

Moderne Tischkultur in Giacomo's Ristorante.



Über den Tellerrand hinaus lohnt der Blick auf die Spezialitäten des internationalen Büfets. Rechts: Unbedingt probieren: Tuna Tataki im Sesammantel mit süßsaurem Gurkensalat.

CRESTA PALACE

URLAUBS- UND GENUSSGLÜCK in Celerina

Im Engadiner Örtchen Celerina gibt es nicht nur so manchen schönen Winkel zu entdecken, sondern auch ein Traditionshotel, das oft von weit her ange-reiste Gäste in den geschichtsträchtigen Mauern willkommen heißt. Die Rede ist vom Hotel Cresta Palace. Ein Refugium, das die Symbiose von Tradition und Moderne lebt – dank seines Direktors Kai W. Ulrich, der das Haus immer wieder neu erfindet und es schafft, dabei seine unverwechselbare Seele zu bewahren. Dabei hat er klare Vorstellungen, was den zukünftigen Kurs betrifft. „Eine Herausforderung wird sein, die vorhandene Stammkunden-Basis sorgfältig zu pflegen und gleichzeitig aber auch dafür zu sorgen, den Hotel-

betrieb für neue Gästesegmente und Kulturen zu öffnen. Als Zielgruppe hat der gebürtige Deutsche mit internationaler Hotelerfahrung vor allem Genusssportler und Individualreisende ausgemacht, auf deren Präferenzliste das Cresta Palace bereits jetzt ganz oben fungiert.

Schon von außen begeistert das Domizil mit seiner prächtigen Jugendstilfassade und einer imposanten Auffahrt im park-ähnlichen Garten. Wer hier anreist, der fühlt sich in die Zeiten hochherrschaftlicher Grandhotels versetzt und so wird er auch willkommen geheißen: herzlich und als etwas ganz Besonderes. Bereits seit anno 1906 verwöhnt das Cresta Palace anspruchsvolle Gäste aus aller Welt. Müsste man es mit einem Wort beschreiben, käme nur dieses in Frage: Grandezza. Ausgesprochen angenehm logiert der Gast in den 100 Zimmern und Suiten. Doch auch wer etwas zu feiern hat oder äußerst deliziös speisen möchte, ist hier am Ziel seiner Wünsche. Ruhig gelegen und doch

nur wenige Autominuten von St. Moritz mit seinen Shopping-Adressen und Events entfernt, findet man im Cresta Palace das ganze Jahr über zahlreiche Möglichkeiten zur sportlichen Betätigung. Von der Talstation Celerina, die sich direkt hinter dem Hotel befindet, erreicht man in kurzer Zeit die Bergstation Marguns, welche den Ausgangspunkt für Ski- und Snowboardtouren auf dem Alpensüdhang bildet. Mit perfekt präparierten Pisten, strahlend blauem Himmel und urigen Skihütten lassen die vier Skigebiete des Oberengadins kaum Wünsche offen.

„Das Engadin bietet vielseitige Sportmöglichkeiten und optimale Trainingsbedingungen. Mit dem passenden Service hat sich unser Haus auch bei Hobby- und Profisportlern einen Namen gemacht“, erzählt Kai W. Ulrich. Da passt es gut ins Bild, dass im Dezember 2016 ein modernes Service-Kompetenzcenter für Sport- und Naturbegeisterte im Cresta Palace eröffnete. In der „staziun da basa“, dem



Vielfältig, abwechslungsreich und interessant: der Crispy Duck Salad und leckere Desserts sind kulinarische Köstlichkeiten im Rahmen des Büfett am Donnerstagabend.

Activity Center, koordiniert ein Activity Coach sämtliche Ausflüge und Aktivitäten für die Hotelgäste, rüstet sie nach individuellen Wünschen und Bedürfnissen mit hochwertigem Sportmaterial aus, berät und coacht. Neben maßgeschneiderten Plänen für effektive Höhentrainings werden diverse Kurse angeboten. Dabei stehen dem Hotel Kooperationspartner wie die Skischule Celerina, die Bikeschule Engadin oder der Skiservice Corvatsch zur Seite. „Das Angebot ist sicherlich eine gute und sinnvolle Ergänzung zum Ski-in/Ski-out beziehungsweise Bike-in/Bike-out“, so Kai W. Ulrich.

Unbedingt in Anspruch nehmen sollten Gäste das erweiterte Skischulangebot für die ganze Familie und natürlich ist auch das beliebte „Snow Experience Add-on“ mit Schneeschuhwandern, Langlauf und Ski-Alpin ein besonders attraktives Zusatzangebot für sportlich Aktive. Obwohl man sich kaum von den umfangreichen Möglichkeiten der Engadiner Sportwelt trennen möchte, lohnt natürlich ein Blick auf die ruhigen Seiten eines Aufenthaltes. Im 1200 Quadratmeter großen „vita pura“

tauchen Erholungsuchende in ein Wellnessreich des Wohlgefühls. Als ein Geheimnis des Erfolges des Hotels darf sicherlich die spannende gastronomische Performance gelten. Mit Rolf J. Schmitz schwingt ein weit gereister Küchenchef mit Stationen in Hongkong, Bangkok und Bali den Kochlöffel in der Küche.

Wer einmal die kleinen und großen kulinarischen Träume im Rahmen des internationalen Büfett am Donnerstagabend genossen hat, der schwelgt in wunderbaren Gaumenfreuden – und findet sich dabei in bester Gesellschaft. Denn Gourmets haben das Cresta Palace schon immer für seine Restaurants geschätzt. Da wäre zum einen das Grand Restaurant, die klassische Grande Dame des Hauses, die ihre Gäste großzügig und überaus elegant empfängt. Frische Mittelmeerküche mit italienischem Touch bestimmt die Menükarte im À-la-carte-Restaurant Giacomo's Ristorante.

Capuns „Sursilvans“, Risotto Milanese mit geschmorter Kalbsbäggli und Gremolata oder irischer Lammrücken mit Kräutert-Honigkruste und Petersilienwurzel-

püree sind ein kulinarisches Hochvergnügen, das sich auch bei vegetarischen oder kalorienreduzierten Gerichten erschließt. Sehr schön auch Wildgerichte wie Rehrücken im Pancettamantel mit Maroni und Preiselbeer-Sauerrahm oder die Scheiben vom Hirschentrecote mit Sforzato-Wildjus und Steinpilzen. Dazu passend edle Tropfen aus den Weinbergen der Bündner Herrschaft, dem Tessin, dem Wallis und der Westschweiz. Und natürlich sind auch Top-Produzenten aus Italien, Frankreich, Spanien, Deutschland und Österreich auf der gut sortierten Weinkarte vertreten. ■

*Gastgeber: Kai W. Ulrich
Via Maistra 75
CH-7505 Celerina / Schlarigna
E-Mail: mail@crestapalace.ch
Internet: www.crestapalace.ch
Telefon: 00 41 / (0) 81 / 8 36 56 56
Telefax: 00 41 / (0) 81 / 8 36 56 57
Öffnungszeiten Küche: 18.30 – 22.30 Uhr
Kids Club im Cresta-Club für Jugendliche
Smoker Lounge
Tägungs- und Festräume für Hochzeiten,
Familienfeiern und Events
Kreditkarten: alle*

Kulinarik am Puls der Zeit: Der Skikeller bildet den Rahmen für das Pop-up-Fondue.

