November 2023, Ausgabe 11

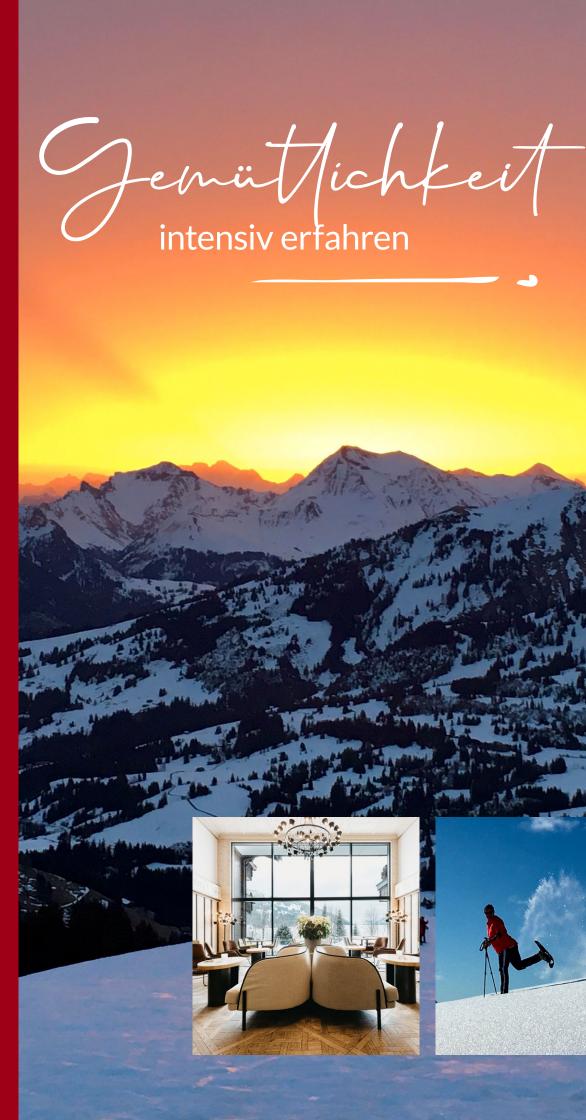
DAS MAGAZIN FÜR GÄSTE UND FREUNDE











## **EINBLICKE IN IHREN**

Erlebnis-Tag.

Mit einem strahlenden Lächeln starte ich meinen Tag bei einem reichhaltigen Frühstücksbuffet. Gestärkt schliesse ich mich Christian, dem Natur Guide, an und gemeinsam begeben wir uns auf eine Schneeschuhwanderung abseits der bekannten Pfade, um die Stille des Winters und die unberührte Natur zu geniessen. Zurück im Hotel tauche ich ein in das Frei- und Hallen-SOLBAD (35°C) mit atemberaubendem Bergblick und besuche Sauna- und Dampfbäder, die nicht nur meine Durchblutung anregen, sondern auch meine Abwehrkräfte stärken. Ein süsser Genuss vom «Chuechetisch» stillt meinen kleinen Hunger. Dirk verwöhnt mich mit einer duftenden Alpenkräutermassage, bei der ein Naturprodukt aus Frutigen verwendet wird. Der Abend hält weitere Highlights für mich bereit. Momo mixt für mich einen Aperitif an der «One Million Stars Bar» by Swarovski, begleitet von den einzigartigen Klängen der «Online Band». Schliesslich nehme ich am begehrten «Chef's Table» Platz und lasse mich vom temperamentvollen und mehrfach ausgezeichneten Chefkoch Giuseppe persönlich verwöhnen. Hier kann ich hautnah miterleben, wie mediterrane Kulinarik aus möglichst lokalen Produkten liebevoll kreiert, inszeniert, angerichtet und serviert wird. Zum Abschluss dieses unvergesslichen Tages wünscht mir Svenja an der Rezeption eine erholsame «Guet Nacht», bevor ich in meinem behaglichen Zimmer zur Ruhe komme. Falls Sie es kaum erwarten können, all dies selbst zu erleben, sind wir bereit und hoffen. Sie bald mit offenen Armen bei uns willkom-

Ihr Romuald Bour und die ERMITAGE Familie

men zu heissen.









## **VORWEIHNACHTSFREUDE**

und stimmungsvolle Harmonie erfahren.

Gemeinsam erleben wir die besinnliche Atmosphäre des Advents. Die Ruhe der Jahreszeit trifft auf unsere innere Fröhlichkeit – und wir laden Sie herzlich ein, diese mit uns zu teilen.

#### Ihre Pauschale p.P. in Leistungen:

- + 3 Übernachtungen in der gewünschten Zimmerkategorie
- + 1 Fichtennadel Ölmassage à 50 Minuten
- + 1 Punch oder Glühwein an der «One Million Stars Bar» by Swarovski

Gültig ab sofort bis 22. Dezember 2023.

3 Übernachtungen im Zweibettzimmer Nord ab CHF 750.- p.P., Süd ab CHF 870.- p.P.

# **KRÄUTER- & ENTSPANNUNGSWELLNESS** und natürliche Erholung entdecken.

Tanken Sie alpine Kraft und spüren Sie bei einer Ganzkörpermassage die wohltuende Wirkung der Natur.

#### Ihre Pauschale p.P. in Leistungen:

- + 4 Übernachtungen in der gewünschten Zimmerkategorie
- + 1 Zirben-Arnika Massage à 50 Minuten

Gültig ab 9. Januar bis 1. Februar sowie ab 10. bis 28. März 2024.

Anreise Sonntag oder Montag.

4 Übernachtungen im Zweibettzimmer Nord ab CHF 1'092.- p.P., Süd ab CHF 1'352.- p.P.











## **AUF WOLKE 7**

und darüber hinaus entspannen.

Erkunden Sie die faszinierend weisse Bergkulisse und lassen Sie sich von unserem vielseitigen Wellnessangebot begeistern.

#### Ihre Pauschale p.P. in Leistungen:

- + 3 Übernachtungen in der gewünschten Zimmerkategorie
- + 1 frischer Fruchtsaft an unserer Juice-Bar
- + 1 aus 3 Anwendungen nach Wahl:
  - → Aromaölmassage à 50 Minuten
  - → Alpienne Harmonie Massage à 50 Minuten
  - → Fussreflexzonenmassage à 50 Minuten

#### Gültig ab sofort bis 22. Dezember 2023.

Anreise Sonntag, Montag oder Dienstag.

3 Übernachtungen im Zweibettzimmer Nord ab CHF 685.- p.P., Süd ab CHF 805.- p.P.



# **VOM SCHNEE INS SOLBAD**

und Wärme im Winterparadies tanken.

Sei es zu Fuss, auf Schneeschuhen oder Skiern – unsere Natur Guides sind bereit, Ihnen diese idyllisch weisse Landschaft näherzubringen. Nach dem Schneevergnügen tauchen Sie ins wohltuende Solbad ein – Ihr perfekter Wellness-Moment.

#### Ihre Pauschale p.P. in Leistungen:

- + 4 Übernachtungen in der gewünschten Zimmerkategorie
- + 1 Aromaölmassage à 50 Minuten
- + 1 «Zvieri Platte» (Saaner Hobelkäse und Schönrieder Trockenfleisch) an der «One Million Stars Bar» by Swarovski

#### Gültig ab 9. Januar bis 1. Februar sowie ab 10. bis 28. März 2024.

4 Übernachtungen im Zweibettzimmer Nord ab CHF 1'110.- p.P., Süd ab CHF 1'370.- p.P.







Wellness- & Spa-Hotels





«Kaffee fasziniert mich seit mehr als einem Jahrzehnt. Mit meinem ingenieurwissenschaftlichen Hintergrund begann ich als Hobby-Barista und kämpfte mich beharrlich durch den komplexen Dschungel des Kaffees, bis ich schliesslich meine eigene Rösterei gründete. Heute bin ich ausserordentlich stolz darauf, dass wir mit unserer innovativen Lösung erstklassigen Kaffee in der Gastronomie anbieten können. Ich freue mich sehr auf die Zusammenarbeit mit den Wellness- & Spa-Hotels BEATUS und ERMITAGE.»

Mike Kohler

Gründer und Geschäftsführer Blum Kaffee GmbH

- Kaffeemaschineningenieur
- zertifizierter Barista-Trainer
- ausgebildeter Kaffeeröster
- Gastronom

# Kaffeegenuss wie im siebten Himmel

Kaffee ist weit mehr als nur ein Getränk. Er verkörpert eine Leidenschaft, ein Erlebnis, eine Sinnesreise und verleiht uns ein Lächeln auf die Lippen. Lassen Sie uns Ihnen eine Geschichte erzählen: Unser Team, bestehend aus Kaffeeliebhabenden, begab sich auf den Weg zur Blum Kaffee GmbH in Arbon. Dort begrüssten uns der verlockende Duft von frisch gerösteten Bohnen, das harmonische Zischen der Dampfdüsen und das verheissungsvolle Rauschen der hochmodernen Brühmaschinen. Staunend wurden wir Zeugen einer wahren Kaffeezauberei, bei der auf innovative Weise Spitzenkaffee zubereitet wird, ganz so, als hätten wir einen erfahrenen Barista in Italien vor Ort.

Uns überzeugte die kräftige «Starkstrom Mischung» aus brasilianischen und indischen Bohnen, die schokoladige, nussige Röstaromen bietet und somit ideal für einen vollmundigen Kaffee ist. Des Weiteren kosteten wir bio-sortenreine Bohnen aus Honduras, die dem Espresso feinste Aromen von Schokolade und Honig verleihen, begleitet von beeindruckender Stärke und einem dezenten, leicht säuerlichen Körper.

Die Blum Kaffee GmbH, im Jahr 2019 in der grosselterlichen Garage des Inhabers in der Ostschweiz gegründet, ist nach wie vor ein enthusiastisches Kleinunternehmen. Sie betreibt seit vier Jahren ihre eigene Rösterei und verfügt über ein Netzwerk von etablierten Partnern, für die sie jährlich 15 Tonnen Kaffee produziert. Dabei steht der persönliche Kontakt zu zehn südamerikanischen, afrikanischen und asiatischen Farmen im Vordergrund. Ebenso wird grosser Wert auf transparente Preise, Qualitätsanreize und den Direktverkauf gelegt, was den Bäuerinnen und -bauern erlaubt, den Preis unabhängig von Börsenkursen festzulegen. Durch die gelebte Partnerschaft auf Augenhöhe können erstklassige Bohnen aus verschiedensten Ländern in der Schweiz mit aktuellster Technologie und einem raffinierten Röstprozess veredelt werden.

Wir haben nebst dem hochwertigen und nachhaltig angebauten Kaffee auch fortschrittlichste Technik bewundert und einen persönlichen Ansprechpartner, Mike Kohler, gefunden, der unsere Hingabe für das schwarze Gold teilt. Wir sind stolz, eine neue Ära des Genusses einzuleiten. Die Aufnahme des Sortiments steht kurz bevor. Wir konnten uns bereits von dem Engagement und der Vision für wegweisenden Qualitätskaffee überzeugen. Nun ist es an der Zeit, dass auch Sie, unsere geschätzten Gäste, unsere Begeisterung teilen.













## **ARBEITSPLATZ ERMITAGE -**

viel Liebe fürs Detail.

In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen Catia Sofia Domingues Pereira und Dirk Bareuther vor.

#### Catia Sofia Domingues Pereira · Gouvernante

Zu meinen Aufgaben gehören: Ich bin für die Planung und Arbeitseinteilung der Etagen- und Solbad-Mitarbeitenden und der Portiers zuständig. Besonderen Wert lege ich auf die Aufmerksamkeit für die kleinen Details, die zur Sauberhaltung und Harmonie im gesamten Hotel beitragen.

Wieso ERMITAGE: Das ERMITAGE hat mir die Türen für ein neues Leben in der Schweiz geöffnet, wofür ich sehr dankbar bin. Ich war von 2012 bis 2013 bereits ein Mitglied der ERMITAGE-Familie, bevor ich die Welt erkundete. Im Jahr 2018 kehrte ich zurück ins ERMITAGE. Hier konnte ich mich sowohl persönlich wie auch beruflich weiterentwickeln und habe den Sprung von der Etagenmitarbeiterin zur Gouvernante geschafft.

Was viele nicht wissen: Als Frühaufsteherin gehe ich jeden Tag bereits um 5 Uhr mit meinem Hund spazieren.



Zu meinen Aufgaben gehören: Als Leiter Vitalità darf ich acht Mitarbeitende führen. Mein Verantwortungsbereich erstreckt sich von der direkten Betreuung unserer Gäste, einschliesslich Therapie, Massage und einer breiten Palette von Anwendungen, bis zur individuellen Beratung vor Ort und am Telefon. Darüber hinaus kümmere ich mich um administrative Aufgaben.

Wieso ERMITAGE: Seit 15 Jahren nenne ich das Berner Oberland mein Zuhause. Im ERMITAGE schätze ich den hohen Anteil an Stammgästen und es erfüllt mich mit Freude, dass unsere Gäste längere Aufenthalte geniessen. Ich liebe die sorgfältig gestalteten Details und die herzliche, familiäre Atmosphäre, die sowohl unser Haus als auch unser Team ausstrahlt.

Was viele nicht wissen: Seit meiner Kindheit begleitet mich die Leidenschaft für Lego-Steine und ich baue noch immer begeistert an Sets aus dieser Zeit. Heute setze ich diese kreative Tradition mit meiner Tochter fort und schaffe gemeinsam mit ihr faszinierende Konstruktionen.



## **ARBEITSPLATZ BEATUS -**

hier spüren wir familiären Zusammenhalt.

Lernen Sie Luis Ricardo Lima Ferreira und Cristina Cremilde Barbosa da Silva besser kennen:

#### Luis Ricardo Lima Ferreira · Hilfskoch

Zu meinen Aufgaben gehören: Meine Rolle ist äusserst vielseitig. Ich unterstütze die Frühstücksköche bei der Zubereitung von Eierspeisen, verantworte die Salatproduktion und helfe in der kalten und warmen Küche mit. Zudem agiere ich als Supervisor hinter den Kulissen, überwache die Leistung anderer Hilfsköche und Casseroliers und stelle den reibungslosen Ablauf sicher.

Wieso BEATUS: Im BEATUS-Team unterstützen sich alle gegenseitig, wie in einer grossen Familie. In Merligen habe ich einen wunderschönen Ort zum Leben gefunden mit vielen Möglichkeiten zur Freizeitgestaltung.

Was viele nicht wissen: Ich bin gelernter Sanitär-Heizungs-Installateur und kann somit bei kleineren technischen Problemen auf mein Wissen zurückgreifen und das Team unterstützen. Zitat vom Küchenchef: «Durch seine langjährige Erfahrung im BEATUS zeichnet sich Luis als interner Küchen-Ingenieur aus und meistert jede technische Panne souverän».

#### Cristina Cremilde Barbosa da Silva · Frühstücksköchin

Zu meinen Aufgaben gehören: Von 2008 bis 2013 war ich in den Bereichen Zimmerreinigung und Lingerie tätig. Seit Januar 2023 arbeite ich als Frühstücksköchin in der Showküche. Dort bin ich für die Zubereitung von Eierspeisen und warmen Frühstückskomponenten verantwortlich. Zudem bereite ich Fleisch- und Käseplatten sowie Birchermüesli vor und gestalte täglich das Salatbuffet für unsere Gäste.

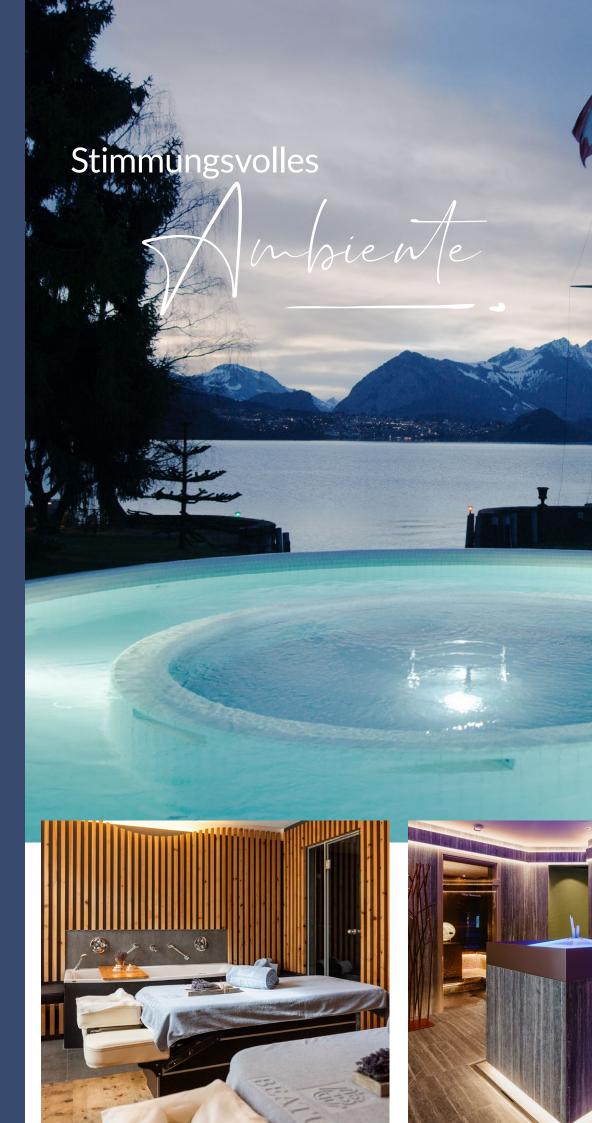
**Wieso BEATUS:** Im Team fühle ich mich fast wie in einer grossen Familie. Die Arbeit in der Küche bereitet mir Freude und Spass. Den Kontakt zu unseren Gästen schätze ich besonders.

Was viele nicht wissen: Ich habe früher in Portugal bereits in einer Spitalküche gearbeitet. In der Freizeit gehe ich zusammen mit meiner Familie gerne im Wald spazieren. Luis Ricardo Lima Ferreira ist mein Ehemann und wir haben einen 12-jährigen Sohn.











## **NATÜRLICHE ERHOLUNG**

am Thunersee-Ufer.

Erleben Sie eine Massage aus den Bergen, die wohltuend und langanhaltend entspannend wirkt. Unsere Vorliebe gilt regionalen Kräuterprodukten, die wir gerne in unserer Behandlung einsetzen. Das verwendete Öl enthält beispielsweise Wallwurz, Johanniskraut, Lavendel, Minze und Rosmarin – allesamt kräftige und vollkommen natürliche Inhaltsstoffe. Dank dieser unbedenklichen Rohstoffe und den geschickten Massagetechniken unseres geschulten Teams erfahren Sie eine Erleichterung und Wohltat, insbesondere im Bereich von Rücken, Nacken und den Gelenken.

Um Ihr Wohlbefinden zu steigern, empfehlen wir einen Besuch in unseren Saunawelten «Classic» und «Bamboo». Während der Wintermonate hat die «Bamboo»-Saunawelt täglich von 10 Uhr bis 19.30 Uhr für Sie geöffnet. Dort erwarten Sie eine Zen-Sauna mit 85°C, eine Thai Kräutersauna mit 55°C, eine Solegrotte mit 45°C, Erlebnisduschen und den Ruhebereich «Le Petit Oubli» mit komfortablen Ruhestühlen und Wasserbetten. Darüber hinaus bieten wir zwei Infrarot-Liegen, die gezielt Wärme abgeben, die Durchblutung fördern und die Abwehrkräfte stärken.

Eine weitere grossartige Ergänzung für Sie, liebe Hotelgäste, ist unsere neugestaltete «Classic»-Saunawelt, die Sie von 14 Uhr bis 21.30 Uhr willkommen heisst und donnerstags und sonntags von 12 Uhr bis 14 Uhr die exklusive «Ladies Sauna» anbietet. Dort können Sie die finnische Aussensauna aus hellem Arvenholz mit Panoramablick auf den Thunersee geniessen. Zusätzlich stehen Ihnen drei Dampfbäder, ein Ruheraum und atemberaubende Seeblicke zur Verfügung. Das Ambiente besticht durch dunklen Travertin, lebhafte Farben und einen stylischen Stalagmit-Eisbrunnen. Ein besonderes Highlight sind die wechselnden Saunaaufgüsse mit hochwertigen, naturreinen ätherischen Ölen – eigens für das BEATUS kreiert, von belebend bis beruhigend. Die Namen allein klingen verführerisch: «Ingwerölmojito», «die Kraft des Gartens», oder «ab in den siebten Himmel». Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei, jedoch nichts Alltägliches.

Wenn Sie die Nähe des Thunersees hautnah spüren möchten, tauchen Sie ein in das Erlebnis-Frei-SOLBAD (35° C), das denselben Salzgehalt wie das Meer aufweist. Dieses Natur- und Wohlfühlerlebnis fördert die Entschlackung und verleiht ein erfrischendes, neues Körpergefühl sowie einen belebten Geist.

Ihr Sebastian Moser und die BEATUS Crew







**VERFÜHRERISCHE SPA-BRISE** 

und sinnliches Wohlbefinden geniessen.

Tauchen Sie ein in die Welt der Verwöhnung und lassen Sie sich von der verführerischen Spa-Brise inmitten unserer Wellness-Oase am See verzaubern. Hier erleben Sie pure Revitalisierung und Entspannung, wie Sie es sich verdient haben.

#### Ihre Pauschale p.P. in Leistungen:

- + 4 Übernachtungen in der gewünschten Zimmerkategorie
- + 1 saisonaler Cocktail
- + 1 aus 3 Anwendungen nach Wahl:
  - → Cellcosmet Gesichtsbehandlung à 75 Minuten
  - → Zirben Vital Massage à 50 Minuten
  - → Aromaölmassage à 50 Minuten

Gültig ab 2. Januar bis 18. April 2024 (exklusive Feiertage).

Anreise Sonntag.

4 Übernachtungen im Zweibettzimmer Nord ab CHF 920.- p.P., See ab CHF 1'020.- p.P.

# IN ALLEN PAUSCHALEN ENTHALTEN:

#### **BEATUS Kulinarik, Natur Guides & Wellness-Genuss**

- + Wellness-Paket (Wellness auf über 2'000m², Erlebnis-Frei-SOLBAD, Hallenschwimmbad, Saunapark «Classic» und «Bamboo», Ruheraum «Le Petit Oubli», Vitalbar «La Santé»)
- + BEATUS Kulinarik (morgens Frühstücksbuffet, mittags Suppe und Salat, nachmittags «Blechchueche», abends Dîner mit Auswahlmöglichkeiten)
- + Unterwegs mit unseren Natur Guides (geführte Ausflüge Mo-Fr)
- + Täglich begleitetes Sport- und Entspannungsprogramm. Weitere Möglichkeiten im und ums Hotel (teilweise gegen Gebühr): Fitness, Tischfussball und -tennis, Winter- und Schneeschuhwanderungen, Langlauf, Tourenski, Ski- und Snowboard und vieles mehr.



und Genussmomente im Schnee erleben.

Geniessen Sie den Winter in seiner vollen Pracht, wenn der majestätische Niesen im Schnee erstrahlt, und erleben Sie dieses beeindruckende Naturspektakel von unserem hauseigenen Solbad aus.

#### Ihre Pauschale p.P. in Leistungen:

- + 3 Übernachtungen in der gewünschten Zimmerkategorie
- + 1 Vitalmassage à 50 Minuten

Gültig ab sofort bis 22. Dezember 2023 sowie ab 2. Januar bis 29. Februar 2024.

3 Übernachtungen im Zweibettzimmer Nord ab CHF 699.- p.P., See ab CHF 774.- p.P.



und pure Entspannung gefunden.

Verwöhnen Sie sich mit einer Auszeit an unserem malerischen Thunersee – Rundum-Erholung von Kopf bis Fuss inbegriffen.

#### Ihre Pauschale p.P. in Leistungen:

- + 2 Übernachtungen in der gewünschten Zimmerkategorie
- + 1 Kopfmassage à 25 Minuten
- + 1 Fussreflexzonenmassage à 25 Minuten

#### Gültig ab sofort bis 22. Dezember 2023.

Die Preise variieren nach Anreisetag.

2 Übernachtungen im Zweibettzimmer Nord ab CHF 630.- p.P., See ab CHF 680.- p.P. Zusatznacht im Zweibettzimmer Nord ab CHF 205.- p.P., See ab CHF 230.- p.P.

Wochenendzuschlag CHF 25.- p.P. und Nacht









ERMITAGE Wellness- & Spa-Hotel + 41 33 748 04 30 welcome@ermitage.ch, www.ermitage.ch



BEATUS Wellness- & Spa-Hotel + 41 33 748 04 34 welcome@beatus.ch, www.beatus.ch

HERZLICH, IHRE FAMILIE LUTZ







