

ALTITUDE

1856

KULM 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 Kulm Hotel St. Moritz im Engadin.

Hier, im Herzstück des Alpenen Winter-tourismus und wohl schönsten Hochtal der Schweizer Bergwelt erwartet Sie diese einmalige Kombination aus einer beeindruckenden Natur, einem weitreichenden Spektrum an spannenden Aktivitäten und Events, Wellness und feinsten Kulinarik, an die man sich gerne zurückerinnert.

À propos Kulinarik - wir freuen uns, Ihnen auch diesen Winter wieder die weltbeste Gourmet-Cuisine, präsentiert von Mauro Colagrecò und seiner Chef de Cuisine Paloma Boitier im «the K» anbieten zu können - unerreichbar köstlich!

Es ist uns eine Herzensangelegenheit, Ihnen grösstmöglichen Spielraum für das zu geben, was Ihnen wichtig ist. Lassen Sie sich auf den nächsten Seiten vom unglaublich vielseitigen Kulm Lifestyle inspirieren und sichern Sie sich perfekten Feriengenuss.

Auf bald in Ihrem Zuhause im Engadin, im Kulm Hotel St. Moritz,

J. & H. Hunkeler

Jenny und Heinz E. Hunkeler
General Managers, Kulm Hotel St. Moritz



Zum Schutz Ihrer Gesundheit befolgen wir jederzeit die aktuell gültigen Schutzmassnahmen in vollem Umfang. Mehr unter: www.kulm.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.kulm.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 at the Kulm Hotel St. Moritz in the Engadine.

Here, in the heart of Alpine winter tourism (and arguably the most beautiful high valley in the Swiss mountains), you will find this unique combination of impressive nature, a wide range of exciting activities and events, all-encompassing wellness and the finest cuisine is guaranteed to create fond memories for many years to come.

On the subject of culinary delights - we are pleased to be able to offer you the world's best gourmet cuisine again this winter, presented by Mauro Colagrecò and his Chef de Cuisine Paloma Boitier in «the K» - sample an array of unmatched delicacies!

Giving you the greatest possible freedom so that you can explore the elements that are most important to you is our priority. On the next few pages, let yourself be inspired by the unbelievably diverse Kulm lifestyle and plan the holiday of your dreams.

See you soon in your home in the Engadine, the Kulm Hotel St. Moritz.

INHALT CONTENTS

- 2 Editorial
Editorial
- 3 Geschichte: Olympische Wurzeln
History: Olympic Heritage
- 4 Arrangements
Packages
- 6 Winter Wellness @ Kulm Spa
Wellness bliss @ Kulm Spa
- 8 Highlights für Kinder
Very Important Kids
- 10 Kulinarik - Genusswelten
Culinary winter delights
- 16 Mauro Colagrecò - die Story
Mauro Colagrecò - the Story
- 18 In eigener Sache
People Power
- 19 Kronenhof - die neue Beletage
Kronenhof - the new Bel Étage
- 20 Unsere Geheimtipps
Hidden gems in the Engadine
- 22 St. Moritz Gourmet Festival
St. Moritz Gourmet Festival
- 23 Events & Kultur
Events & Culture
- 24 Fabelhafte Bergwelt
Fairy-tale mountain scenery
- 26 Preise & Konditionen
Rates & conditions

OLYMPISCHE WURZELN

Am 11. Februar 1928 treffen Spitzenathleten auf die Promis des frühen 20. Jahrhunderts im ersten Stock des Kulm Eispavillons, der zur Ski-WM 2017 als Kulm Country Club grundrenoviert im neuen Licht erstrahlte. Stummfilm-Legende Charlie Chaplin und US-Staatsoberhaupt Calvin Coolidge diskutieren angeregt über den ersten Besuch eines amtierenden US-Präsidenten in Kuba, während sie das Getümmel vor dem Pavillon aus den handgeschnitzten Rundbogenfenstern beobachten.

Das lebendige Flair der Olympischen Winterspiele zeigte sich besonders, als einen Stock



tiefer im Erdgeschoss Gäste, Einheimische und Sportler an diesem Samstag 1928 in ihren vom Schnee durchtränkten Schuhen durch den grossen Rundbogen im Eingangsbereich stapfen und sich die breiten Stufen der imposanten Treppe hinauf drängeln.

Die Spiele 1928 waren die ersten offiziellen Olympischen Winterspiele überhaupt. Stolz präsentierten die Besucher bei der Anreise nach St. Moritz den neuen Bugatti Royale oder den Mercedes-Benz Typ S: Das Automobil gewordene Superlativ der Zwischenkriegszeit. Auch bei der Kleiderwahl wurde geklotzt und nicht gekleckert. Inspiriert von der revolutionären 20er-Jahre Mode-Ikone Coco Chanel, flanierten die selbstbewussten Damen - gut versteckt



unter dem wärmenden Fellmantel - in lockeren Hängekleidern aus Seide, verziert mit Strass-Steinen, Pailletten und Spitze den Kulm Eispavillon entlang. Lange Perlenketten und Kopfschmuck, reichlich verziert mit Federn und Edelsteinen, rundeten den extravaganen Auftritt ab. Auch in androgynen Frisuren wie dem Bubikopf oder den Wasserwellen spiegelte sich das neu gefundene Selbstvertrauen / Emanzipation der Frauen wieder. Und während die Männer Zigarren pafften, rauchten die Damen ihre Zigaretten.

Der Kulm Country Club war während den Olympischen Spielen 1928 und 1948 das Hauptquartier der Eiskunstläuferinnen und Eiskunstläufer. Zu dem 1928er US-Hit «Corinne, Corrina» von Bo Carter oder in musikalischer Begleitung kleiner Orchester glitten die Athleten beim Training über das Eisfeld vor dem heutigen Baudenkmal. Auch für Gäste und Einheimische war die Eisbahn schon früh ein Begegnungsort in St. Moritz. Wer sich selbst nicht auf die schmalen Kufen wagte, sah den norwegischen Eiskunstlauflegenden Sonja Henie und Gillis Grafström beim Schaulaufen zu - der gesellschaftliche Höhepunkt im Wintersport-Resort.

Auch heute noch ist St. Moritz weiter einer der beliebtesten Orte für Wintersportevents verschiedenster Art.

Olympic Heritage

The intoxicating effect of the Olympic Winter Games was all-pervasive on its opening day (11 February 1928), when top athletes and celebrities, including the silent film legend Charlie Chaplin and US President Calvin Coolidge, gathered on the upper floor of the Kulm Ice Pavilion - relaunched in 2017 as Kulm Country Club for the Ski World Cup. While watching the competitive action in front of the pavilion through the finely-carved arched windows, talk was of the first visit of a serving US president to Cuba.

The 1928 Winter Games were the first ever official Olympic Winter Games. Visitors arrived in St. Moritz proudly driving their new Bugatti Royale or Mercedes-Benz Type S: the superlative hand-built vehicles of the 1920s. When it came to clothes, the emphasis was also on luxury. Inspired by fashion designer Coco Chanel, the ladies confidently strolled into the Kulm ice pavilion wearing loose silk dresses embellished with rhinestones, sequins and lace, underneath their thick fur coats. Long pearl necklaces and headdresses (richly

decorated with feathers and precious stones) topped off their extravagant appearances. This new confidence and sense of emancipation among the women was also reflected in their androgynous hairstyles, such as the bob or finger waves.



And as the men puffed cigars, the ladies smoked their cigarettes.

The Kulm Country Club was the headquarters of the figure skaters during both the 1928 and 1948 Olympic Games. Skating to popular songs of the day, such as the 1928 Bo Carter US hit «Corinne, Corrina», or accompanied by a small orchestra, the athletes practiced on the ice rink in front of today's heritage building. The Kulm Ice Pavilion soon became a landmark meeting point for both visitors and locals in St. Moritz. Those who did not dare to put on ice skates watched the Norwegian figure skaters Sonja Henie and Gillis Grafström - the undisputed social highlight at the winter sports resort that year.

Today, St. Moritz remains one of the most popular destinations for all kinds of winter sports events.

Mehr Informationen unter:
www.kulm.com/geschichte

More information at:
www.kulm.com/history

ARRANGEMENTS



THE SUITE EXPERIENCE

Unsere zahlreichen unterschiedlichen Suiten haben durchaus Gemeinsamkeiten - sie sind allesamt charmant und schmücken sich mit alpiner Romantik. Lust auf ein Kennenlernen? Dann buchen Sie am besten unser attraktives Suite Experience Angebot! Wir heissen Sie mit Schweizer Gastfreundschaft willkommen!

Our many different suites have something in common: they are all enticing and radiate Alpine chic. Get to immerse yourself in the Kulm way of life and book our attractive Suite Experience offer! We'll add the world-famous Swiss hospitality to top off your stay, of course!

GÜLTIG: / valid:
03.12.2021-03.04.2022

FRAGEN SIE IHREN PREIS AN:
Get your room rate:



Buchbar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.
www.kulm.com/arrangements

Bookable upon request and subject to availability.
www.kulm.com/packages



Geniessen Sie täglich bis um 11.30 h das grandiose Buffet im Grand Restaurant - der entspannte Start in den Tag!

Enjoy a sumptuous breakfast buffet in our Grand Restaurant, daily until 11.30 h - a relaxed way to break you into the day!



SKI SPECIAL

Skifahren im schönsten Hochtal der Schweizer Alpen ist etwas Besonderes - freuen Sie sich auf zahlreiche perfekt präparierte Pisten und atemberaubende Aussichten in drei fantastischen Skigebieten mit unserem Angebot Hotel Skipass inklusive.

Skiing in the most beautiful high valley of the Swiss Alps is something very special. You can look forward to perfectly groomed slopes in 3 fantastic ski areas with the hotel ski pass already included in your hotel rate - breath-taking prospects.

GÜLTIG: / valid:
03.12.2021-03.04.2022



Buchbar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.
www.kulm.com/arrangements

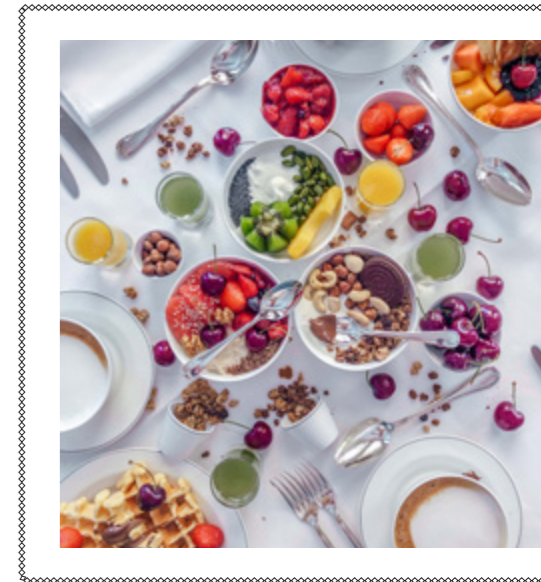
Bookable upon request and subject to availability.
www.kulm.com/packages

*The perfect winter experience:
luxury & snow sports!*



In Kooperation mit Head und Ender Sport im hauseigenen Ski-Shop bieten wir exklusiv im Engadin Ski, Snowboards und Zubehör der neusten Generation zum Ausleihen an.

Take advantage of our on-site ski rental shop operated by Ender Sport, the only one in the Engadine stocked with the very latest ski, snowboards and accessories from Head.



Weitere Informationen zu den Bedingungen und Details finden Sie auf unserer Webseite unter www.kulm.com/arrangements
Further information concerning terms and conditions can be found on our website at www.kulm.com/packages

WELLNESS BLISS

Genussvoll eintauchen. Sich einfach rundum verwöhnen lassen!

Indulge yourself - let us pamper you!

Kulm Spa & Fitness: 07.00 h - 20.00 h
Treatments: 08.00 h - 20.00 h

Das gesamte Kulm Spa Team freut sich bereits darauf, Sie diesen Winter in unserem fantastischen Wellness-Bereich zu begrüßen.

Ob mit Kosmetik für Gesichts- und Körperbehandlungen, entspannenden Massagen oder Personal Training - gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite und gehen ganz individuell auf Ihre Wünsche ein.

Kommen Sie vorbei!



The entire Kulm Spa team is looking forward to welcoming you to our fantastic wellness area this winter.

Whether you are having a facial or body treatment, a relaxing massage or a personal training session - we are happy to be helping you with words of advice and actions that cater to your individual needs.

Please do pay us a visit!



Detox by Voya: Die organischen Produkte von Voya haben sich zu einem der Favoriten in unserem Angebot entwickelt.

Nicht ohne Grund: vom Detox-Algenbad und Algenpeeling bis zur wärmenden Schlammpackung profitieren die Behandlungen von einer Kombination aus Algenextrakten mit den hochwertigsten pflanzlichen Inhaltsstoffen und Aromaölen, um Ihre Haut tief zu befeuchten, zu revitalisieren und zu entgiften. Sowohl einzeln als auch individuell zusammengestellt als Programm buchbar.

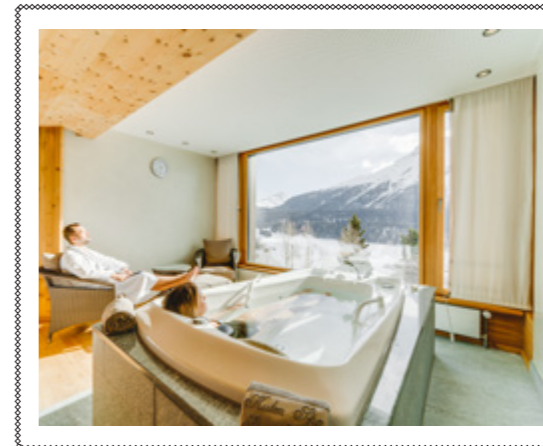
Detox by Voya: *Voya's organic products are one of the favourites in our range.*

Not without reason: from the detox bath and peeling to the warming mud pack, the treatments benefit from a combination of algae extracts along with the highest quality herbal ingredients and aromatic oils to deeply detoxify, moisturize and revitalize your skin. Bookable individually or as part of a personalised programme.

PRIVATE SPA SUITE

Zeit zu zweit ist doppelt so schön. Genießen Sie die private Sauna, das Dampfbad und das Sprudelbad oder lassen Sie einfach nur auf dem Wasserbett den Blick über das herrliche Panorama schweifen - ideal für alle mit exklusiven Ansprüchen an Privatsphäre.

Wählen Sie zwischen unseren 2 Angeboten: Classic oder Voya Detox mit Fokus auf Bio-Algenbad und Salzpeeling. Gönnen Sie sich eine private Auszeit zu zweit!



PRIVATE SPA SUITE

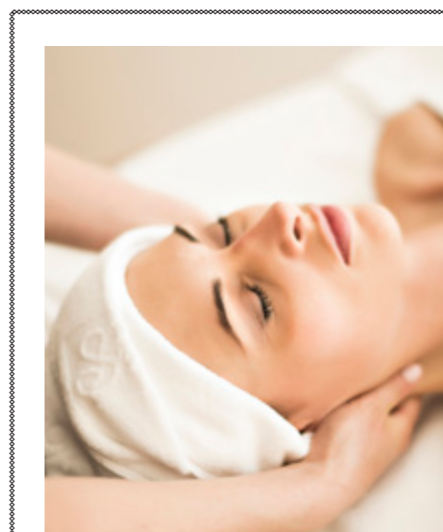
Quality time spent together is twice as nice and a wonderful opportunity to nurture cherished relationships - perfect for all those who have high demands in their day-to-day life.

Make the most of the private sauna and steam bath, the twin hydro-jet bathtub and the double waterbed with its panoramic view of Lake St. Moritz and the majestic Alps. Choose from 2 magnificent packages: the Classic or the Voya Detox (with an organic algae bath and salt peeling). Make the most of your private time-out for two!

VALMONT - LUXUS PUR

Ihre Haut fragt nach dem ultimativen Kick? Geben Sie Ihrem Gesicht neue Frische - luxuriös, sofort wirksam und vielseitig:

Unser Angebot umfasst unter anderem das **Majestic Facial Ritual**, die hochwertigste und bekannteste Valmont Gesichtsbehandlung, das spezielle Kulm Signature Treatment **Escape to the Summit** oder die **Brightening of the Ice** Behandlung, die ideal bei Pigmentstörungen einsetzbar ist.



VALMONT - PURE LUXURY

Is your skin asking for the ultimate boost? Give your face a luxurious treat that will have immediate effect and rejuvenate your look.

*On offer, among many more treatments, are the **Majestic Facial Ritual** (the highest quality and best-known Valmont facial treatment), the unique Kulm Signature Treatment **Escape to the Summit** and the **Brightening of the Ice** treatment (ideal for pigmentation disorders).*



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 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 the Kulm Hotel. We offer numerous ideas that will sweeten your kids' stay - as you'll 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! Damit wird der Aufenthalt zur puren Freude.

WELCOME

As soon as they arrive, our younger guests received our Very Important Kids (VIK) bracelet providing free access to everything that is fun and ensuring a stay of pure pleasure.



VERY IMPORTANT



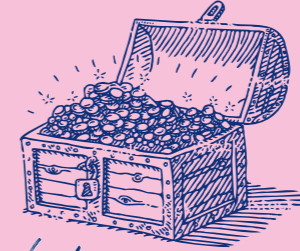
VIK AMENITIES



KIDS PROGRAMME



Games & mehr
GAMES & MORE

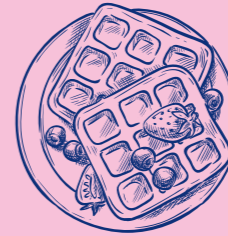


Schatzsuche
TREASURE HUNT

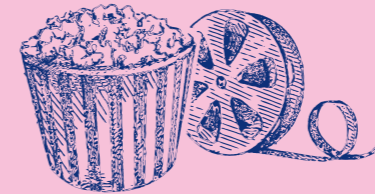


PIZZA BAKING

Waffeln
mit Früchten
WAFFLES WITH FRUIT



Kids Kino
KIDS CINEMA



Mocktails mischen
MIX YOUR MOCKTAIL



SCHNEE & EIS

Ob kostenlose Gruppen-Ski-Kurse mit der Skischule St. Moritz oder eislaufen auf dem Kulm Eisplatz - Outdoor-Spass und viel Bewegung stehen bei uns an vorderster Stelle!

SNOW & ICE

Whether it's taking part in free group ski lessons with the St. Moritz Ski School or ice skating on the Kulm ice rink - outdoor fun and lots of exercise are one of our top priorities!



SKIING FUN



ON THE ICE



WATER FUN



CHOCOLATE DREAM



PLAYTIME



TEEN CORNER

Für Teenager gibt es natürlich ein angepasstes Angebot, dass der Altersgruppe gerecht wird: es steht ein separater Raum mit Computer, Spielkonsolen, Wii, Flippertisch und Tischfußball zur Verfügung.

Da kommt garantiert keine Langeweile auf!

TEEN CORNER

Of course, we adapt our offer to the needs of teenagers. There is a separate games room for them with computers, game consoles, Wii, pinball machines and table football - 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 Kulm Spa
- kostenlose Gruppen-Ski- & Snowboardkurse, nach Voranmeldung und Verfügbarkeit
- 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 Kulm Spa
- free group ski & snowboard courses, upon request and subject to availability

Marmotta Kids' Club Wochenprogramm / Weekly Programme		Freitag / Friday	
Sonntag / Sunday	Montag / Monday	Dienstag / Tuesday	Mittwoch / Wednesday
9:00-12:00 BÄTTELNURSE Hilf bei Krankheiten	14:30-17:30 SPELSPASS GAME FUN Krankheit / Krankheit	17:15-18:30 SPELSPASS GAME FUN Krankheit / Krankheit	18:30-19:30 BÄTTELNURSE Hilf bei Krankheiten
19:30-20:30 BÄTTELNURSE Hilf bei Krankheiten	20:30-21:30 ACTION Krankheit / Krankheit	10:00-11:00 SPELSPASS GAME FUN Krankheit / Krankheit	11:00-12:00 SPELSPASS GAME FUN Krankheit / Krankheit

GENUSSWELTEN



*Herzhaft, rustikal,
fein oder Gourmet?*

Hearty, rustic or fine dining?

Im Kulm Hotel wird seit langem die Tradition einer abwechslungsreichen Erlebnisküche gepflegt. Das Repertoire reicht von sorgfältig zubereiteten lokalen Engadiner Spezialitäten bis hin zu internationaler Haute Cuisine.

The Kulm Hotel has a long tradition of producing a rich and diverse cuisine for memorable culinary moments. The repertoire here ranges from carefully prepared local Engadine specialities to international haute cuisine.



Unser 6-Gang-Menü bietet auch Vegetariern und Veganern köstliche Optionen.

We also have a 6-course menu (with delicious options) that caters to vegetarians and vegans!

DINE AROUND

Feines Essen ist Ihre Leidenschaft? Als **Halbpensions-Gast** steht Ihnen die grösste **Dine Around Auswahl** des Engadins mit Halbpensions-Austausch oder 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!



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

Kulm Hotel



Kulm Country Club

**Italienisch-Mediterran,
international verfeinert**
CHF 45 Halbpensions-Gutschrift

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



*the K by
Mauro Colagrosso*

**1 Michelin +
World-class Gourmet Cuisine**

CHF 45 Halbpensions-Gutschrift
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
In der Halbpension inklusive

Delicious 6-course menu
Included in half-board



Grand Hotel Kronenhof



Grand Restaurant

5-Gang Dinner
Halbpensions-Austausch

5-course Dinner
Half-board exchange

Kronenstübeli

Italienische Haute Cuisine
CHF 45 Halbpensions-Gutschrift

Italian Haute Cuisine
CHF 45 half-board credit

Lunch on the peaks

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

Hearty Alpine specialities 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





Kulm Country Club



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. Mit Halbpensions-Gutschrift von bis zu CHF 45.

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. We offer a half-board credit of up to CHF 45.

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

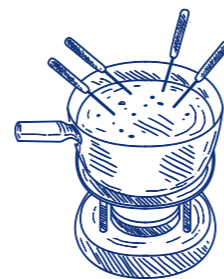


Chesa al Parc

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 im gemütlichen Restaurant, tagsüber Snacks, Kaffee und Kuchen - auch kleine Gäste heissen wir herzlich willkommen! Sonntags geniessen Sie Fondue Chinoise. Mit 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.

Täglich / Daily
10.00 h - 22.00 h



the Pizzeria

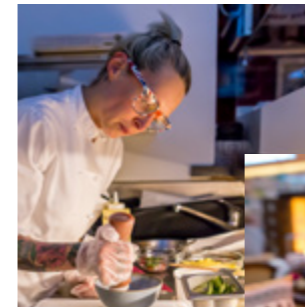
Genussvolle Abwechslung und viel Italianità, das ist unser Geheimtipp. Köstlichkeiten der italienischen Küche, Pasta und knusprige Pizza aus dem Holzofen - für die italienischen Momente im Leben! Wir verwöhnen Sie mittags à la carte und abends mit einer Halbpensions-Gutschrift von bis zu CHF 45 und dem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

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



Sunny Bar - by Claudia Canessa



Entdecken Sie unser 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 our 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.

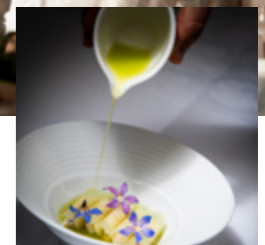
Fr-Mi / Fri-Wed
19.00 h - 21.30 h

the K by Mauro Colagreco

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. Im Kulm Hotel bringt er alle seine typischen Gerichte ins Restaurant the K. Lassen auch Sie sich die weltbesten kulinarischen Köstlichkeiten, zubereitet von Filial-Küchenchefin Paloma Boitier, auf der Zunge zergehen!

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. All his signature dishes can be sampled at the K restaurant in the Kulm, alongside some dishes that embrace their surroundings in a unique way. Don't miss out on the world's best in terms of culinary delights, prepared by the K head chef Paloma Boitier.

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



KULM BARS



Altitude Bar & Lobby

Unsere Altitude-Bar und Hotel Lobby sind der belebte Treffpunkt für unsere Hausgäste und externe Besucher! Wir empfehlen einen Signature Drink oder einen Gin & Tonic aus unserer spannenden Auswahl.

Our Altitude Bar and the hotel lobby are the lively meeting place for our guests and external visitors! We recommend a signature drink or a delightful gin & tonic from our exciting selection.

Täglich / Daily
10.00 h - 24.00 h



Miles Davis Lounge

So stil- wie genussvoll: unsere Raucher-Lounge. Eine erlesene Auswahl bester Zigarren erwartet Sie. Feines Ambiente, holzvertäfelte Wände, edles Mobiliar - und das Beste von allem: deckenhohe Panoramafenster, die den Blick auf den St. Moritzersee und das Bergpanorama freigeben. Der richtige Ort für Geniesser!



As stylish as it is enjoyable: the Smokers' Lounge at the Kulm Hotel has an exquisite selection of the best cigars on offer. An elegant ambience, wood-panelled walls, comfortable furniture and - best of all - floor-to-ceiling panoramic windows that reveal the view of Lake St. Moritz and the breath-taking mountain landscape. This is the right place for connoisseurs!



TOP-SELLING COCKTAILS @ KULM COUNTRY CLUB BAR

Muse Negroni - CHF 18
GIN / SWEET VERMOUTH & BITTER BLEND / VERMOUTHCHINATO/HOMEMADEVANILLAWATER

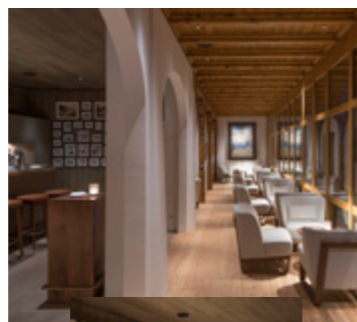
Dieser Negroni eignet sich als Aperitif an einem Winterabend, aber auch als Wachmacher nach dem Abendessen.

This Negroni is suitable as an aperitif on a winter evening, but also as a contemplative digestif after dinner.

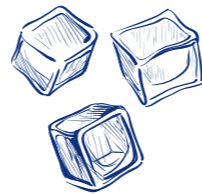
Martini 1864 - CHF 18
GIN / HOMEMADE STONE PINE DRY VERMOUTH / LARCH SPRAY

Ein Martini-Cocktail, der mit seinen Bergnoten das Kulm Hotel und die Geburtsstunde des Wintertourismus feiert.

A Martini Cocktail with mountain notes that celebrates the Kulm Hotel and the birth of winter tourism.



Kulm Country Club Bar



Die Bar des Kulm Country Club, stilvoll mit historischen Sportgegenständen und Bildern sportlicher Legenden dekoriert, lädt zum Verweilen ein - unter anderem mit einer grossen Auswahl an Cocktails sowie einer aussergewöhnlich vielseitigen Selektion von Gin & Tonic.

The Kulm Country Club bar, stylishly decorated with historic sports gear and pictures of sporting legends, invites you to linger over an aperitif or digestif, including a diverse offer of cocktails and an exceptional gin & tonic selection.

Mi-So / Wed-Sun
12.00 h - 24.00 h

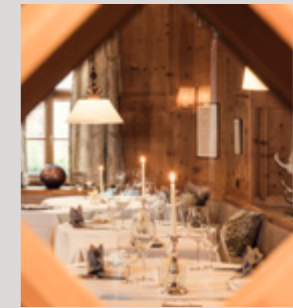


Gourmet Restaurant Kronenstübli

19.00 h - 21.30 h

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

Kronenstübli, located in an historic Swiss stone pine wood-panelled room at our sister property Grand Hotel Kronenhof, has been awarded 16 points by GaultMillau, meaning guests can enjoy masterful creations of Italian haute cuisine by Chef Fabrizio Piantanida. Benefit from a half-board credit of up to CHF 45.

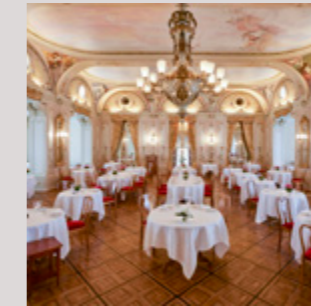


Grand Restaurant @ Kronenhof

19.00 h - 21.30 h

Im Rahmen des Dine Around Angebotes sind auch die Gäste des Kulm Hotel herzlich zum abendlichen 5-Gang-Menü im Halbpensionsaustausch eingeladen. Nutzen Sie die Gelegenheit, die feine Kulinarik im Schwesterhotel kennenzulernen.

As part of the half-board Dine Around offer, guests of the Kulm Hotel are cordially invited to a 5-course menu for dinner within the half-board exchange. Take the opportunity to get to know the fine cuisine of our sister hotel.



Beim Dinner im Grand Restaurant unbedingt einen Blick auf die prachtvollen 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!

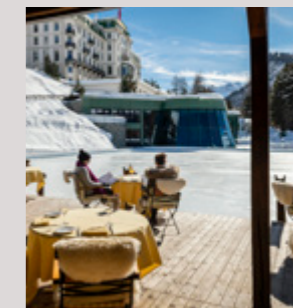


Le Pavillon

12.00 h - 15.00 h

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

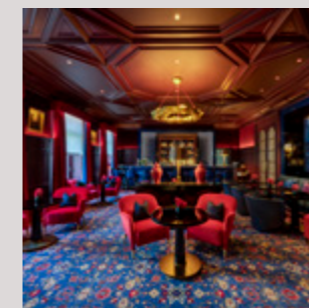
Choose from a host of hearty à la carte specialties like delicious cheese fondues, fine pizzocheri or fresh oysters with a glass of sparkling Moët Ice Champagne in the cosy atmosphere of the historic pavillon while taking in the spectacular view of the Val Roseg glacier on the sun terrace or in the cosy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



Die Kronenhof Bar - ein brandneuer Klassiker

Die Kronenhof Bar präsentiert sich im neuen Look in kräftigen Blau- und Rottönen - Erlesene Teesorten und hausgemachte Kuchen werden zu Pianoklängen am Nachmittag in der ehrwürdigen Halle serviert. Eine Vielzahl internationaler Cocktails, Champagner, feinste Cognacs, eine grosse Auswahl an Gins & Tonics und ausgewählte Spirituosen runden das Angebot ab.

The Kronenhof Bar has a new look in strong blue and red tones - admire the interiors while sipping on cocktails, Champagne, the finest Cognacs, a large selection of gins & tonics or a selection of premium spirits. During the afternoon, tea and exquisite homemade cakes are served to the accompaniment of live piano music in the stunning lobby lounge.



RANDEN, KAVIAR & TURBOT



Mauro Colagrecó. Und Paloma Boitier. Ein Bericht von Urs Heller.

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 in St. Moritz. «Kulm»-General Manager Heinz Hunkeler hat den Jackpot geknackt und ihn fürs Restaurant «the K» engagiert, als Nachfolger von Tim Raue. Mauro rückte ins Swiss Deluxe Hotel mit der vollen Ladung an: Mit seinen besten Gerichten. Mit seiner charmannten und hochbegabten Küchenchefin Paloma Boitier. Mit seinen weltberühmten Kreationen. Im Mittelpunkt des Menüs: Randen. Riesendinger!

*Beetroot, Caviar & Turbot -
a story by Urs Heller*

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. General Manager Heinz Hunkeler hit the jackpot when he hired Mauro for the restaurant «the K», as the successor to Michelin-starred chef Tim Raue. Mauro arrived at the Swiss Deluxe Hotel fully loaded, accompanied by his charming and highly-talented chef de cuisine, Paloma Boitier, along with all his world-famous creations. The focus of the menu: beetroots. What a choice!

«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. «Luxury beta vulgaris», the chef philosophises and emphasises how these beetroots are more important to him than black gold (caviar). And he's right: you can buy caviar, but not such super beets.

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

ist eine krasse Untertreibung. Natürlich ist die Bouillon kraftvoll und aufregend gut (Gemüse, Wildschwein). Noch aufregender sind die Raviolini im tiefen Teller: Foie-gras-Füllung, schmelzend gut! Mauro und Paloma haben da noch ein paar Tricks auf Lager: Ponzu und Zitronengel verstärken den Geschmack.

«Poisson blanc» & Tuna-Sandwich.

Vor der nächsten Runde ein kurzer Blick in die pechschwarze Cocotte. Eine Bressepoularde auf Heu wird präsentiert, ehe sie hermetisch verschlossen fertig gebraten wird. Zuerst ist «Poisson blanc - prise du jour» angesagt. Heute ist erstklassiger Turbot im Haus. Wir kriegen ihn saftig und knapp gebraten, mit der vollen Ladung Zitrone; «Sudachi» aus Japan prägt den Geschmack. Für einen kleinen «special» gibt es Spezialapplaus: Tuna, aus dem Bauchlappen geschnitten, mit Ponzu, Zitronengel, Meerspargeln und Kräutern des Meeres in ein knackiges Tapioka-Chip verpackt. Côte d'Azur in St. Moritz.

Der «Ferrari»-Güggel.

Unterdessen ist die «Volaille Albufera» servierbereit. «Der Ferrari unter dem Geflügel», sagt der Maître begeistert. Wir kriegen die saftige Brust frech aufgeschnitten und den Schenkel, im Entenfett fertig gebraten, unter einer Schicht von Kartoffel-Espuma und dünn aufgeschnittenen «Champignons de Paris». Saucen? Einmal der Jus, den die Bressepoularde hergibt. Einmal eine «Albufera». Eine kleine Hommage der Weltnummer eins an das Vermächtnis von Auguste Escoffier. Die Patisserie übernimmt das Finale: «Naranjo en flor», Orange und Safran.

Und immer tickt die Stoppuhr!

Kurzbesuch in der Küche. Besonderes Merkmal: Überall ticken Stoppuhren. «Zwischen zwei Gängen dürfen nicht mehr als 15 Minuten verstreichen. Niemand will heutzutage noch stundenlang am Tisch sitzen», erklären uns die Köche. Über jeden Gast wird Buch geführt: «Undenkbar, dass wir zweimal das gleiche Gericht servieren.» Alternativen gibt es im «à la carte»-Angebot; Krustentier-Ceviche mit Leche de tigre und Hibiskus, Rascasse mit schwarzem Trüffel, «Lièvre à la royal». Zu den sechs Gängen werden acht (!) Weine serviert, darunter zwei aus der Schweiz: Martin Donatsch aus Malans mit seinem Completer 2019 und Matthias und Sina Gubler-Möhr aus Maienfeld mit ihrem Pilgrim 2016 schaffen es ins «Menü Colagrecó». Der Chef steht auf Schweizer Qualitätsarbeit: Zum Hauptgang werden Bieler «Sknife»-Messer aus Chirurgenstahl eingedeckt, dezent verziert mit einem «M» wie Mauro.



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.

Crab, apple, foie gras raviolini.

The main menu starts with Tourteau. The sizeable brigade skillfully removes the crab meat from its shell and wraps it in slices of Granny Smith apple. A refined, refreshing jus made from apple and ginger is poured over the «cannelloni». The next item on the menu is called «Consommé de sanglier». This is a gross understatement. Of course, the bouillon made from vegetables and wild boar is powerful and exceedingly good, but the raviolini are even more exciting: with a foie gras filling, they simply melt in your mouth! And yet Mauro and Paloma still have another trick up their sleeves, as Ponzu and lemon gel enhance the taste further.

«Poisson blanc» & Tuna sandwich.

Before the next course, a quick look into the pitch-black baking dish. A Bresse poularde on hay is presented before it is hermetically sealed and finished. First, it's time for some «Poisson blanc - prise du jour». The catch of the day is first-class turbot. It comes juicy and barely fried, with lashings of lemon and «sudachi» from Japan shaping the taste. A «special» round of applause goes to the tuna, cut from the belly, wrapped in crisp tapioca with Ponzu, lemon gel, sea asparagus and sea herbs. Côte d'Azur on a plate in St. Moritz.

The Ferrari of Chickens.

In the meantime, the «Volaille Albufera» is ready to serve. «The Ferrari of poultry», says the maître enthusiastically. We get the juicy breast, cheekily sliced vertically, and the drumstick fried in duck fat, under a layer of potato foam and thinly-sliced «Champignons de Paris», served with the jus of the Bresse poularde itself. «Albufera» - a once-in-a-lifetime experience - is a small homage from the current world number one to the legacy of the great Auguste Escoffier. The patisserie prepares the grand finale: «Naranjo en flor», orange and saffron.

The stopwatch is always ticking!

A short visit to the kitchen reveals stopwatches ticking everywhere. «No more than 15 minutes should pass between two courses. Nobody wants to sit at the table for hours these days», the cooks explain to us. A record is kept of every guest: «It is unthinkable that we should serve the same dish twice.» There are alternatives in the «à la carte» range: Crustacean ceviche with leche de tigre and hibiscus, rascasse with black truffle, «Lièvre à la royal». Eight (!) wines are served with the six courses, including two from Switzerland: Martin Donatsch from Malans with his Completer 2019 and Matthias and Sina Gubler-Möhr from Maienfeld with their Pilgrim 2016 made it into the «Menu Colagrecó». The chef highly values Swiss quality work: for the main course, Biel «Sknife» knives made of surgical steel are used, subtly decorated with an «M» for Mauro.

Ein Michelin Stern in Rekordzeit

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

Zeit, sich selbst ein Bild zu machen! Das Team des «the K» freut sich auf Ihren Besuch.

A Michelin Star in record time

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

Pictures photo credit: © Thomas Buchwalder, GaultMillau

PEOPLE POWER

Cornelius Haug, Concierge of the year 2021 @ Kulm Hotel St. Moritz

Freut sich, Sie zur Wintersaison im Kulm begrüßen zu dürfen: Cornelius Haug - BILANZ Concierge des Jahres 2021.

«Menschen, die etwas für unmöglich halten, sollten niemals andere stören, die es gerade vollbringen.» Das Motto von George Bernard Shaw ist Cornelius Haug wie auf den Leib geschrieben. Der Mittdreissiger läuft umso mehr zu Hochform auf, je kniffliger die Aufgaben sind [...]. So organisierte er unlängst für eine sechsköpfige Familie den Glacier Express, der ausser Fahrplan mit einem einzigen Excellence-Wagon plus Lok von St. Moritz nach Zermatt tuckerte. Oder er liess ein Loch ins Eis des Silsersees schneiden, damit ein «Kulm»-Gast bei minus 20 Grad Aussentemperatur dort baden konnte. Ein anderer Gast hatte zwischen Strassburg und Basel eine Autopanne und wollte so schnell wie möglich in St. Moritz sein. Der Concierge schickte ihm einen Helikopter und kümmerte sich um die Autoreparatur.

Auf die Frage, ob ihm die alleswissenden Smartphones nicht die Arbeit wegnehmen, reagiert Haug gelassen: «Da sich die virtuelle Welt und die tatsächliche Realität massgeblich voneinander unterscheiden, sind die Gäste mehr als zuvor auf uns angewiesen, wenn etwas nicht klappt.» Als Beispiel verweist er auf die kurzfristigen Stornierungen vonseiten der Airlines, Limousinen-Services und Mietwagenfirmen, mit denen er täglich konfrontiert wird.

«Versuchen Sie mal, an einem Wochenende online einen Mietwagen in St. Moritz zu buchen!», sagt er. «Auch kann Ihnen das Smartphone weder einen Tisch in einem ausgebuchten Restaurant noch den privaten Besuch einer Kunstgalerie an einem Feiertag organisieren.» In solchen Fällen helfe nur ein sorgsam gepflegtes, weitverzweigtes Kontaktnetz in unterschiedlichen Bereichen weiter. Wichtig sei, dass man immer jemanden kenne, der jemanden kennt, der jemanden kennt. Ebenso wichtig für jeden Concierge sei tiefgründiges lokales Insiderwissen: «Nur so können wir das Internet toppen, den Gästen die individuell passenden Tipps vor Ort geben und auch die junge Gästegeneration davon überzeugen, dass die Smartphones den persönlichen Service eines guten Concierge nicht ersetzen können.»

Cornelius Haug, BILANZ's Concierge of the year, looks forward to welcoming you to the Kulm Hotel this winter season.

The George Bernard Shaw quote: «People who say it cannot be done, should not interrupt those who are doing it» could have been written for Cornelius Haug, who is in his mid-thirties, because the trickier the request from a hotel guest, the better Haug performs!

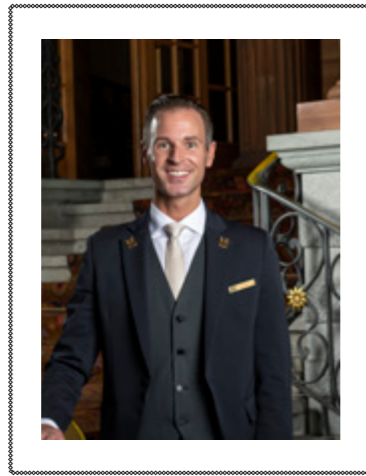
For example, he recently arranged for a single carriage (plus locomotive) of the Glacier Express's Excellence Class to take a family of six, outside the regular timetable, from St. Moritz to Zermatt. He also had a hole cut in the ice of Lake

Sils so that a Kulm guest could swim when the temperature outside was minus 20 degrees. When another guest's car broke down between Strasbourg and Basel, Haug sent a helicopter to pick him up (and took care of the car repair) as the guest wanted to be in St. Moritz as quickly as possible.

When asked whether omnipresent smartphones take his work away from him, Haug replies calmly: «As the virtual and real worlds differ so significantly from one another, guests have become even more dependent on us than before if something goes wrong.» As an example, he mentions last-minute cancellations and changes to airline, limousine and rental car services, with which he is confronted on a daily basis. «Try booking a rental car in St. Moritz online for a weekend!» he says.

«Nor can a smartphone organize a table for you in a fully booked restaurant or a private visit to an art gallery on a public holiday.» In such cases, only a carefully maintained and strong network of contacts in different areas can help. It is important that you always know someone who knows someone who knows someone. In-depth local knowledge is also very important for every concierge: «This is the only way we can top the internet, give guests the right tips on site and convince the younger generation of guests that smartphones cannot replace the personal service of a good concierge.»

Text: © BILANZ, Claus Schweitzer



Marc Eichenberger - BILANZ Hotelier des Jahres 2021

«Da ist eine Seele, eine Energie, eine Philosophie, die täglich gelebt und kontinuierlich weiter verfeinert wird.» Claus Schweitzer lobt auch das enorme Interesse am Wohlergehen jedes einzelnen Mitarbeiters und Gastes. Gratulation an den Direktor unseres Schwesterhotels Kronenhof!

Marc Eichenberger - BILANZ's Hotelier of the Year 2021

«There is a soul, an energy, a philosophy that is lived daily and continuously refined,» said Claus Schweitzer when praising the enormous interest in the well-being of every single employee and guest. Congratulations to the director of our sister property Grand Hotel Kronenhof!



A NEW BEL ÉTAGE

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.

Ein starker Auftritt - Der Empfangsbereich.

Edle, hellblaue Theken aus Leder und Makassar-Ebenholz stehen vor einer dunkelblauen Seidenkulisie, während in Weiss und Roségold geätzte Schiebetüren einen halbtransparenten Schneeflockeneffekt erzeugen 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 einmaligen Fresken an der Decke, die zu Beginn des 20. Jahrhunderts vom Künstler Otto Haberer aufgetragen wurden, haben eine Auffrischung erfahren. Veränderung bringen neue Sitzgelegenheiten in opulenten Materialien wie Samt und Seide.

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 sowie neue Bücherregale ergänzt werden.

Eine wahre Ikone unter den Hotel Bars.

Auf der anderen Seite der Lobby hat die Bar ihre alte Holzvertäfelung und Kassettendecke beibehalten. Die neuen Highlights des Raumes sind der moderne, handgefertigte Kronleuchter sowie die Seiten des Barmöbels mit 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.

Die neue Kronenhof Beletage ist definitiv einen Blick wert!

New style. Same charm.

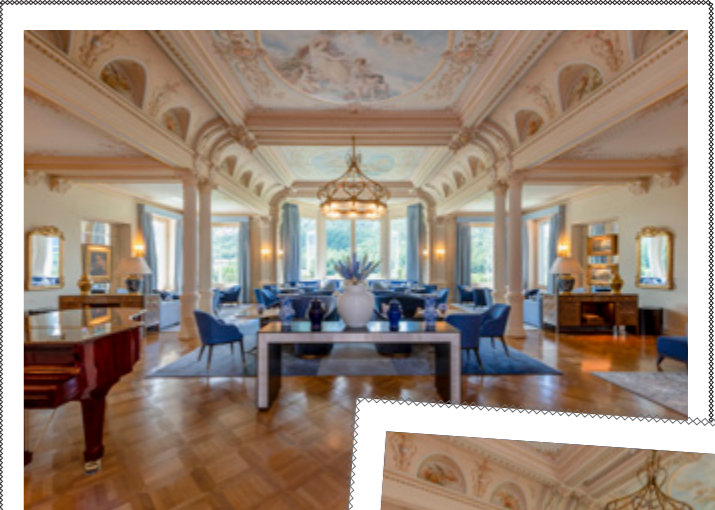
In June 2021, the Grande Dame of the Engadine re-opened for the summer season with a contemporary new look to its Bel Étage, which includes the reception, lobby lounge, bar and chimney room, all designed by renowned designer Pierre-Yves Rochon.

A strong entry - the reception area.

Light blue leather and macassar 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 lobby and the mountains beyond.

The lobby - an amalgamation of different epochs.

The very beautiful frescoes on the ceiling of the lobby 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 and silk that allows for more private conversations.

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 stools as well as new book cases.

A true hotel bar icon.

To the other side of the lounge, the Bar has kept its old wood panelling and coffered ceiling, but now boasts a modern, handmade chandelier and side panels of the bar with illuminated relief works of art inspired by the roots of Swiss stone pine carvings. Rich red velvet lines the walls, while the bar top and chairs are adorned with dark blue leather; gold accents add a touch of glamour.

The new Kronenhof Bel Étage is definitely worth a look!



The lobby - an amalgamation of different epochs.

The very beautiful frescoes on the ceiling of the lobby 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





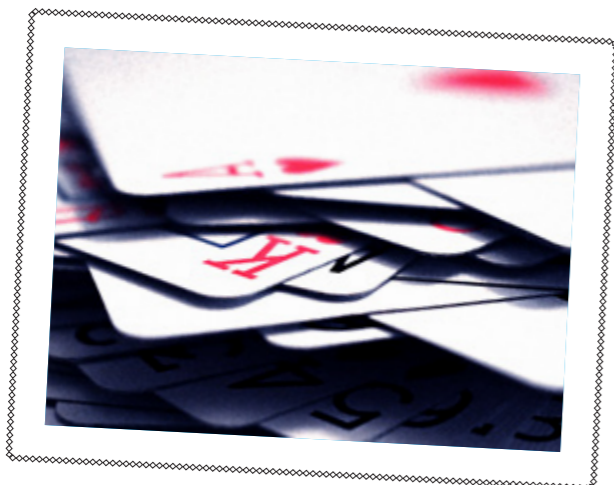
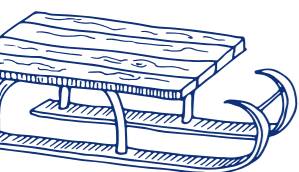
© Engadin St. Moritz / Filip Zuan

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 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 BRIDGE-WOCHE MIT DEM SCHWEIZERMEISTER

Nutzen Sie die Chance eine Bridge-Woche gemeinsam mit Schweizermeister Fernando Piedra in den Schweizer Alpen zu erleben. Vom 21.-28. Januar 2022 warten tägliche Bridgeunterrichtsstunden und Turniere auf Sie, während Ihnen der Meister über die Schulter blickt.

BRIDGE WEEK

Are you interested in a bridge week in the Engadine under the guidance of Swiss champion Fernando Piedra? From 21 to 28 January 2022, daily bridge lessons and tournaments will take place, with the master looking over your shoulder to offer tips and pointers.

3 DORFFÜHRUNG ST. MORITZ

St. Moritz - der Name ist als Qualitätsmarke geschützt und steht weltweit für Stil, Eleganz und Klasse. Mit einer mutigen Behauptung lancierte Johannes Badrutt den Wintertourismus. Heute ist St. Moritz die weltweite Nummer Eins unter den Feriendestinationen in den Bergen. Mehr über die Geschichte der schillerndsten Alpendestination der Welt, erfahren Sie auf der ca. zweistündigen Führung durch St. Moritz Dorf.

GUIDED TOUR OF ST. MORITZ

The name St. Moritz represents style, elegance and high-class quality globally. Over 150 years ago, Johannes Badrutt launched winter tourism with a bold claim and today St. Moritz is the world's number one mountain holiday destination. You can find out more about the history of this dazzling resort on this guided tour of St. Moritz Dorf that takes approximately two hours.



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 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!

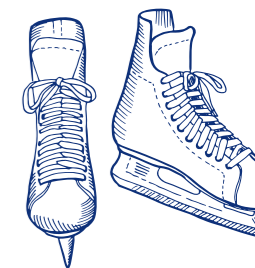
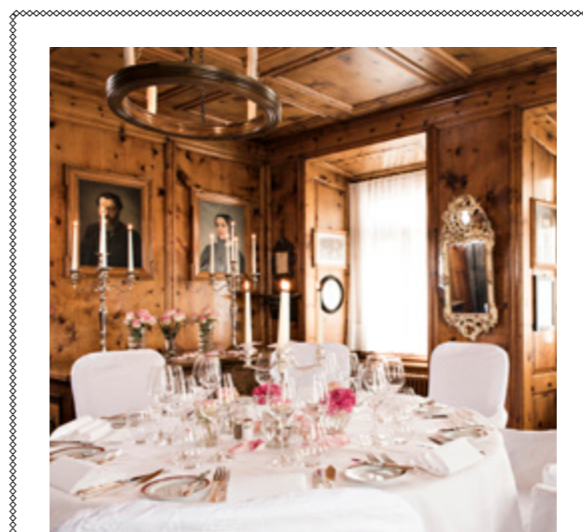
Unsere Concierges beraten Sie gerne.

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.



4 EISLAUFEN AUF DEM KULM EISPLATZ

Wie schon bei den Olympischen Winterspielen von 1928 und 1948 schneiden frisch geschärfte Skate-Klingen das unberührte Eis vor dem Kulm Country Club. In Erinnerung an diese besonderen Ereignisse ist die Aufregung gross, wenn die neue Generation elegant wirbelt und gleitet. Erleben Sie spannende Stunden auf dem Eis mit Eislauflererin Valentina Persico.

ICE SKATING ON THE KULM'S OWN ICE RINK

Watching the current generation twist and turn as their freshly sharpened skate blades glide over the pristine ice in front of the Kulm Country Club evokes the excitement and memories of the 1928 and 1948 Olympic Winter Games. Ice Skating teacher Valentina Persico invites guests to enjoy an exciting skating experience.



© paragliding-engadin.ch

6 STÜVA JOHANNES BADRUTT

Erleben Sie das Kulm Hotel wie zu seiner Gründerzeit. In der Stüva Johannes Badrutt aus dem Jahr 1856 servieren wir Ihnen Ihr ausgewähltes Menu der Extraklasse samt sorgfältig ausgewählter Weinbegleitung. Auf Anfrage ab 2 Personen.

STÜVA JOHANNES BADRUTT

Experience the Kulm Hotel from a bygone time. In the Stüva Johannes Badrutt, dating to 1856, we will serve up a delicious menu of your choice complemented by carefully selected wines. Upon request, starting from 2 people.

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 - 01.-05.02.2022

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 sated and satisfied.

MITJA BIRLO,
RESTAURANT 7132 SILVER, VALS
@ KRONENHOF - 01.-05.02.2022

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



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



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



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.kulm.com/de/events-aktivitaeten/

Discover more information on winter events:
www.kulm.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.

Corvatsch offers 120 kilometers of fun on the slopes while the Corvatsch Park regularly hosts the freeski elite for the World Cup season finale. The slopes are a bit quieter on Diavolezza and Lagalb: these smaller but no less interesting skiing areas are for advanced skiers and 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; it begins with steep open 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 (making it essential to ski within the markings) and is not groomed. The La Rösa firn run from Piz Lagalb to Poschiavo is an insider secret: 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, the smell of beautifully grilled food wafts through the air. Under the banner of «Grilleda Alpina», well-matured pieces of meat from local producers are smoked and grilled to perfection.

Every Friday evening, a convivial fondue is a key part of the public Snow Night. 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

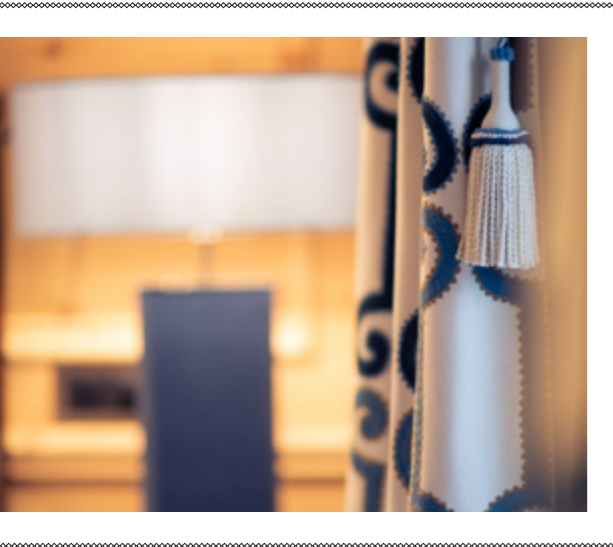
Halbpension gebucht? Dann in einem der 8 Bergrestaurants Lunch on the Peaks geniessen - statt Dinner am Abend, mit einer Gutschrift von bis zu CHF 35 pro Person.

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 of up to CHF 35 per person.



PREISE & KONDITIONEN



WINTERSAISON:

3. DEZEMBER 2021 BIS 3. APRIL 2022*

Winter season:
3 December 2021 to 3 April 2022*



FINDEN SIE HIER IHR PERFEKTES ZIMMER UND LASSEN SIE IHREN PREIS BERECHNEN.

Find your perfect room and get your room rate on the Kulm website.

* Das Kulm Hotel St. Moritz schliesst seine Türen am Sonntag, 3. April 2022.
* Kulm Hotel St. Moritz closes its doors on Sunday, 3 April 2022.

WEITERE DETAILS (PREISE PRO NACHT UND PERSON)

Further details (rates per night per person)

ZUSATZBETT Extra bed	Kinder 0-2 Jahre (Zimmer / Frühstück) children 0-2 years, breakfast only	ab /from CHF	45
	Kinder 3-5 Jahre, inklusive Halbpension children 3-5 years, including half-board	ab /from CHF	100
	Kinder 6-12 Jahre, inklusive Halbpension children 6-12 years, including half-board	ab /from CHF	165
	Gäste ab 13 Jahren, inklusive Halbpension guests from 13 years, including half-board	ab /from CHF	255
PARKPLATZ Parking	obligatorisch mandatory	CHF	40
HUND Dog	ohne Futter excluding dog food	CHF	45

MINDESTAUFENTHALT:

Minimum length of stay:

7 Nächte: / 7 nights:

· Anreise zwischen 11.-19.02.2022 / arrival between 11.02.-19.02.2022

6 Nächte: / 6 nights:

· Anreise am 04.01.2022 / arrival on 04.01.2022

5 Nächte: / 5 nights:

· Anreise am 05.01.2022 / arrival on 05.01.2022

RESERVATIONEN, ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN UND TAGESAKTUELLE PREISE:

Reservations, additional information and daily updated rates:

T +41 81 836 80 00
reservations@kulm.com
www.kulm.com



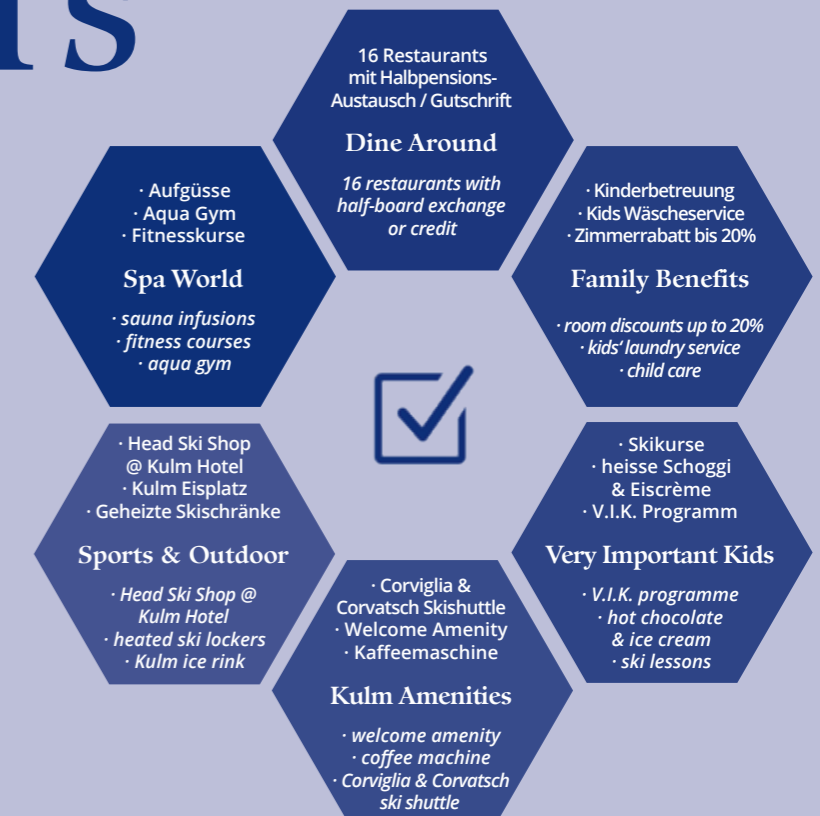
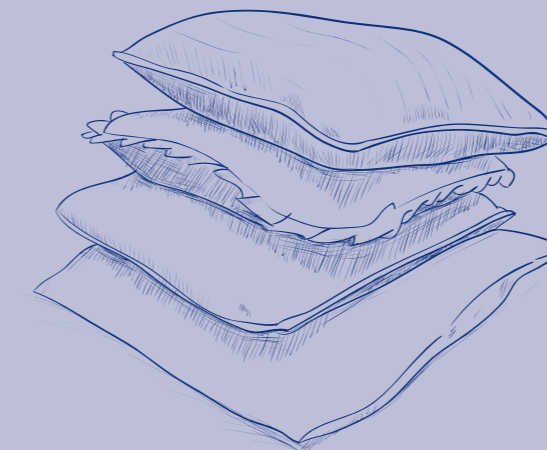
Buchen Sie direkt bei uns am Telefon oder per E-Mail und Sie erhalten nicht nur die beste Beratung, den besten Blick und Priorität für ein Upgrade, sondern - und das garantieren wir Ihnen - den definitiv besten Preis!

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!

BENEFITS

DIESE UND WEITERE LEISTUNGEN SIND BEI JEDEM AUFENTHALT BEREITS INKLUDIERT!

These options and more are included with every booking at Kulm Hotel St. Moritz!




KULM HOTEL
ST. MORITZ
★★★★★



KULM HOTEL
7500 ST. MORITZ · SCHWEIZ

T +41 81 836 80 00
info@kulm.com · www.kulm.com

