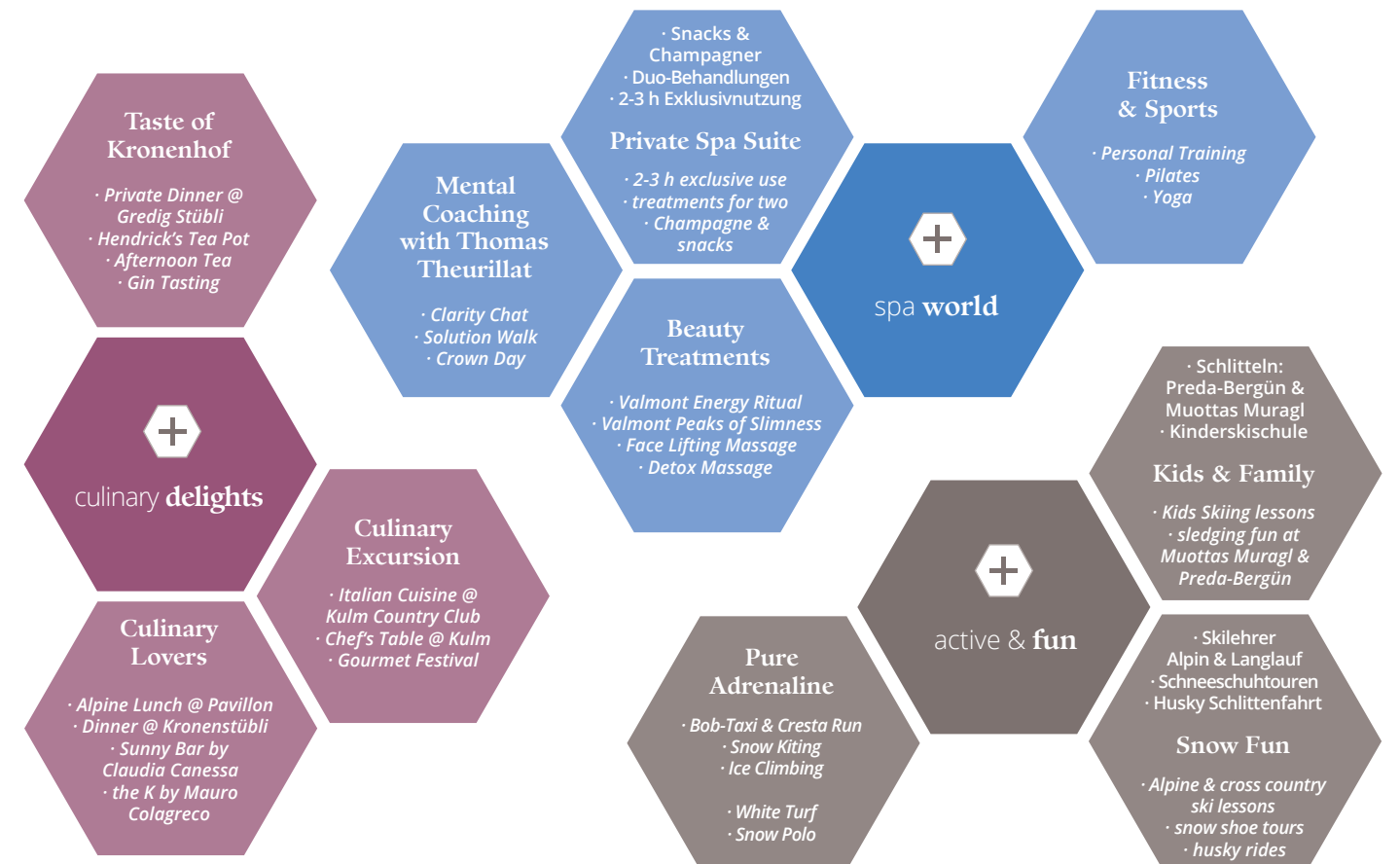


*Luxurious
wellbeing in
our diverse
rooms!*

ADD-ONS

Es ist unser Ziel, noch individueller und flexibler auf Ihre Wünsche bei der Gestaltung Ihres Aufenthalts einzugehen. Daher setzen wir auf eine Vielzahl an **zubuchbaren Erlebnissen und Aktivitäten** in Kombination mit attraktiven Zimmerpreisen.

We aim to respond to your wishes individually and flexibly, so that you can truly personalise your stay. For this reason, we present a wide variety of bookable experiences and activities in combination with attractive room rates. Enhance your stay with our add-ons!



Buchen Sie direkt bei uns am Telefon oder per E-Mail und Sie erhalten nicht nur die beste Beratung, den besten Blick und Priorität für ein Upgrade, sondern - und das garantieren wir Ihnen - den definitiv besten Preis!

Book directly with us via telephone or e-mail and you will not only get the best advice and priority for a room category upgrade but - and this we guarantee - the best rate!



A BRAND-NEW BEL ÉTAGE

Neobarock trifft Neuzeit

Neuer Stil. Gleicher Charme.

Im Juni 2021 hat die Grande Dame des Engadins für die Sommersaison mit einem zeitgemässen neuen Look ihrer Beletage wiedereröffnet. Rezeption, Lobby-Lounge, Bar und Kaminzimmer wurden vom preisgekrönten französischen Innenarchitekten Pierre-Yves Rochon dezent, aber luxuriös modernisiert.

In Anlehnung an die Lage wurden durchgängig verschiedene Blautöne (von blasseren Tönen bis hin zu kräftigem Klein Blau) verwendet, um die Räume zu harmonisieren und die Farbe des Engadiner Himmels zu verschiedenen Tageszeiten zu reflektieren, komplementiert durch die Panoramafenster des Gebäudes.

Ein starker Auftritt - Der Empfangsbereich.

Beim Betreten des Hotels wurde der Rezeptionsbereich mit einem blauen Teppich auf einem hellgrauen Boden aus lokalem Bruchstein

Neo-baroque meets modern times

New style. Same charm.

In June 2021, the Grande Dame of the Engadine re-opened for the summer season with a contemporary new look and subtle but luxurious changes. The award-winning French interior designer Pierre-Yves Rochon is responsible for creating the new Bel Étage, which includes the reception, lobby lounge, bar and chimney room.

In a nod to its location, various shades of blue (from the palest hues to a bold Klein Blue) have been used throughout in order to harmonise the rooms while reflecting the colour of the Engadine sky at different times of the day, as witnessed through the building's picture windows.

A strong entry - the reception area.

Entering into the hotel, the reception area has been rejuvenated with a blue rug on a pale grey floor of locally quarried stone and marble cabochons that is in keeping with the historic architecture. Light blue leather and macassar



und Marmor-Cabochons verjüngt, welcher der historischen Architektur entspricht. Edle, hellblaue Theken aus Leder und Makassar Ebenholz stehen vor einer dunkelblauen Seidenkulisse, während in Weiss und Roségold geätzte Schiebetüren einen halbtransparenten Schneeflockeneffekt erzeugen, der die Wintersaison widerspiegelt und ankommenden Gästen sofort den Blick auf die grosse Lobby und die Aussicht auf die Berge dahinter freigibt.

Die Lobby - ein Zusammenschluss verschiedener Epochen.

Die Lobby mit ihren hohen Decken und der atemberaubenden Aussicht auf das Tal ist das majestätische Herz des Hotels. Charakteristische Elemente bleiben erhalten, während die einmaligen Fresken an der Decke, die zu Beginn des 20. Jahrhunderts vom Künstler Otto Haberer aufgetragen wurden, eine Auffrischung erfahren. Veränderung bringen neue Sitzgelegenheiten in opulenten Materialien wie Samt (wieder in unterschiedlichen Blautönen), die so platziert wurden, dass sie den Raum wohnlicher machen und auch privatere Gespräche ermöglichen.

Das Kaminzimmer.

Auf der einen Seite der Lobby hat das Kaminzimmer seine beliebten Eames Lounge Chairs aus den 1950er Jahren beibehalten, die jetzt durch Florence Knoll Sofas und Hocker ergänzt werden. Zwei Bücherregale präsentieren historische Bilder und Bücher, von denen viele sich auf die Geschichte und Kultur des Engadins beziehen. Als ruhiger, beruhigender Ort neu gedacht, lädt der Raum zum Lesen und Träumen ein, im Winter vor einem Feuer im originalgetreuen Cheminée.

Eine wahre Ikone unter den Hotel Bars.

Auf der anderen Seite der Lobby hat die Bar ihre alte Holzvertäfelung und Kassettendecke beibehalten, aber jetzt ihre eigene einzigartige - und starke - Identität. Die Highlights des Raumes sind der moderne und handgefertigte Kronleuchter namens «Angela» von Charles Paris sowie die Seiten des Barmöbels mit von der renommierten französischen Künstlerin Jane Puylagarde massgefertigten, beleuchteten Reliefkunstwerken, inspiriert von den Wurzeln einer Arve. Sattroter Samt säumt die Wände, während die Bar mit dunkelblauem Leder geschmückt ist; goldene Akzente sorgen für Glamour.

Rochon in Reinform...

Pierre-Yves Rochon, der bereits am Four Seasons George V in Paris, dem Waldorf Astoria Beverly Hills, The Savoy in London und dem Schwesterhotel Kulm Hotel St. Moritz mitgearbeitet hat, erzählt über das Renovierungsprojekt: «Bei jedem neuen Projekt achte ich auf die vorhandene Architektur, die Umwelteigenschaften, die Lebensweise der Einheimischen und typische Baumaterialien. Ich respektiere die Geschichte des Ortes und seine Traditionen. Und dann hoffe ich, etwas zu schaffen, das die Hotelgäste, die dieses Hotel wählen und lieben, in Erstaunen versetzt und es ihnen nun noch besser gefällt.»

Wir hoffen, Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen und laden Sie ein, unsere neue Beletage selbst zu erkunden!

ebony counters stand in front of a dark blue silk backdrop, while sliding doors etched in white and rose gold create a semi-transparent snowflake effect that reflects the winter season and immediately presents arriving guests with views of the grand lobby lounge and the mountain views beyond.

The lobby - an amalgamation of different epochs.

The lobby lounge, with its high ceilings and stunning valley vistas, is the majestic heart of the hotel. Signature components remain, while the very beautiful frescoes on the ceiling that were painted at the beginning of the 20th century by artist Otto Haberer have been refreshed. Change comes in the shape of new seating in opulent materials such as velvet (once again in varying shades of blue).

The chimney room.

To one side of the lounge, the Chimney Room has retained its popular 1950s Eames lounge chairs, which are now complemented by Florence Knoll sofas and Ottomans. Two book cases are stacked with old images and books, many of which relate to the history and culture of the Engadine region. Re-imagined as a calm, soothing place, the room is conducive to reading and dreaming, boasting a real log fire in winter.

A true icon of a hotel bar.

To the other side of the lounge, the Bar has kept its old wood panelling and coffered ceiling, but now has its own unique - and strong - identity. The highlights of the room are the modern, handmade chandelier called Angela by Charles Paris and the side panels of the bar that have been custom made by the renowned French artist Jane Puylagarde, who has created illuminated relieve works of art inspired by the roots of Swiss stone pine. Rich red velvet lines the walls, while the bar top is adorned with dark blue leather; gold accents add a touch of glamour.

Rochon at his best...

Pierre-Yves Rochon, who has previously worked on the Four Seasons George V in Paris, the Waldorf Astoria Beverly Hills, The Savoy in London and sister property Kulm Hotel St. Moritz, said of the renovation project, «With every new project, I look at the existing architecture, the environmental characteristics and typical construction materials. I respect the village's history and its traditions. And then I hope to create something that will amaze the hotel guests that choose and love this property and make them like it even more».

We hope to welcome you soon and have you explore our new Bel Étage for yourself!



KIDS HIGHLIGHTS

Very Important Kids

Ihren Kindern eine wunderschöne Zeit zu bereiten, liegt nicht nur Ihnen am Herzen, sondern auch uns. Deshalb werden Ihre Kleinen ab 3 Jahren bei uns im Grand Hotel Kronenhof mit einem abwechslungsreichen Programm unterhalten. Wir bieten Ihnen zahlreiche Ideen, die Ihren Kids den Aufenthalt versüßen - sehen Sie selbst!

Making sure your children have an exciting and enjoyable time during the holidays is not only important to you, but also to us. Therefore, little ones aged 3 years or more benefit from a varied children's programme at Grand Hotel Kronenhof. We offer numerous ideas that will sweeten your kids' stay - see for yourself!

WILLKOMMEN

Gleich nach der Ankunft bekommen unsere Very Important Kids das VIK Armband - das heisst freie Fahrt zu allem was Spass macht - zum Beispiel im Krönchen Kids Club, in dem sich unsere Kids-Betreuerinnen bereits auf tolle gemeinsame Momente freuen! Damit wird jeder Aufenthalt zur puren Freude.

WELCOME

As soon as they arrive, our Very Important Kids (VIK) receive a bracelet giving them free access to everything that is fun, including the Krönchen Kids Club, where our child carers can't wait to welcome your kids and create wonderful moments together! This makes every stay a pure pleasure.



VERY IMPORTANT



VIK AMENITIES



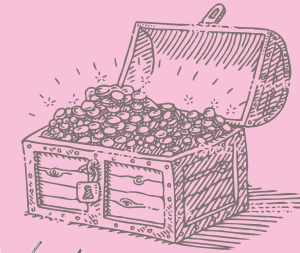
KIDS PROGRAMME



Games & mehr
GAMES & MORE

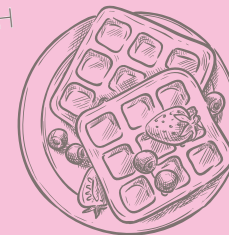


PARTY TIME



Schatzsuche
TREASURE HUNT

Waffeln mit Früchten
WAFFLES WITH FRUIT



Kids Kino
KIDS CINEMA



Mocktails mixen
MIX YOUR MOCKTAIL

SCHNEE & EIS

Ob Eislaufen auf dem Kronenhof Eisplatz oder Gruppen-Ski-Kurse mit der Skischule Pontresina (gegen Entgelt) - Outdoor-Spass und viel Bewegung stehen bei uns an vorderster Stelle!

SNOW & ICE

Whether it's skating on the Kronenhof ice rink or taking part in group ski lessons with the Pontresina Ski School (costs apply) - outdoor fun and lots of exercise are our top priorities!



SKATING FUN



CHOCOLATE DREAM



PLAYTIME



KIDS DINNER



WATER FUN



TEEN CORNER

Auch Jugendliche kommen bei uns nicht zu kurz: Spielkonsolen, Internet, Tischfussball oder ein Flipperkasten stehen zur Verfügung. Im Hotel gibt es ausserdem die Möglichkeit, Billard zu spielen oder die Kegelbahn zu benutzen.

Da kommt garantiert keine Langeweile auf!

TEEN CORNER

Of course, we cater for teenagers too, providing gaming consoles, internet access, table football and pinball machines. Children of this age group are also welcome to use the billiards room, as well as the bowling alley - to make sure they are never bored.

Very Important Kids Benefits

- Kinderüberraschung auf dem Zimmer
- betreutes Abendessen mit eigenem Kids Menu und viel Auswahl
- kostenloser Wäscheservice bis 12 Jahre
- gratis heisse Schoggi, Eiscreme & Sirup
- Kinderwasserwelt im Kronenhof Spa
- children's surprise in the room
- supervised dinner with a dedicated kids menu with lots of choice
- free laundry service for kids up to 12 years
- free hot chocolate, ice cream & juice in all restaurants
- Kids' water world at the Kronenhof Spa

KRÖNCHEN KIDS' CLUB WOCHENPROGRAMM / KIDS' CLUB WEEKLY PROGRAMME						
Sonntag / Sunday: 08.12.2020	Montag / Monday: 09.12.2020	Dienstag / Tuesday: 10.12.2020	Mittwoch/Wednesday: 11.12.2020	Donnerstag/Thursday: 12.12.2020	Freitag / Friday: 13.12.2020	Samstag / Saturday: 14.12.2020
9:00 - 12:00 Betreuung auf Anfrage MOTEL FUNZ Coke Party	9:00 - 12:00 Betreuung auf Anfrage MOTEL FUNZ Coke Party	9:00 - 12:00 Betreuung auf Anfrage MOTEL FUNZ Coke Party	9:00 - 12:00 Betreuung auf Anfrage MOTEL FUNZ Coke Party	9:00 - 12:00 Betreuung auf Anfrage MOTEL FUNZ Coke Party	9:00 - 12:00 Betreuung auf Anfrage MOTEL FUNZ Coke Party	9:00 - 12:00 Betreuung auf Anfrage MOTEL FUNZ Coke Party
13:00 - 17:00 ACTION! Schaubühne glückselig	13:00 - 17:00 ACTION! Schaubühne glückselig	13:00 - 17:00 ACTION! Schaubühne glückselig	13:00 - 17:00 ACTION! Schaubühne glückselig	13:00 - 17:00 ACTION! Schaubühne glückselig	13:00 - 17:00 ACTION! Schaubühne glückselig	13:00 - 17:00 ACTION! Schaubühne glückselig
17:00 - 19:00 ABENDESSEN MOTEL FUNZ MUSIC CLUBS Fischen & Musik Coke Party	17:00 - 19:00 ABENDESSEN MOTEL FUNZ MUSIC CLUBS Fischen & Musik Coke Party	17:00 - 19:00 ABENDESSEN MOTEL FUNZ MUSIC CLUBS Fischen & Musik Coke Party	17:00 - 19:00 ABENDESSEN MOTEL FUNZ MUSIC CLUBS Fischen & Musik Coke Party	17:00 - 19:00 ABENDESSEN MOTEL FUNZ MUSIC CLUBS Fischen & Musik Coke Party	17:00 - 19:00 ABENDESSEN MOTEL FUNZ MUSIC CLUBS Fischen & Musik Coke Party	17:00 - 19:00 ABENDESSEN MOTEL FUNZ MUSIC CLUBS Fischen & Musik Coke Party
19:00 - 20:00 ACTION! Mitarbeiter	19:00 - 20:00 ACTION! Mitarbeiter	19:00 - 20:00 ACTION! Mitarbeiter	19:00 - 20:00 ACTION! Mitarbeiter	19:00 - 20:00 ACTION! Mitarbeiter	19:00 - 20:00 ACTION! Mitarbeiter	19:00 - 20:00 ACTION! Mitarbeiter

WINTER @ KRONENHOF SPA

Gemütlich zurücklehnen! Oder professionell trainieren!

Lie back & relax! Or train professionally!

Kronenhof Spa & Fitness: 07.00 h - 20.00 h
Treatments: 09.00 h - 20.00 h

NADINE BÖNING-SOARES, SPA MANAGERIN

Der Winter im Kronenhof Spa bietet Ihnen die volle Auswahl an wundervollen Erlebnissen von entspannenden Wohlfühlmomenten bis hin zu einem professionellen Aufbautraining für Sportler, betreut von unserer Personal Trainerin Susanne - ideal zum Steigern Ihrer Beweglichkeit, dem Ausbau der Belastbarkeit oder zum Anregen eines gesunden Gewichtabbaus.

Probieren Sie es selbst! Wir beraten Sie gerne zu diesem und allen weiteren Angeboten in unserer Wellness-Oase.

NADINE BÖNING-SOARES, SPA MANAGER

Winter in the Kronenhof Spa offers you a wide selection of wonderful experiences, from relaxing moments of wellbeing to professional sports coaching, supervised by our personal trainer Susanne, which is ideal for improving your mobility, increasing your endurance and / or stimulating healthy weight loss.

Try it for yourself! Or talk to us so we can advise you on this and all the other offers in our wellness oasis.



SCHWIMM-TRAINING

Im Kronenhof Spa bieten wir Ihnen professionelles Schwimmtraining für jedes Alter. Unsere diplomierte Schwimmlehrerin Elena steht gerne für Technikkurse für Erwachsene und Kinder zur Verfügung.

Verbessern Sie Ihren Schwimmstil und optimieren Sie Ihre technischen Fähigkeiten in Koordination, Ausdauer und Atmung beim Brust- und Rückenschwimmen oder Kraulen, inklusive ganz persönlichem Trainingsplan. Zudem wird auch Kindern spielerisch und mit viel Einfühlungsvermögen sowie Freude das Schwimmen beigebracht und der Grundstein für eine Vielzahl von Wassersportarten gelegt. Vom ersten Wasserkontakt, über die Grundtechniken bis zum Tauchen, Springen und anderen fortgeschrittenen Aktivitäten ist für jedes Niveau etwas dabei.

SWIMMING TRAINING

At the Kronenhof Spa, we offer professional training for all ages. Our qualified swimming instructor Elena is available for both improving adult technique as well as children's swimming lessons.

Adults can take advantage of a personalised training plan that will perfect your style and optimize your stroke, endurance and breathing while swimming breast-stroke, backstroke and / or front crawl. Teaching your children to swim in a playful, empathetic and fun way while laying the foundation for a variety of water sports is another of Elena's specialities. From the first contact with water, through the basic techniques to jumping, diving and other advanced activities, there is something for every level.

INDIAN HEAD MASSAGE

Sanfte sowie anregende Massagegriffe an Schulter, Nacken und Kopf lösen verkrampfte und schmerzende Stellen. Die traditionelle Kopfmassage beruhigt, verbessert die Konzentration und führt zur absoluten Tiefenentspannung. Mit frischer Energie für einen klaren Kopf. Ohne Öl, sitzend durchgeführt. Bei 50-minütiger Behandlungsdauer inklusive Gesichtsmassage.

INDIAN HEAD MASSAGE

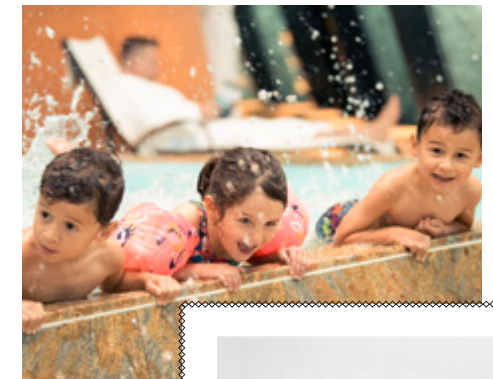
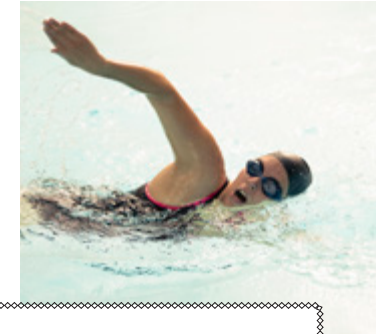
Gentle and stimulating massage techniques on shoulders, neck and head relieve stress in these often cramped and painful areas. The traditional head massage soothes and leads to very deep relaxation, while also improving concentration by renewing energy and generating a clear head. Carried out seated without oil, a facial massage is included in this 50-minute treatment.

BEAUTY BASICS MIT LONDONTOWN

Die bekannte Nagellack-Marke setzt auf den hauseigenen Florium Complex mit einzigartiger 9-Free Formel: Ein pflegender Vitamincocktail ohne künstliche Zusatzstoffe, der die Nägel bei jedem Anstrich pflegt und stärkt. Das Resultat ist ein Produkt, das die Nägel langfristig pflegt.

BEAUTY BASICS WITH LONDONTOWN

The renowned nail polish brand contains its own Florium Complex, an exclusive blend of vitamins and botanical oils, that restores, hydrates and strengthens the nails with every coat. The result is a product that goes beyond the beautiful surface and cares for the nails long term.



YOGA SUMMIT MIT BEN RAKIDZIJA

Verbessern Sie Ihre Beweglichkeit und Körperwahrnehmung und gelangen Sie durch bewusstes Atmen zu tieferer Entspannung. Nach unserem Motto "Raufkommen zum Runterfahren" finden Sie über 3 Tage zur perfekten inneren Balance.

YOGA SUMMIT WITH BEN RAKIDZIJA

Improve your flexibility and body awareness while relaxing more deeply through conscious breathing. In line with our hotel motto "come up to slow down", you will find perfect inner balance over 3 days.

DATEN: / Dates:
17.-19.12.2021
14.-16.01.2022
04.-06.02.2022
21.-23.03.2022

GENUSSWELTEN



Herzhaft, rustikal, fein oder Gourmet?

Im Grand Hotel Kronenhof erleben Gäste kulinarische Vielfalt in drei hoteleigenen Restaurants. Speisen Sie traditionell im prunkvollen Grand Restaurant. Feinschmecker zieht es ins Gourmet Restaurant Kronenstübli. Wie wäre es mit einem Mittagessen im Le Pavillon oder einem Cocktailklassiker in der brandneuen Kronenhof Bar & Lobby? Gehen Sie mit uns auf eine kulinarische Entdeckungsreise.

Guests at Grand Hotel Kronenhof can enjoy delicious culinary variety in three restaurants. Diners can admire the decor in the magnificent Grand Restaurant, sample a fine gourmet meal at the Kronenstübli, have lunch at Le Pavillon or a classic cocktail in the brand-new Kronenhof Bar & Lobby. There's no doubt that every stay at Kronenhof is a culinary discovery trip.



Unser 5-Gang-Menu bietet auch Vegetariern und Veganern köstliche Optionen.

We also have a 5-course menu (with delicious options) that caters to vegetarians and vegans!

DINE AROUND

Grand Hotel Kronenhof



Le Pavillon

Herzhafte Spezialitäten zum Lunch, à la carte

Hearty specialties for lunch, à la carte



Grand Restaurant

5-Gang Dinner
In der Halbpension inklusive

5-course Dinner
Included in half-board

Kronenstübli

Italienische Haute Cuisine
CHF 45 Halbpensions-Gutschrift

Italian Haute Cuisine
CHF 45 half-board credit



Feines Essen ist Ihre Leidenschaft? Als Halbpensionsgast steht Ihnen die grösste Dine Around Auswahl des Engadins mit Halbpensions-Austausch oder mit einer Gutschrift in insgesamt 16 Restaurants zur Verfügung. Himmlische Kulinarik!

Love trying different cuisines? As our half-board guest, benefit from the largest Dine Around selection in the Engadine with half-board exchange or credit options in a total of 16 diverse restaurants. Culinary heaven!

Kulm Hotel St. Moritz

Kulm Country Club

Italienisch-Mediterran, international verfeinert
CHF 45 Halbpensions-Gutschrift

Italian-Mediterranean, with an international twist
CHF 45 half-board credit



Chesa al Parc

Lokales & Klassiker
CHF 45 Halbpensions-Gutschrift

Local & Classics
CHF 45 half-board credit



the Pizzeria

Pasta, Pizza & mehr
CHF 45 Halbpensions-Gutschrift

Pasta, Pizza & more
CHF 45 half-board credit



Sunny Bar by Claudia Canessa

Peruanisch-freche Kreationen
CHF 45 Halbpensions-Gutschrift

Delicious Peruvian creations
CHF 45 half-board credit

Grand Restaurant @ Kulm

Köstliches 6-Gang Menü
Halbpensions-Austausch

Delicious 6-course menu
Half-board exchange

Lunch on the peaks

Herzhafte alpine Gerichte zum Lunch bei den Bergrestaurants unserer Partner-Bergbahnen Corvatsch, Diavolezza & Lagalb statt Halbpensions-Menu im Hotel am Abend.
CHF 35 Halbpensions-Voucher

Hearty Alpine specialties for lunch at our partner mountain railway restaurants of Corvatsch, Diavolezza & Lagalb instead of your half-board menu at the hotel in the evening.
CHF 35 half-board voucher



the K by Mauro Colagrosso

1 Michelin *
World-class Gourmet Cuisine

CHF 45 Halbpensions-Gutschrift
CHF 45 half-board credit



KRONENHOF DELIGHTS

Gourmet Restaurant Kronenstübli

19.00 h - 21.30 h

In der mit 16 GaultMillau Punkten ausgezeichneten historischen Arvenholzstube unseres Gourmet Restaurants erwarten Sie meisterhafte Kreationen der italienischen Haute Cuisine - zubereitet von Chef Fabrizio Piantanida. Profitieren Sie von einer Halbpensions-Gutschrift von bis zu CHF 45.

For those who enjoy gourmet food, there is Kronenstübli. Located in an historic Swiss stone pine wood-panelled room, it has been awarded 16 points by GaultMillau, meaning guests enjoy masterful creations of Italian haute cuisine by Chef Fabrizio Piantanida. Benefit from a half-board credit of up to CHF 45.



Grand Restaurant @ Kronenhof

7.00 h - 11.00 h
19.00 h - 21.30 h

Die Wintersaison bietet eine Extra-Portion kulinarische Abwechslung - erste Anlaufstelle ist unser prachtvolles Grand Restaurant, wo Sie vom reichhaltigen Frühstück, das keine Wünsche offen lässt, bis zum opulenten Halbpensions-Dinner über 5 Gänge nur feinste Speisen bei festlicher Stimmung serviert bekommen.

The winter season offers an extra portion of culinary variety. The first part of call is our splendid Grand Restaurant, where you can enjoy an extensive breakfast that leaves nothing to be desired and an opulent 5-course half-board evening meal served in a festive atmosphere.



Beim Dinner im Grand Restaurant unbedingt einen Blick auf die prunkvollen Deckenfresken von Otto Haberer aus dem Jahr 1901 werfen - ein neobarockes Dining-Erlebnis!

During dinner in the Grand Restaurant, be sure to take a look at the magnificent ceiling frescoes by Otto Haberer from 1901 - a neo-baroque dining experience!

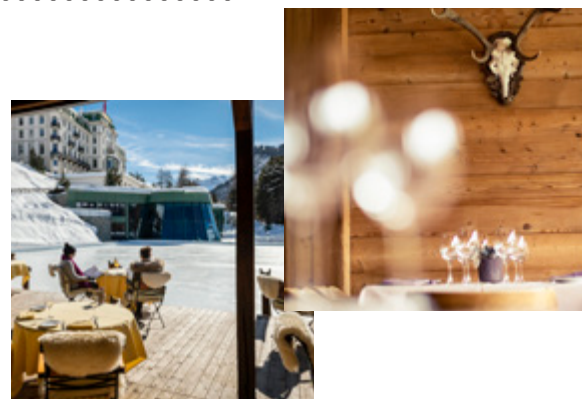


Le Pavillon

12.00 h - 15.00 h

Im historischen Pavillon geniessen Sie in behaglicher Atmosphäre herzhaftere Spezialitäten wie zünftige Käsefondues, feine Pizzocheri oder Austern bei einem Glas prickelnden Champagner, mit grandioser Sicht auf die Gletscherwelt des Val Roseg von der Sonnenterrasse oder im Stübli.

Choose from a host of hearty specialities like delicious cheese fondues, fine pizzocheri or fresh oysters with a glass of sparkling Champagne in the cosy atmosphere of the historic pavilion while taking in the spectacular view of the Val Roseg glacier on the sun terrace or in the cosy Stübli.



KRONENHOF BAR & FUMOIR



Kronenhof Bar - ein brandneuer Klassiker

Die Kronenhof Bar präsentiert sich im neuen Look in kräftigen Blau- und Rottönen. Eine Vielzahl internationaler Cocktails, Champagner, feinste Cognacs, eine grosse Auswahl an Gins & Tonics und ausgewählte Spirituosen sorgen für unvergessliche Momente in unserem neuen Bar-Klassiker.

THE KRONENHOF BAR - A BRAND-NEW CLASSIC

The Kronenhof Bar may have a strong new look in blue and red tones but it still serves an impressive variety of international cocktails, Champagne, the finest Cognacs, a large selection of gins & tonics and selected spirits. Get ready for some unforgettable moments in our new bar classic.

OUR DRINK OF THE SEASON...

... Sweet Holiday BBM Cup:

4 cl Blanton's Bourbon Whiskey
2 cl Bailey's Irish Cream Liqueur
1 cl Mozart Dark Chocolate Liqueur

10 cl Milch / Milk
1/2 Teelöffel / tea spoon Ingwerpulver / Ginger powder
1/2 Teelöffel / tea spoon Zimtucker / Cinnamon sugar
2 Kugeln / scoops Vanille-Glacé / Vanilla ice cream

Garnitur Vanilleschote, Schlagrahm
Garnish Vanilla shot, whipped cream

Alle Zutaten ausser Vanille Glacé in einen Topf geben, mild aufheizen und danach auf eine Kugel Vanilleeis in einen "Tumbler" (kurzes Trinkglas) füllen - zum Wohl!

Put all the ingredients (except the vanilla ice cream) in a saucepan, heat them gently and then pour on top of a scoop or two of vanilla ice cream in a tumbler - cheers!

Das Fumoir - Genussvoller Rückzugsort

Unser edles Fumoir, in dem Sie abendfüllend den Genuss zelebrieren können, erwartet Sie mit einer grossen Sammlung edelster Zigarren sowie einer speziellen Bourbon Whiskey & Rum Auswahl - James Bond wäre begeistert.

THE FUMOIR - A SMOKER'S RETREAT

Our elegant fumoir, where you can celebrate your evening in style, allows you to explore a large collection of the finest cigars and a Bourbon Whiskey & Rum selection that leaves nothing to be desired - James Bond would be in heaven!



KULM KULINARIK



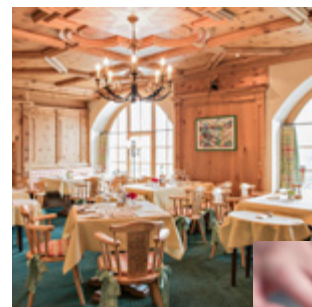
Sunny Bar - by Claudia Canessa



Entdecken Sie das St. Moritzer Szene-Restaurant mit frischen und frechen Kreationen der peruanischen Küche von Ceviche und Quinoa bis hin zu authentischem, peruanischem Street-Food von Claudia Canessa im legendären Ambiente der Sunny Bar, ausgezeichnet mit 14 Punkten GaultMillau. Mit Halbpensions-Gutschrift von bis zu CHF 45.

Discover this fashionable restaurant serving the very best fresh and innovative Peruvian street food creations, along with crowd favourites such as ceviche, all prepared by Claudia Canessa in the legendary atmosphere of the Sunny Bar, awarded 14 GaultMillau points. We offer a half-board credit of up to CHF 45.

Fr-Mi / Fri-Wed
19.00 h - 21.30 h

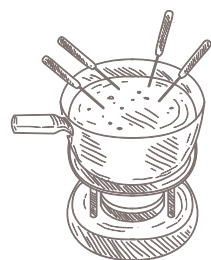


the Pizzeria

Genussvolle Abwechslung und viel Italianità, ein echter Geheimtipp. Köstlichkeiten der italienischen Küche, Pasta und knusprige Pizza aus dem Holzofen - für die italienischen Momente im Leben! Sie werden mittags à la carte und abends mit einer Halbpensions-Gutschrift von bis zu CHF 45 und dem Besten, das die italienische Küche zu bieten hat, verwöhnt.

Visit The Pizzeria for its Italian flair, that's our tip. Italian delicacies, including fresh pasta and crispy pizza straight from the wood-fired oven re-create authentic Italian moments. The best of Italian cuisine can be enjoyed à la carte at lunch or for dinner with a half-board credit of up to CHF 45.

Lunch 12.00 h - 14.30 h
Dinner 19.00 h - 21.30 h



Chesa al Parc

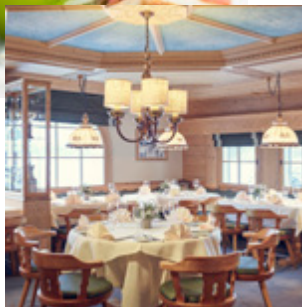
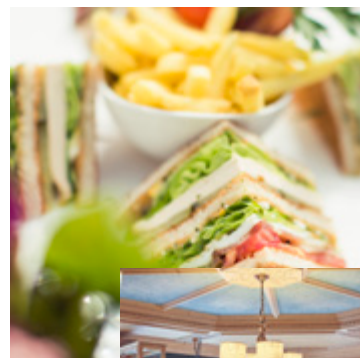
Täglich / Daily
10.00 h - 22.00 h

Am Eingang zum Kulm Park erwartet Sie die Chesa al Parc, die perfekte Verbindung von sportlicher Eleganz und rustikalem Charme. Schweizer Spezialitäten am Mittag auf der grossen Sonnenterrasse und am Abend, tagsüber Snacks, Kaffee und Kuchen - auch kleine Gäste sind herzlich willkommen! Sonntags geniessen Sie Fondue Chinoise.

In der Chesa al Parc profitieren Sie als Halbpensionsgast von einer Halbpensions-Gutschrift von bis zu CHF 45.

At the entrance to the Kulm Park, the Chesa al Parc awaits with the perfect combination of sporty elegance and rustic charm. Enjoy Swiss specialities at lunchtime on the large sun terrace and in the evening. During the day, snacks, coffee and cake are served - perfect for the whole family! Every Sunday, you can enjoy Fondue Chinoise.

In the Chesa al Parc, our half-board guests benefit from a half-board credit of up to CHF 45.



Die Bars @ Kulm Hotel - noch mehr Auswahl...



Im Schwesterhaus Kulm Hotel St. Moritz ist die Altitude Bar, gemeinsam mit der Hotel Lobby und der Miles Davis Smoker's Lounge, der beliebte Treffpunkt für einen feinen Drink oder kleine Snacks am Nachmittag. Wir empfehlen einen Signature Drink oder einen Gin & Tonic aus der spannenden Auswahl.

Zusätzlich wartet auch im legendären Kulm Country Club eine hochklassige Bar, stilvoll mit historischen Sportgegenständen und Bildern sportlicher Legenden dekoriert, welche zum Verweilen einlädt - unter anderem mit einer grossen Auswahl an Cocktails.

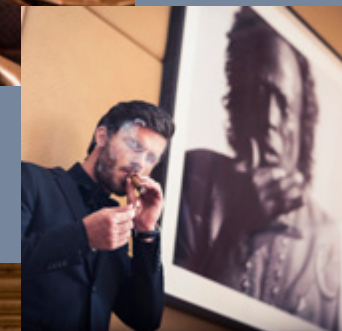
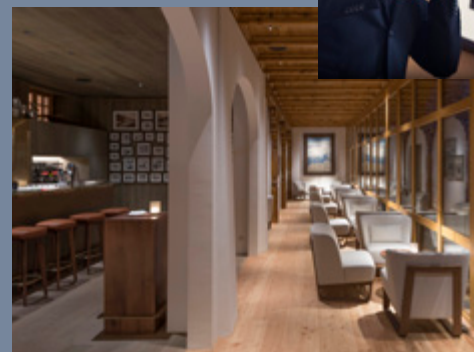
Die altbekannte Sunny Bar, die erste Sportsbar der Alpen, dient in der Wintersaison als Restaurant, befeuert von Claudia Canessa's peruanischen Spezialitäten.

The bars @ Kulm Hotel - even more diversity...

In our sister property Kulm Hotel St. Moritz, the Altitude Bar is, together with the hotel lobby and the Miles Davis Smoker's Lounge, the popular meeting place for a sophisticated drink or a small afternoon snack. We recommend a signature cocktail or a gin & tonic from our exciting selection.

In addition, the legendary Kulm Country Club also has an elegant bar, stylishly decorated with historical sports items and pictures of sporting legends, which invites you to linger - while enjoying one (or more) cocktails.

In the winter season, the well-known Sunny Bar, the first sports bar in the Alps, serves as a restaurant, fuelled by Claudia Canessa's Peruvian specialities.

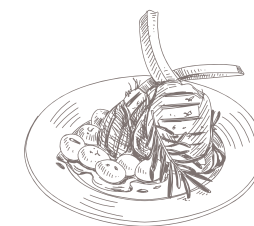


Kulm Country Club

Mi-So / Wed-Sun
12.00 - 14.00 h & 19.00 h - 21.00 h

Küchenchef Daniel Müller und Gastgeberin Valentina Lato empfangen Sie mit italienisch-mediterraner Küche basierend auf lokalen, frischen Zutaten und internationalen Einflüssen. Ob Lunch, kleine Snacks oder Dinner, der Kulm Country Club lädt zum Entspannen und Verweilen ein.

Chef Daniel Müller & host Valentina Lato serve up creative Italian-Mediterranean dishes with international influences, using locally-sourced, fresh ingredients. No matter whether for lunch, dinner or just for a small snack, the Kulm Country Club invites you to drop by, relax and enjoy.



the K by Mauro Colagreco

Di-Sa / Tue-Sat
19.00 h - 21.30 h

Die Sterne-Küche von Mauro Colagreco lässt sich nicht leicht kategorisieren. Mauros Können liegt in seiner sensiblen Balance zwischen einzigartigem Geschmack und Aroma, die es jeder grossartigen Zutat ermöglicht, ihren besonderen Platz einzunehmen. Mehr erfahren Sie auf der nächsten Seite!

Mauro Colagreco's Michelin-starred cuisine is in a class of its own. His skill lies in creating a sensitive balance of flavours, allowing each and every ingredient to hold its own, with many of his dishes embracing their surroundings in a unique way. Discover more on the next page!



RANDEN, KAVIAR & TURBOT



© GaultMillau / Thomas Buchwalder



Mauro Colagrecó. Und Paloma Boitier.

Ein Bericht von Urs Heller, Chefredakteur des GaultMillau Gourmetführers.

Der Argentinier Mauro Colagrecó ist gemäss «The World's 50 Best Restaurants»-Liste die Nummer 1 der Szene. Er kocht im Sommer an der Côte d'Azur («Mirazur», Menton), im Winter mit seiner charmanten und hochbegabten Küchenchefin Paloma Boitier in St. Moritz.

«Luxus beta vulgaris».

Mauro proklamiert «redefining luxury». Also setzt er auf seine heissgeliebten «Betteraves». Er holt sie nach der ersten Saison aus dem Boden, lässt sie im Keller überwintern, gräbt sie im Frühling nochmals ein.



Beetroot, Caviar & Turbot

Mauro Colagrecó. And Paloma Boitier.

The Argentinian Mauro Colagrecó runs the number one place to eat according to «The World's 50 Best Restaurants» list. He is chef patron of Mirazur on the Côte d'Azur (Menton) in summer and, now, also has a winter restaurant in St. Moritz with his charming and highly-talented chef de cuisine, Paloma Boitier.

«Luxury beta vulgaris».

Mauro's intention is to «redefine luxury». So, he relies on his beloved «Betteraves» (beets). He harvests them after one season, then stores them in his cellar over winter before re-planting them in the spring. The result? Mauro's beets are huge, up to four kilos in weight, and full of flavour. In one dish, the beetroots are thinly sliced and artfully draped before a terrific caviar sauce is poured over them; he calls it Oscietra Impérial.

Potato millefeuille with 55 layers.

Colagrecó is not always at «the K», but his Argentinian compatriot Paloma Boitier, who is only 26 years old, is. Mauro can rely on his good-humored sous chef: she works precisely and extremely quickly, with the six-course tasting menu being served in just under two hours! The tapas at the start leave diners in no doubt: this is world-class cooking. A mini potato millefeuille made of 55 layers (we have to admit, we didn't count ...) comes with spruce mayo. A butternut squash tartelette. A Grana Padano cracker with sour cream and garlic blossom. Dehydrated black salsify wrapped in Colonnata bacon, pepped up with black truffle. Small works of art that are great to look at. And even better to taste.

And that is only the start - a whole array of spectacular culinary highlights is about to follow. Read the whole story on the Kulm Hotel's Website.

A Michelin Star for «the K by Mauro Colagrecó»

Last winter season, «the K by Mauro Colagrecó» was awarded its first Michelin star after just one and a half months!

Try it out for yourself! «The K»'s team is looking forward to your visit.

Text: © Urs Heller, Editor in chief of the GaultMillau Guide.

Pictures: © Thomas Buchwalder, GaultMillau

Resultat: Mauros Randen sind riesig, bis zu vier Kilo schwer. Und sie sind voller Power.

Die Randen gibt es hauchdünn aufgeschnitten und kunstvoll drapiert; eine grandiose Kaviarsauce wird darüber gegossen. Oscietra Impérial.

Kartoffel-Millefeuille mit 55 Lagen.

Colagrecó ist nicht immer vor Ort. Seine argentinische, erst 26-jährige Landsfrau Paloma Boitier immer. Mauro kann sich auf seine gut gelaunte Chefin verlassen: Das sechsgängige Degustationsmenü ist in knapp zwei Stunden serviert! Die Tapas zum Start lassen keine Zweifel offen: Hier ist Weltklasse angesagt. Ein Kartoffel-Mini-Millefeuille aus 55 Lagen (wir haben allerdings nicht nachgezählt...) und mit Fichten-Mayo. Ein Butterkürbis-Tartelette. Ein Cracker aus Grana Padano mit feiner Sauerrahmcrème und Knoblauch-Blüten. Dehydrierte Schwarzwurzel, umwickelt mit Colonnata-Speck, aufgepeppt mit schwarzem Trüffel. Kleine Kunstwerke. Toll anzusehen. Und noch besser im Geschmack.

Und dies ist nur der Anfang - es folgen noch viele weitere spektakuläre Highlights. Lesen Sie die komplette Story auf der Kulm Webseite.

Ein Michelin Stern für das "the K by Mauro Colagrecó"

Nach gerade einmal anderthalb Monaten der letzten Wintersaison stand bereits der erste eigene Michelin-Stern fürs «the K by Mauro Colagrecó» ins Haus!

Zeit, sich selbst ein Bild zu machen!

PEOPLE POWER

Marc Eichenberger - BILANZ Hotelier of the year @ Kronenhof

Im Juli 2021 wurde ich mit der Nachricht überrascht, dass mich das Schweizer Wirtschaftsmagazin Bilanz und deren Jury zum Hotelier des Jahres 2021 gekürt hat.

Eine Auszeichnung, die ohne Mithilfe unserer fantastischen Mitarbeitenden sicher nicht möglich gewesen wäre - daher auch meine herzliche Gratulation ans gesamte Team!

In July 2021, I was surprised with the news that the renowned Swiss business magazine Bilanz and its jury had named me Hotelier of the Year 2021.

An award that would certainly not have been possible without the help of our fantastic employees - hence my warmest congratulations to the entire team!

Folgend ein Auszug aus Claus Schweitzers Artikel im bekannten Wirtschaftsmagazin BILANZ:

In kaum einem anderen Grandhotel hat man als Gast so klar den Eindruck, dass das ganze Team an einem Strang zieht und jeder Mitarbeitende persönlich involviert ist. Das hat zum einen mit den kurzen Kommunikationswegen innerhalb der verschiedenen Abteilungen und dem hohen Anteil an Stammpersonal zu tun, zum anderen fühlt man im «Kronenhof», dass da eine Seele ist, eine Energie, eine Philosophie, die täglich gelebt und kontinuierlich weiter verfeinert wird.

Wie alle Instinkt-Hoteliers hat Marc Eichenberger ein untrügliches Gespür für Stimmungen und Stimmungsumschwünge vor und hinter den Kulissen - und darüber hinaus die Gabe, gleichzeitig für konstante Topleistungen und für grösstmögliche Ungezwungenheit zu sorgen. Er ist nicht nur an Unternehmenszahlen interessiert, sondern am Wohlergehen jedes einzelnen Gastes und Mitarbeiters. Er setzt sich intensiv damit auseinander, ein attraktiver Arbeitgeber zu sein und den Erwartungen der nachwachsenden Generation an die Arbeitswelt gerecht zu werden.

«Für viele Mitarbeitende sind wir ein home away from home - und da spielt das Umfeld und der Umgang untereinander eine wichtige Rolle, die wir sehr ernst nehmen», sagt er.

Auch während der nervösen Zeiten der Pandemie bewies er in seiner unaufgeregten herzlichen Art Standhaftigkeit und fürsorgliches Denken, war genau im Detail und klar in der Haltung. Seit nunmehr acht Jahren verleiht er dieser Ikone der Schweizer Hotellerie ein schlagendes Herz.

Die BILANZ-Auszeichnung ist überfällig für Marc Eichenberger.



Marc Eichenberger is Hotelier of the year: An excerpt from Claus Schweitzer's article in the renowned business magazine BILANZ.

In hardly any other grand hotel does a guest have the clear impression that the whole team is pulling together and that every employee is personally involved. On the one hand, this has to do with the short communication channels within the various departments and the high proportion of permanent staff; on the other hand, in the «Kronenhof» you can feel that there is a soul, an energy, a philosophy that is lived and continuously refined on a daily basis.

Like many instinctive hoteliers, Marc Eichenberger has an unmistakable feeling for moods and mood swings in front of and behind the scenes - and also has the

gift of ensuring that staff perform at the top of their game and with the greatest possible ease at the same time. He is not only interested in company figures, but in the well-being of every single employee and guest. He puts a lot of effort into being an attractive employer and meeting the expectations of the next generation in the world of work.

«For many employees, we are a home away from home - and the environment and interaction with one another play an important role that we take very seriously», he says.

Even during the nervous times of the pandemic, he demonstrated steadfastness and caring thoughtfulness in his calm, warm manner, was precise when it came to details and clear in his demeanour. For eight years now, he has given this icon of the Swiss hotel industry a beating heart.

The BILANZ award is overdue for Marc Eichenberger.

Text: © BILANZ, Claus Schweitzer

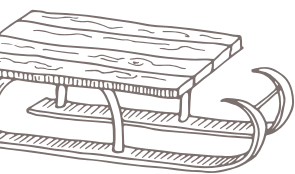


1 PANORAMA-SCHLITTELN

20 Kurven, 4,2 Kilometer Länge, 718 Höhenmeter: Das sind die Parameter, die Adrenalin-Fans auf der rasantesten Schlittenbahn der Region ein Lächeln auf die Lippen zaubern. Das Geschwindigkeitserlebnis auf Muottas Muragl beginnt an der Bergstation und führt durch überzuckerte Föhren- und Lärchenwälder hinunter ins Tal - ein Märchen für Gross und Klein.

PANORAMIC SLEDGE RIDE

4.2 kilometers in length, with a drop in altitude of 718 meters and 20 bends: these are the statistics that put a smile on the face of adrenaline junkies on the region's fastest toboggan run. The Muottas Muragl run begins at the mountain station and wends its way through snow-covered pine and larch forests down to the valley - a fairy tale speed experience for young and old.



UNSERE GEHEIM-TIPPS

Hidden gems in the Engadine

2 SPA & COCKTAIL NIGHT, WINTER EDITION

An ausgewählten Daten, von 19.00 h bis Mitternacht haben Sie die Gelegenheit, in unserer Wohlfühloase in ruhiger Abendstimmung zu entspannen. Es erwarten Sie Cocktails & Aufguss-Dufteisbälle zur selbstständigen Verwendung in der Sauna, ein erfrischendes Körperpeeling im Dampfbad und Night Spa Massagen.

SPA & COCKTAIL NIGHT, WINTER EDITION

On selected dates, from 19.00 h to midnight, you can enjoy a serene evening atmosphere in our oasis of well-being. Cocktails, infusion ice balls for your own personal use in the sauna, a refreshing body peeling in the steam bath and night spa massages await the discerning spa-aficionado.

Dates: 18.12.2021, 15.01., 19.02. and 12.03.2022

3 ONE-DAY MENTAL COACHING THOMAS THEURILLAT & EVELYNE STOCK

Thomas Theurillat & Evelyne Stock, erfolgreiche und bekannte Psychologen und Ausbilder von Mentaltrainern, begleiten Sie mit ihrer empathischen und offenen Art in einem eigens konzipierten Coaching-Programm auf Ihrem Weg zu mehr Erfolg und Zufriedenheit, natürlich auf dem aktuellsten Stand der Wissenschaft sowie mit Interesse und viel Leidenschaft für die Thematik ihrer Kunden.

ONE-DAY MENTAL COACHING THOMAS THEURILLAT & EVELYNE STOCK

Thomas Theurillat & Evelyne Stock, successful and renowned psychologists and mental coaches, combine empathy and an open manner in a coaching programme specially designed for Kronenhof guests that leads to greater success and satisfaction in life, using the latest scientific techniques while focusing on the interests and passions of individual clients.

Dates: 10.-12.12.2021, 11.-13.02., 25.-27.02.2022 (Thomas) 07.-09.01., 11.-13.03., 18.-20.03.2022 (Evelyne)



5 ÜBER DEN GIPFELN

Das Gefühl ist unbeschreiblich: Der Adrenalinspiegel steigt, während der erfahrene Gleitschirm-Pilot in aller Ruhe alles für den Start vorbereitet. Schon von hier aus ist das Panorama schlicht fantastisch. Wenig später ist es atemberaubend: Lautlos schwebt der Gleitschirm hoch über die Engadiner Seenplatte - einmalig.

Alternativ empfehlen wir auch einen Rundflug mit dem Helikopter, wenn Sie eher technisch begeistert sind!

Unsere Concierges beraten Sie gerne.

ABOVE THE PEAKS

The feeling is indescribable: the adrenaline starts pumping while the experienced paraglider pilot calmly prepares everything for take-off. Even at this point, high up in the mountains, the panorama is fantastic, but a little later it is breath-taking as the paraglider hovers silently high over the Engadine valley with its stunning lakes - a truly unique experience.

Alternatively, if you prefer to be powered, rather than wind assisted, try a helicopter sightseeing flight!

Our concierges will be happy to advise you.



6 DETOX YOGA DAYS

Nela Koseva präsentiert 3 erholsame Tage mit jeweils einer Session von Morning Yoga Flow oder Restorative Yoga, dazu Detox Tee und Detox Massagen sowie ein Valmont & Pharmos Entschlackungs-Kit zum selber anwenden. Perfekt, um die ultimative Erholung zu erleben.

DETOX YOGA DAYS

Nela Koseva presents 3 relaxing days, each with a morning session of either Flow or Restorative Yoga, plus detox tea and detox massages as well as a Valmont & Pharmos kit to help purify your body in your own time and space. The perfect programme to experience total relaxation.

Dates: 09.01.-12.01., 27.02.-02.03., 27.03.-30.03.2022



4 SKI-TOUREN IM NATURPARADIES

Ski-Touren im Engadin sorgen für einzigartige Momente. Deshalb ist das Grand Hotel Kronenhof nun auch Teil der Ski-Tourenhotels und bietet seinen Gästen einige Vorteile, um das besondere Naturerlebnis noch einfacher zugänglich und komfortabler zu machen - so dass der Fokus auf einem stressfreien Aufstieg und unlimitedem Abfahrtspass liegt.

SKI-TOURING IN NATURE'S PARADISE

Ski-touring in the Engadine ensures unique moments, which is why Grand Hotel Kronenhof has joined the Swiss "Ski-touring Hotels" to offer its guests a number of benefits that will make this special experience even more accessible and comfortable - so that they can focus on a stress-free ascent and unlimited downhill fun in nature.

www.skitourenhotel.ch



GOURMET FESTIVAL

HAUTE CUISINE: SWISS EDITION - 28.01.-05.02.

Nach der Verschiebung der letztjährigen Ausgabe findet das 28. St. Moritz Gourmet Festival vom 28. Januar bis 5. Februar 2022 unter dem Motto «Swiss Made» statt.

Erneut steht der Reichtum und die kulinarische Vielfalt der Schweizer Top-Gastronomie im Mittelpunkt. Diesmal werden ausschliesslich Schweizer Spitzenköche mit Köstlichkeiten aus dem kulinarischen Schlaraffenland Schweiz überraschen.

After the postponement of last year's edition, the 28th St. Moritz Gourmet Festival will take place from 28 January to 5 February 2022.

The theme of the festival is «Swiss Made» and it will feature only Swiss guest chefs who will entertain guests as they showcase their cookery skills and surprise them with delicacies that demonstrate the wealth and diversity of the country's gastronomy.

WEITERE DETAILS: /further details:



www.stmoritz-gourmetfestival.ch



TANJA GRANDITS,
RESTAURANT STUCKI, BASEL
@ KULM - 02.-04.02.2022

Erleben Sie die ganz persönliche Handschrift von Tanja Grandits. Charakteristisch für ihren mit 2 Michelin Sternen ausgezeichneten Stil ist der dezente Einsatz von Blüten, Blättern und Farben. Speisen wie Nüssli-Salat mit Joghurt-Ravioli und Meerrettich-Sud sind elegant und frisch in ihrer Machart, gekonnt die Kombination von Aromen. Keineswegs sind die Kreationen überladen.

Experience the very unique cooking of Tanja Grandits. The subtle use of flowers, leaves and colours is characteristic of her style, which has been awarded two Michelin stars. Dishes such as lamb's lettuce with yoghurt ravioli and horseradish broth are elegant and fresh in their approach, the combination of flavours skilful. Her light creations leave diners feeling satisfied.

MITJA BIRLO,
RESTAURANT 7132 SILVER, VALS
@ KRONENHOF - 02.-04.02.2022

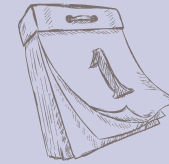
Sein Brot mit fermentierten Kartoffeln backt er mit ungefiltertem Quellwasser. Aber auf seinen Tellern hat es auch mal Platz für Hummer aus der Bretagne, Gelbschwanzmakrele aus Dänemark oder Spitzenrindfleisch der Marmorierungsstufe A5 aus der Gegend von Kobe in Japan. Kulinarische Spannung entsteht so aus der Wechselwirkung zwischen Nah und Fern.

He bakes his bread with fermented potatoes and unfiltered spring water. But in his dishes, there is also space for lobster from Bretagne, yellow-tailed mackerel from Denmark and the highest quality level (A5 marbling) of Japanese Kobe beef. Culinary magic is created by mixing influences from near and far.



EVENTS & KULTUR

Aktuelle Angaben zu den Winterevents sowie Sicherheits-Konzepten finden Sie auf den jeweiligen Webseiten der Anbieter.



Please find updated information as well as safety concepts regarding the following winter events on their respective websites.

SKIING ON TOP OF THE WORLD

St. Moritz ist in den letzten Jahren erneut zum absoluten Hotspot der Skirenn-Szene geworden - und bietet auch diesen Winter Hochspannung pur auf den Pisten.

In recent years, St. Moritz has once again become the absolute hotspot of the ski racing scene - and this winter, too, offers pure excitement on the slopes.

AUDI FIS SKI WORLD CUP ST. MORITZ

11.-12.12.2021

WINTER UNIVERSIADE 2021

11.-21.12.2021

WORLD PARA ALPINE SKIING WORLD CUP ST. MORITZ

17.-21.12.2021
St. Moritz



© Engadin St. Moritz / Alessandro della Bella

OLYMPIA BOBRUN

Spannende Rennen auf der einzigen Natureisbahn der Welt, die auch zu den ältesten zählt. Es warten einige Saison-Highlights.

There will be plenty of season highlights among the races on the only natural ice run in the world - that is also one of the oldest.

SWISS CHAMPIONSHIP 2-MAN-BOB & SKELETON

31.12.2021

IBSF WORLD CUP BOB & SKELETON

14.-16.02.2022

SWISS CHAMPIONSHIP 4-MAN-BOB

27.02.2022

St. Moritz

53. COPPA ROMANA

Jedes Jahr veranstalten der Curling Club und die Gemeinde Silvaplana das grösste Open-Air-Curling-Turnier der Alpen mit über 70 Mannschaften: die Coppa Romana.

Every year, the Curling Club and the municipality of Silvaplana organise the largest open-air curling tournament in the Alps with more than 70 teams: the Coppa Romana.

09.-12.01.2022
Silvaplana



© St. Moritz Tourismus / swiss-image.ch

LA DIAGONELA

Die Engadiner Loipen von Zuoz nach St. Moritz in der klassischen Technik: Messen Sie sich mit Spitzenathleten und Breitensportlern auf einer Strecke von 65 km.

It's on the Engadine's cross-country trails from Zuoz to St. Moritz that top athletes and weekend warriors compete in the classic technique over a distance of 65 km.

22.01.2022
Zuoz

SNOW POLO WORLD CUP ST. MORITZ

Das weltweit prestigeträchtigste Winterpoloturnier seit 1985 vereint Stil, Tradition, Emotionen und natürlich herzlichste Engadiner Gastfreundschaft.

The world's most prestigious winter polo tournament since 1985 combines style, tradition, passion and of course the warmest Engadine hospitality.

28.-30.01.2022
St. Moritz



© Engadin St. Moritz / Filip Zuan

ST. MORITZ GOURMET FESTIVAL

Zehn spannende Guest Chefs sorgen für kulinarische Höhenflüge im Engadin - made in Switzerland.

Ten exciting guest chefs prepare culinary flights of fancy in the Engadine - made in Switzerland.

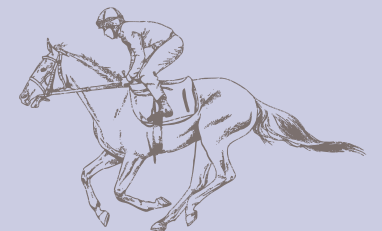
28.01.-05.02.2022
Engadin

WHITE TURF ST. MORITZ

Auf der weitläufigen Rennbahn zeigen eingesessene Jockeys und ihre edlen Vollblüter rasante Galopp- und Trabrennen sowie das weltexklusive Skijöring.

On the racetrack made of frozen ice, highly regarded jockeys and their noble thoroughbreds gallop on the flat, trot and take part in the world exclusive skijoring.

6., 13., & 20.02.2022
St. Moritz



Weitere Events finden Sie unter:
www.kronenhof.com/de/events-aktivitaeten/

Discover more information on winter events:
www.kronenhof.com/en/events-activities/

FABELHAFTE BERGWELT!



CORVATSCH, DIAVOLEZZA & LAGALB

Der Corvatsch bietet 120 Kilometer Pistenspass und im Corvatsch Park trifft sich regelmässig die Freeski-Elite zum Weltcup-Saisonfinale. Ruhiger ist es auf Diavolezza und Lagalb: Die kleinen, aber feinen Skigebiete mit Pisten für Kenner und Könner punkten ausserdem mit einem unglaublichen Bergpanorama.

The Corvatsch offers 120 kilometers of fun on the slopes and the Corvatsch Park regularly hosts the freeski elite for the World Cup season finale. It is a bit quieter on Diavolezza and Lagalb: These smaller but no less interesting skiing areas with slopes for connoisseurs and experts also boast incredible mountain vistas.

© Gian Giovanoli

KILOMETERLANGE TRAUMPISTEN

Die Königsabfahrt Hahnensee vom Corvatsch nach St. Moritz-Bad ist neun Kilometer lang, beginnt mit offenen Steilhängen und endet im verschneiten Winterwald. Auch die Gletscherabfahrt von der Diavolezza nach Morteratsch bietet ein tolles Bergpanorama. Die zehn Kilometer lange Piste führt über zwei Gletscher (deshalb nur innerhalb der Markierungen fahren) und ist nicht präpariert. Ein Geheimtipp ist die Firnabfahrt La Rösa von der Lagalb ins Puschlav. Mit einem Guide fährt man abseits markierter Pisten durch offene Südhängen und kurze Couloirs.

The «royal run» of Hahnensee from Corvatsch to St. Moritz-Bad is nine kilometers long, begins with open steep slopes and ends in the snow-covered winter forest. The glacier run from Diavolezza to Morteratsch also offers a fantastic mountain panorama; the ten kilometer long slope leads over two glaciers (therefore only ski within the markings) and is not groomed. The La Rösa firm run from Piz Lagalb to Val Poschiavo is an insider tip. With a guide, you ski away from the marked slopes through open, south-facing slopes and short couloirs.



© Gian Giovanoli

ALPETTA – GRILLEDA ALPINA

In der neu renovierten Alpetta riecht es nach feinen Grilladen. Auf dem Smoker und Feuerring brutzeln getreu dem Motto «Grilleda Alpina» gut gereifte Fleischstücke von lokalen Produzenten.

Jeden Freitagabend an der öffentlichen Snow Night wird zum geselligen Fondue geladen. Die Alpetta kann auch für private Abendanlässe gebucht werden, zum Beispiel im Rahmen einer VIP Snow Night. Für Event-Anfragen wenden Sie sich bitte an sales@corvatsch.ch.

In the newly renovated Alpetta hut there is a smell of fine grilled food. True to the motto «Grilleda Alpina», well-matured pieces of meat from local producers sizzle on the smoker and grill.

Every Friday evening on the public Snow Night there is a convivial fondue. The Alpetta can also be booked for private evening events, for example as part of a VIP Snow Night. For event requests please contact sales@corvatsch.ch.



© Steve Hadorn



© Rahel Andron



HOTEL SKIPASS ZU CHF 45

Wir bieten Ihnen den besten Preis für Ihren Skipass: für nur CHF 45 pro Tag und Person können Sie den Hotel Skipass zu Ihrem Aufenthalt dazu buchen - exklusiv buchbar für die gesamte Dauer Ihres Aufenthalts.

HOTEL SKI PASS FOR CHF 45

We continue to offer you the best price for your ski pass: you can book the hotel ski pass for just CHF 45 per day per person during your stay - exclusively bookable for the entire duration of your stay.

LUNCH ON THE PEAKS

Halbpension gebucht? Dann in einem der 8 Bergrestaurants Lunch on the Peaks geniessen - statt Dinner am Abend, mit Gutschrift bis zu CHF 35 pro Person.

LUNCH ON THE PEAKS

Have you booked half-board? Then enjoy lunch in one of the 8 mountain restaurants included in our Lunch on the Peaks offer - instead of dinner in the evening, with a half-board credit up to CHF 35 per Person.





GRAND HOTEL KRONENHOF
PONTRESINA

★★★★★



GRAND HOTEL KRONENHOF
7504 PONTRESINA / ST. MORITZ · SCHWEIZ

T +41 81 830 30 30
info@kronenhof.com · www.kronenhof.com



SWISS DELUXE HOTELS