

ELF NEUE MITGLIEDER SCHLIESSEN SICH RELAIS & CHÂTEAUX AN

Die elf neuen Häuser, die sich der Relais & Châteaux-Familie angeschlossen haben, verdeutlichen, wie breit die Vereinigung inzwischen weltweit aufgestellt ist. Auch wenn jedes dieser neuen Häuser darauf bedacht ist, seine Persönlichkeit zu bewahren, so verbindet sie dennoch alle, dass sie die Wertvorstellungen und die Vision der Hotellerie und Gastronomie von Relais & Châteaux teilen. Sie werden vom gleichen Engagement für Art de Vivre, Kulinarik und kulturelle Vielfalt inspiriert: in Europa (Griechenland, Italien, Luxemburg und Frankreich), im Mittleren Osten (Türkei), in Asien (Indien, Japan), in den USA (Washington D. C.), in der Karibik (Bahamas) und in Mittelamerika (Guatemala).



© Akama

[Bilderlink](#)

"Unsere Vereinigung setzt sich für Nachhaltigkeit ein, indem sie durch Kulinarik und Gastfreundschaft zu einer respektvolleren, solidarischeren Welt im Einklang mit allem Leben auf der Erde beiträgt.

Es ist mir eine Ehre, diese 11 neuen Mitglieder bei Relais & Châteaux willkommen zu heißen. Sie teilen dieselben Werte wie wir, mit einer gemeinsamen Leidenschaft für das Schöne und das Gute."

Laurent Gardinier, Präsident von Relais & Châteaux

01

RELAIS & CHÂTEAUX AHĀMA BUCHT VON GÜNLÜKLÜ, FETHIYE, TÜRKEI

Eröffnung am 1. Juni 2025

63 Zimmer (davon 30 Cabanas und 1 Villa) - ab 600 € pro Übernachtung

Kinder ab 8 Jahren

Luna, Gourmetküche vom Meer auf den Teller

Mezcla, mexikanische, lateinamerikanische und mediterrane Küche

The Glasshouse, durchgehender Service

Lokal, Türkisches Mezze-Restaurant

Ganzheitliches Wohlbefinden (Waldbad, Sonotherapie...)

Die Küste des ehemaligen Lykiens im Süden der Türkei hat den Namen Türkische Riviera mehr als verdient. Über mehrere Hundert Kilometer erstreckt sich eine Reihe von Buchten, die in eine üppige Vegetation eingebettet sind. Ein Paradies für Liebhaber unberührter Natur, das dem Relais & Châteaux Ahāma als Kulisse dient. In einer privaten Bucht mit türkisfarbenem Wasser, die von 20 Hektar Wald mit geschützten orientalischen Amberbäumen eingerahmt wird, befinden sich die Zimmer in kleinen Häusern und Cabanas mit einer schlichten und beruhigenden Inneneinrichtung. Sie sind zum Privatstrand hin offen oder umgeben von Bäumen und versprechen einen Aufenthalt in Harmonie mit der Natur, ohne Einwirkungen von Massentourismus. Dieser Ort eignet sich hervorragend für eine Auszeit im Zeichen der Kulinarik, der Sport- und Badefreuden, des Wohlbefindens, der Meditation und des Fitnessstrainings. Eine Küche aus frischen, lokalen Erzeugnissen wird in den vier Restaurants serviert, die eine attraktive Vielfalt an Ambiente und Stil bieten: mediterrane Küche im Luna am Meer, mexikanisch und lateinamerikanisch inspirierte Küche im Mezcla, durchgehender Service im The Glasshouse und typisch türkische Gerichte im Lokal mit ägäischen Mezze, die die Küstenaromen der Region zelebrieren. Neben dem Entspannen am Strand, nicht motorisierten Wassersportarten und Waldspaziergängen bietet das Ahāma Hotel auch einen originellen ganzheitlichen Ansatz an, indem es Tai Chi, Qi Gong, Watsu und Klangheilung mit intimen akustischen Musikerlebnissen im Sound Temple anbietet. Ein Refugium der Stille, das vom bekannten mexikanischen Architekten Héctor Esrawe entworfen wurde.



© MLWINDIA@MAC.COM



© MLWINDIA@MAC.COM

02

RELAIS & CHÂTEAUX ENOWA YUFUIN YUFU CITY, JAPAN

19 Zimmer (davon 10 Villen) - ab 920 € pro Übernachtung (All inclusive)

Kinder ab 13 Jahren

Jimgu Restaurant, pflanzenbasierte Gourmetküche

Private Onsen mit einem hohen Mineralgehalt

Eingebettet zwischen den Bergen von Kyushu und mit Blick auf die Kurstadt Yufuin ist das Relais & Châteaux Enowa Yufuin ein Refugium, das der Natur, der Kulinarik und dem Wohlbefinden gewidmet ist. Als botanischer und sensorischer Rückzugsort lädt es Sie ein, sich wieder mit sich selbst, Ihren Lieben und den Zyklen der Erde zu verbinden. Die moderne und elegante Architektur des Enowa Yufuin fügt sich harmonisch in diese Umgebung ein, in der Edelhölzer, gewachster Beton und Natursteine eine raffinierte Dekoration mit fließenden Linien bilden und gleichzeitig die japanischen Traditionen respektieren. In den Zimmern und Villen, die jeweils über ein eigenes Onsen verfügen, herrscht eine angenehm ruhige Atmosphäre. Hier soll nichts den Blick stören, sondern ihn vielmehr durch die Architektur gleiten lassen, um sich dann in der Betrachtung von Yufuin und dem Berg Yufu in der Ferne zu verlieren. In diesem Umfeld kommt die Philosophie von Küchenchef Tashi Gyamtso im Restaurant Jimgu zum Ausdruck. Der in einem tibetischen Dorf geborene und in New York ausgebildete Koch komponiert eine pflanzenbasierte Küche vom Bauernhof auf den Tisch, die die Produkte der Erde in den Mittelpunkt stellt. Die meisten werden auf der ENOWA-Farm angebaut oder von sorgfältig ausgewählten lokalen Erzeugern bezogen. Jede Mahlzeit ist eine Zeremonie, eine Hommage an die Grosszügigkeit der Region. Neben dem Essen setzt sich das Wohlbefinden im Enowa Yufuin im Spa und in den Saunen auf dem Hügel fort. Hier lädt das mit den Aromen botanischer Pflanzen durchsetzte Enowa-no-Yu-Bad zur Tiefenentspannung ein. Das ganze Erlebnis wird durch einen Kräutercocktail abgerundet, der im Wintergarten serviert wird, wo Natur und Gelassenheit in perfekter Harmonie zusammenkommen.



© Enowa Yufuin



© Enowa Yufuin

03

RELAIS & CHÂTEAUX JÔNT WASHINGTON DC, USA

2 Michelin-Sterne

16 Plätze, Menü ab 360 € pro Person

Weinbegleitung 250 € pro Person

Nur zum Abendessen geöffnet, von Mittwoch bis Sonntag

Die nur wenige Minuten vom Weissen Haus entfernte 14th Street mit ihren viktorianischen Gebäuden und Kunstgalerien ist der ideale Rahmen für eine so ungewöhnliche Adresse wie das Relais & Châteaux Jônt, das von Ryan Ratino geleitete Restaurant. Der junge Küchenchef, der als eine aufstrebende Persönlichkeit der amerikanischen Gastroszene gilt (er eröffnete sein erstes Restaurant im Alter von 26 Jahren), geht seinem Beruf mit kreativer Genussfreude nach. Die Gäste werden über eine Treppe zur lichtdurchfluteten Theke geleitet, wo im Hintergrund eine Playlist mit Hip-Hop-Sounds ertönt. In der offenen Küche können Sie das Küchenteam bei der Zubereitung der raffinierten Gerichte beobachten. Das Restaurant, das von Mittwoch bis Sonntag ausschliesslich zum Dinner geöffnet ist, bietet eine kulinarische Reise zwischen ausgewogenen Geschmackskombinationen und einem aufmerksamen Service.

Am Ende des Essens werden die Gäste zum Dessert in einen ganz anderen Raum geführt. Dieser steht im Kontrast zur grossen Theke, ist mit barocken Tapeten dekoriert und mit Tischen und Bänken mit weichen Kissen ausgestattet. Da der Küchenchef alle Techniken verinnerlicht hat, geht er seinen Beruf entspannt an. Er lässt sich von der japanischen Küche inspirieren und setzt dabei auf einfache, perfekt ausgewählte Zutaten. Sowohl Gäste als auch Kritiker loben die Fantasie seiner Kreationen und ihre Aromen-Palette, wie z. B. seine Wagyu-Tartar-Törtchen mit japanischem Gerstentopf, gegrillte Sawara mit Rote-Bete-Granatapfel-Sauce oder sein Miyagi-Sasanishiki-Reis mit Königskrabbe, gereifter Butter und Trüffel.



© Jônt



© Jônt

04

RELAIS & CHÂTEAUX HÔTEL LES ROCHES LE LAVANDOU, FRANCE

Eröffnung im Juni 2025

40 Zimmer (davon 7 Suiten) - ab 600 € pro Übernachtung

L'Oursin, Mediterrane Gourmetküche

La Langouste sur le Toit, Shared Cuisine, Grillgerichte

La Piscine, frische und leichte Küche, Fingerfood

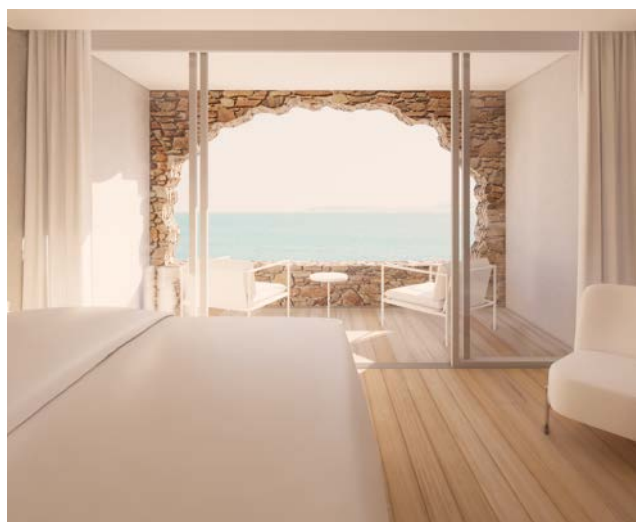
Spa L'Oiseau Bleu mit Meerblick

Schwesterhaus des Relais & Châteaux Les Barmes de L'Ours

Wie ein Schiff, das bereit ist, in See zu stechen, liegt dieses Bauwerk aus hellen Natursteinen aus Bormes in der Bucht von Aiguebelle in Le Lavandou vor Anker. Als legendäre Adresse an der Côte d'Azur hat sich das Relais & Châteaux Hotel Les Roches dank der Arbeit des Marseiller Büros Pietri Architectes neu erfunden. Das Anwesen respektiert seine Vergangenheit und seine Umgebung und passt sich dem Spirit der französischen Riviera an. Während das Haus eine klassische Eleganz ausstrahlt, die die Geschichte des Gebäudes berücksichtigt, hat es eine moderne Ästhetik, die sich vor allem in der Wahl zeitgenössischer Materialien ausdrückt. Dieser schlichte Stil findet sich auch in der Dekoration der hellen Zimmer und Suiten wieder, die sich zum Meer hin öffnen und über Balkone oder Terrassen verfügen. Der Aussenpool mit Blick auf das Meer besticht durch eine aussergewöhnliche Aussicht auf die Insel Levant. Um diese Auszeit am Meer abzurunden, verwöhnt Sie Küchenchef Antoine Gras im Gourmet-Restaurant L'Oursin mit mediterranen Köstlichkeiten. Auf dem Dach des Hotels Les Roches wird nach Einbruch der Dunkelheit ein gemeinschaftliches Essen serviert, bei dem Fisch und Fleisch auf einfache Weise gegrillt werden. Nach einem Tag am Strand oder einem Ausflug aufs Meer öffnet das Spa L'Oiseau Bleu, eine vom Mittelmeer inspirierte Oase der Ruhe, seine Pforten für Momente des absoluten Wohlbefindens. Direkt am Wasser, in natürliches Licht getaucht und von der sanften Melodie der Wellen gewiegt, lädt dieser Bereich zum Entspannen ein.



© Hôtel Les Roches



© Hôtel Les Roches

05

RELAIS & CHÂTEAUX RAN BAAS THE PALACE PATIALA, INDIEN

35 Suiten - ab 575 € pro Übernachtung
Neel, Punjab-Küche
The Patiala Bar

Ein Besuch in Indien mit einer Übernachtung in einem authentischen Maharadscha-Palast ist der Traum eines jeden Reisenden. Ein Erlebnis, das sich im Relais & Châteaux Ran Baas The Palace in Patiala im Punjab als unvergesslich erweist. Das Anwesen, in dem einst die Ehefrauen des Maharadschas in der grössten Privatresidenz Asiens wohnten, war in die Jahre gekommen, und es bedurfte einer zehnjährigen Renovierung, um ihm seinen alten Glanz wiederzugeben. Unter der Leitung der auf die Erhaltung und Restaurierung von historischen Gebäuden spezialisierten indischen Architektin Abha Narain Lambah wurden die prächtigen ursprünglichen Bauelemente wieder zur Geltung gebracht. In Verbindung mit geschnitzten Holzmöbeln verleihen goldene Fresken, Marmorböden, Seidenteppiche und Kristallleuchten dem Ran Baas The Palace eine prunkvolle Atmosphäre, die an die Pracht vergangener Jahrhunderte erinnert. In den Zimmern und Suiten können die Gäste die Ruhe des grossen Innenhofs oder des Gartens geniessen. Sie können sich auch in einem der beiden Restaurants eine kulinarische Reise in das Reich der Aromen des Punjab gönnen: Das Neel bietet regionale Küche in verfeinerter Form, die durch die Einflüsse der lokalen Basare und das beliebte Street Food bereichert wird, während die Patiala Bar die Gastfreundschaft und den Sinn für Feiern des Punjab verkörpert. Eine Reise abseits der ausgetretenen Pfade des Goldenen Dreiecks in das Indien der Vergangenheit, die Sie mit der Erkundung der historischen Sehenswürdigkeiten Patialas, einem Kochkurs oder einer Massage im Spa fortsetzen können.



© Ran Baas



© Ran Baas

06

RELAIS & CHÂTEAUX SUBLIME RESTAURANT GUATEMALA-STADT, GUATEMALA

50 Plätze, durchschnittliche Rate 110 €

Guatemala ist ein beeindruckendes Land im Herzen Mittelamerikas. Es liegt in einer privilegierten Region der Welt, mit mehr als 35 Vulkanen, nicht weniger als 365 Mikroklimata und dem 4.000 Jahre alten Kulturerbe der Maya. Eine aussergewöhnliche Vergangenheit und ein entsprechendes Umfeld machen aus diesem kleinen, landwirtschaftlich geprägten Land ein Paradies für Köche, die auf der Suche nach hochwertigen und geschichtsträchtigen Erzeugnissen sind. Küchenchef Sergio Diaz ist stolz auf die Vorzüge seines Landes und wollte in seinem Bestreben, die guatemalteckische Kochkunst zum Strahlen zu bringen, noch einen Schritt weiter gehen. Die Küche, die er im Relais & Châteaux Sublime Restaurant anbietet, ist das Ergebnis sorgfältiger Recherchen, die er mit der Anthropologin Jocelyn Degollado durchgeführt hat. Gemeinsam haben sie wichtige Epochen und Zutaten von der prähispanischen Zeit bis heute identifiziert und daraus Gerichte entwickelt, die die Geschichte Guatemalas in zwölf Kapiteln erzählen. Die Gerichte mit Namen wie Lake Peten Itzá, Tak'alik Ab'aj, Uaxactún, Quiriguá, Tikal und Iztapa Port Kaminaljuyu erinnern an Zeiten und Orte, die das Wesen des Landes mitgeprägt haben, wie archäologische Stätten, Landschaften und Handelsplätze. Für Sergio Diaz ist Kochen eine Kunst, die nicht nur die Liebe zum Kulturerbe eines Landes ausdrückt, sondern auch Gästen durch Gerichte, die Erinnerungen, Kultur und Schönheit ansprechen, diese Liebe vermitteln kann. Ein ehrgeiziger Ansatz, der dazu geführt hat, dass das Restaurant Sublime inzwischen zu den 50 besten Restaurants Lateinamerikas gehört.



© Sublime Restaurant



© Sublime Restaurant

07

RELAIS & CHÂTEAUX THE COVE ELEUTHERA GREGORY TOWN, BAHAMAS

22 Zimmer (davon 6 Suiten und 4 Villen) - ab 1.800 € pro Übernachtung

Aufenthalt von mindestens 2 oder 3 Nächten

Freedom Restaurant & Sushi Bar, asiatisch inspirierte Speisekarte

Gregory Town Grill, Grillen im Freien

Point Bar, Cocktails, Bier, Weine und mehr

Body Bliss Spa

Schwesterhaus des Relais & Châteaux Mii Amo und des Relais & Châteaux Twin Farms

Das Relais & Châteaux The Cove Eleuthera liegt an zwei bezaubernden, privaten Buchten mit weissem Sandstrand, die die Küste der Bahamas säumen. Das strahlende Weiss des Sandes, das wechselnde Blau des Meeres und das Grün der Meeresvegetation bilden die Farbpalette dieser Insel, die wie ein tropisches Paradies aussieht und von manchen als das bestgehütete Geheimnis der Inselgruppe angesehen wird. Schlichte Lodges, die nach dem Vorbild bahamaischer Häuser gestaltet sind, befinden sich auf einer sonnigen Fläche von mehreren Hektar. Sie umfassen eine Handvoll Suiten mit zeitgenössischen Möbeln in beruhigenden sanften Farbtönen und vier Villen, von denen zwei über einen privaten Pool verfügen.

Die beiden Panoramarestaurants servieren eine Auswahl an Gerichten, bei denen die Frische der Produkte mit der Kreativität des Küchenchefs konkurriert. Das Freedom Restaurant & Sushi Bar bietet eine asiatisch inspirierte Speisekarte, während der Gregory Town Grill gegrillten Fisch auf der Terrasse serviert. Die Point Bar auf der einzigen Anhöhe der Küste ist der perfekte Ort für einen tropischen Cocktail, während Sie die Meeresschildkröten unter ihnen bewundern, bis die Sonne im Ozean versinkt. Korallentauchen, Paddeln, Kajakfahren, eine geführte Wanderung, bei der Sie lokale und Zugvögel beobachten, die von der einheimischen Vegetation entlang des gewundenen Pfades angezogen werden, eine entspannende Massage im Spa oder eine Yogastunde mit Sonnengruss - im The Cove Eleuthera werden die Tage von den zahlreichen angebotenen Erlebnissen geprägt.



© Toni Marie Photography



© Toni Marie Photography

08

RELAIS & CHÂTEAUX MYCONIAN SUNRISE MYKONOS, GRIECHENLAND

Eröffnung am 10. Mai 2025

40 Zimmer (davon 1 Suite) - ab 185€ pro Übernachtung.

Sunrise Tavern, mediterrane Küche

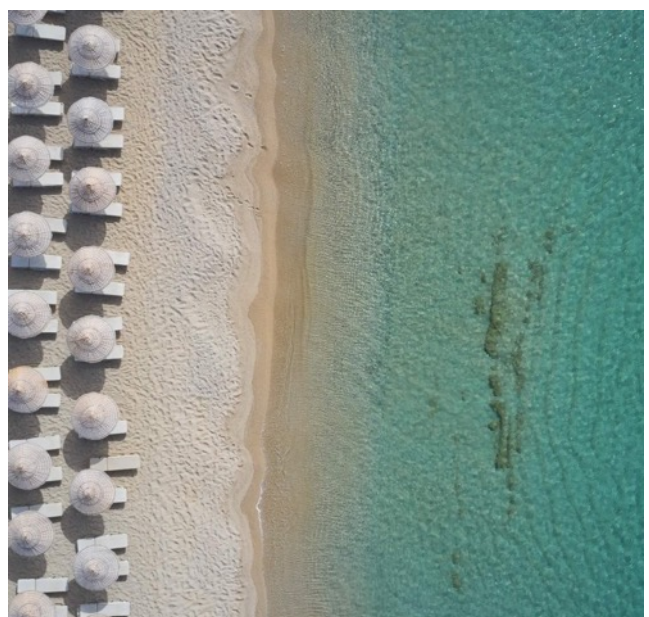
Spa mit 5 Anwendungskabinen

Schwesterhaus der Relais & Châteaux Myconian Utopia Resort, Relais & Châteaux Myconian Korali, Relais & Châteaux Myconian Ambassador Thalasso Spa

Mykonos ist mit seinen strahlend weissen Häusern, die sich vom Blau des Himmels abheben, ein perfektes Beispiel für die Schönheit der sonnenverwöhnten griechischen Inseln. Obwohl Mykonos die belebteste Insel der Kykladen ist, liegen elegante und faszinierende Kleinode versteckt an den ruhigeren Orten der Küstenlinie. Einer dieser Schätze ist das neue Hotel der renommierten Myconian Collection, das Relais & Châteaux Myconian Sunrise. Auf den felsigen Hügeln der Südküste überragt das Hotel den hübschen goldenen Sandstrand von Agrari. Es bietet einen einzigartigen Blick auf das Meer und einen direkten Zugang zum Privatstrand. Das Hotel wurde vor kurzem renoviert und die traditionelle Architektur der Kykladen dabei betont. Die Zimmer und Suiten mit gekalkten Wänden und natürlichen Materialien wie Stein und Holz befinden sich an Innenhöfen und Terrassen, die mit Palmen bepflanzt und mit magentafarbenen und weissen Bougainvilleas bewachsen sind. Alle Zimmer sind von Licht durchflutet, blicken auf die Ägäis und haben ein klares Design mit einem Hauch von 70er-Jahre-Retro. Das Myconian Sunrise bietet seinen Gästen nicht nur eine idyllische Umgebung, sondern auch das Beste der griechischen Kulinarik. Sie wird vom Küchenchef Ilias Maslaris kreiert und in der Taverna und der Sunrise Bar serviert - der perfekte Ort für einen Salat oder einen gegrillten Fisch, den man mit den Füßen im Sand geniessen kann. Ein Aufenthalt in diesem Haus ist eine bezaubernde Einladung, den mediterranen Lebensstil in seiner ganzen Pracht zu geniessen.



© Dimitris Chachlas



© Dimitris Chachlas

09

RELAIS & CHÂTEAUX VILLA PÉTRUSSE LUXEMBURG-STADT, LUXEMBURG

Eröffnung am 1. Juni 2025

21 Zimmer (davon 3 Suiten) - ab 465 € pro Übernachtung

Adults only

Le Lys, luxemburgische Küche mit asiatischem Touch

1 Kabine für Anwendungen

Schwesterhaus des Relais & Châteaux Hôtel le Place d'Armes

Am Fusse der Altstadt von Luxemburg, eingebettet in einen über hundert Jahre alten Park, der vom berühmten Landschaftsarchitekten Edouard André entworfen wurde, befindet sich das Relais & Châteaux Villa Pétrusse in einem architektonischen Juwel aus der Zeit der Umgestaltung der Stadt am Ende des 19. Jahrhunderts. Die Renovierungsarbeiten dauerten mehr als fünf Jahre, um diesem schönen Gebäude seine feine Eleganz und seinen ehemaligen Glanz, die den bürgerlichen Lebensstil dieser Epoche veranschaulichen, zurückzugeben. Die Arbeiten wurden von Tristan Auer meisterhaft geleitet. Der Innenarchitekt, der für seine Fähigkeit, Stile und Epochen zu mischen bekannt ist, legte Wert darauf, den Geist und den Charme eines intimen Herrenhauses zu bewahren, um das Haus sanft aus seinem Dornröschenschlaf zu wecken. Das Mobiliar, die Materialien, die Farben, alles erinnert an die diskrete Raffinesse eines Familienhauses, das von Kunstliebhabern bewohnt wurde. Die Zimmer sind mit Aquarellen des berühmten luxemburgischen Post-Impressionisten Sosthène Weis, dessen Werke das pulsierende Licht der Stadt Luxemburg widerspiegeln, dekoriert. Alle bieten einen atemberaubenden Blick auf den Park und die Petrus, den Fluss, der dem Hotel seinen Namen gegeben hat. Diese subtile Kombination aus Vergangenheit und Gegenwart, die die Atmosphäre der Villa prägt, dient auch als Inspiration für Kim de Dood, den Küchenchef des Restaurants Le Lys. Er lädt seine Gäste zu einer kulinarischen Reise ein, auf der sie eine traditionelle luxemburgische Küche mit asiatischen Einflüssen und Rücksicht auf die Jahreszeiten entdecken können.



© Tristan Auer et Amaury Laparra



© Tristan Auer et Amaury Laparra

10

RELAIS & CHÂTEAUX DOMAINE MOUFLON D'OR ZONZA, FRANKREICH

Eröffnung am 27. Mai 2025

20 Zimmer (davon 8 Suiten) und 2 individuelle Schäfereien
Restaurant A Nepita, Gourmetküche mit korsischen Spezialitäten
Schwesterhaus des Relais & Châteaux Grand Hotel de Cala Rossa

Es sind das Landesinnere von Korsika, die Macchia und die grossartigen Berge, welche die Gäste des Relais & Châteaux Domaine Le Mouflon d'Or erleben. Dieses imposante, Anfang des vergangenen Jahrhunderts erbaute Patrizierhaus erhebt sich zwischen Libanonzedern und uralten Kastanienbäumen in einem etwa 20 Hektar grossen Park im Herzen des Alta-Rocca-Massivs. Das weitläufige Gebäude wurde von Lise Canarelli und Anthony Bornea, den Inhabern des Relais & Châteaux Grand Hôtel de Cala Rossa, wiederentdeckt und einem ehrgeizigen Restaurierungsprogramm unterzogen. Dabei wurde in den 20 Zimmern und Suiten eine Atmosphäre zeitgenössischer Raffinesse und Eleganz geschaffen, wobei die charakteristischen Stilelemente weitgehend erhalten blieben. Die Fassaden, der Dachfirst und die schönen Kamine im Inneren vermitteln den Charme der Belle Epoque. Die Gäste können den Komfort des Haupthauses mit Blick auf die Aiguilles de Bavella oder einen Aufenthalt inmitten der Natur in einer der beiden umgebauten Schäfereien des Anwesens erleben. Mit seinem Restaurant, das eine von Sébastien Chauchat kreierte, mediterrane Küche anbietet, ist das Domaine Mouflon d'Or ideal, um die authentische korsische Gastfreundschaft zu geniessen. Liebhaber von Wanderungen, Mountainbiking und Canyoning schätzen die Möglichkeiten in der unmittelbaren Umgebung des Hotels, das am berühmten Fernwanderweg GR20 liegt. Zur Entspannung steht ein beheizter Aussenpool zur Verfügung. Ab 2026 wird das 1200 m² grosse NUCCA Spa, mit einer von der Macchia inspirierten Kosmetiklinie, diese Wohlfühlmomente abrunden.



© cmoirenc



© cmoirenc

11

RELAIS & CHÂTEAUX GRAND HOTEL PARKER'S NEAPEL, ITALIEN

67 Zimmer (davon 20 Suiten) - ab 557 EUR pro Übernachtung.

George Restaurant, 2 Michelin-Sterne 2023

Bidder Terrace Cocktail & All-Day-Dining, traditionelle Küche

Neapel und seine imposante Bucht waren schon immer ein begehrtes Ziel. Zunächst für die verschiedenen Eroberer, dann für die Reisenden, die ab dem 16. Jahrhundert die berühmte Grand Tour machten. Für sie wurde 1870 das Grand Hotel Parker's errichtet. Als prestigeträchtigstes Hotel der Stadt beherbergte es zahlreiche Berühmtheiten und Schriftsteller wie R.L. Stevenson, Virginia Woolf oder Oscar Wilde. Das Relais & Châteaux Grand Hotel Parker's liegt auf einem Hügel im eleganten Stadtteil Chiaia, am Fusse des Parks der Villa Floridiana, und bietet einen einzigartigen Panoramablick. Rechts die Landspitze von Posillipo, links, jenseits des Vesuvs, die Stadt Sorrent und in der Ferne die Inseln Ischia und Capri, die zu einem Inselausflug einladen...

Mit ihrem ungarischen Punkt-Parkett, den Kronleuchtern mit Pampillen, den seidenen Vorhängen und den antiken Möbeln bieten die Zimmer und Suiten den diskreten Charme von feinem Klassizismus. Ein Hauch von Eleganz und Dolce Vita kommt auch im Restaurant The George zum Ausdruck, wo Küchenchef Domenico Candela eine Partitur komponiert, die die Raffinesse der neapolitanischen Küche zur Geltung bringt. Seine Rezepte werden von einer erlesenen Weinkarte begleitet, zu der auch die Weine der Villa Matilde Avallone gehören, einem regionalen Weingut, das von der Inhaberkategorie des Hotels bewirtschaftet wird. Sowohl im Gourmetrestaurant als auch auf der Dachterrasse genießen Sie einen unvergleichlichen Blick auf den Golf von Neapel.



© cmoirenc



© cmoirenc



ÜBER RELAIS & CHÂTEAUX

Die 1954 gegründete Vereinigung Relais & Châteaux ist ein weltweiter Zusammenschluss von 580 aussergewöhnlichen Hotels und Restaurants, die von selbständigen Inhabern geführt werden.

Diese Männer und Frauen – meist Familien – haben es sich zur Aufgabe gemacht, ihre lokale Kultur sowie ihre Leidenschaft für das Gute und Schöne zu teilen.

www.relaischateaux.com

@relaischateaux

#relaischateaux

#deliciousjourneys

PRESSEKONTAKT

PrimCom

Sabine Biedermann

Tel. +41 44 421 41 21

s.biedermann@primcom.com