

Die zehn schönsten Budget-Hotels

Und es gibt sie doch: Auch in der Schweiz finden sich tolle Unterkünfte für wenig Geld



Jährlich über hundert Hochzeiten: Das Swiss-Chalet in Merlischachen

— Swiss-Chalet, Merlischachen LU

Da wäre zum einen die Lage: nur wenige Schritte vom Vierwaldstättersee entfernt – ein Traum. Dann das Bauernhaus aus dem 17. Jahrhundert, geschmückt mit Geranien. Drinnen eine wohlige Stimmung. Herzlich begrüsst das junge Direktorenpaar Jeannine und Karel Nölly seine Gäste. «Die Zimmer des Swiss-Chalets sind meist ausgebucht, obwohl wir nicht dafür werben», sagt Karel Nölly. Um 6 Uhr früh trudeln die ersten Restaurantgäste ein, vom Büezer bis zum Banker. «Den unterschiedlichen Menschen gerecht zu werden, macht grossen Spass.» Über der Beiz namens Bränte mit leckerer Schweizer Hausmannskost liegt das gediegene Restaurant Cuisine Française, «wo ein Znacht so viel wie eine Übernachtung kostet», sagt sie und lacht. Ab 70 Franken werden die Economy-Zimmer angeboten, ab 110 mit Frühstück, die Badezimmer befinden sich auf der Etage. Rot-weiss-kariert die Kissen und Bettedecken, die Vorhänge und selbst der Stoff der Nachttischlampen. Aus Holz die geräuschdurchlässigen Wände und die Decke.

Unter den massiven Dachbalken befindet sich die Bar Queen's Club. «In der Anfangszeit des Hotels, den 80er-Jahren, zahlte man 2000 Franken für die Queen's-Memberecard», erzählt Karel Nölly. Das Hotel war the place to be, auch für Hochzeitsfeste. Frischvermahlte nächtigen im Storchenzimmer. Sobald ihr Wiegenbett schaukelte, läutete im Treppenhaus eine Glocke, und auf dem Dach drehte ein Storch seine Runden.

Noch immer feiern hier jährlich über hundert Hochzeitspaare, bloss ohne kreisenden Storch und Glockengeläut. Der Gründer Joseph Seeholzer hinterliess nach seinem Tod im April auch die beiden Viersternhäuser Jagdschloss (am Hang, tolle Aussicht) und das Schloss-Hotel am Seeufer. Deren Saunas und den Pool können die Swiss-Chalet-Gäste für 7.50 Fr. mitbenutzen. «Wir werden die Hotels mit selbst erwirtschafteten Mitteln in Schuss halten», sagt Jeannine Nölly. Die Restaurants wurden bereits renoviert. Die Einrichtung der Bränte ist nun reduzierter, Leitmotiv die Kirsche: In Glasfässern stehen zwanzig Kirscharten zur Auswahl. Auch das neue Lichtkonzept ist sehr gelungen – auf die weiteren Auffrischungen darf man sich freuen. www.swiss-chalet.ch

— **Hotel Regina, Mürren BE** Das Hotel mit Baujahr 1895 glänzt im nostalgischen Charme. Sehr hübsch die 52 Zimmer und der Speisesaal, wo die Fenster Blick auf Eiger, Mönch und Jungfrau freigeben. Das Panorama geniesst man auf 1650 Metern auch auf der Terrasse. DZ ab 105 Fr. oder 135 Fr. (eigenes Bad) inkl. Frühstück und Eintritt ins Hallenbad. www.reginamuerren.ch

— **Jugendherberge Scuol GR** Die Architektur der Herberge ist preisgekrönt. Die moderne Lounge mit Bar und Cheminée geht in den offenen Speisesaal über. Hier werden auch Bündner Spezialitäten serviert. 45 einfache Zimmer, DZ ab 125 Fr. inkl. Frühstück. www.youthhotel.ch

— **Eco-Hotel Cristallina, Coglio TI** Im unteren Maggiatal gelegen, verspricht das Hotel Entspannung. Massagen werden angeboten sowie ein Menü mit Akzent auf vegetarische Speisen. Das umweltfreundliche Konzept wurde mehrfach ausgezeichnet. Zwölf reduzierte eingerichtete Zimmer, DZ ab 105 Fr. oder 135 Fr. (eigenes Bad), inkl. Frühstück. www.hotel-cristallina.ch

— **Pension für Dich, Zürich** Die stilvolle Vintage-Einrichtung und die einzelnen, gemusterten Tapeten erinnern an Berliner Cafés. Auf die 18 Altbauzimmer sind fünf Badezimmer verteilt. Viele Unterkünfte verfügen über einen Balkon, die Lage ist top. Im Kafi darunter warme und lockere Atmosphäre. DZ ab 115 Fr. www.fuerdich.ch

— **Hotel de la Chauv-d'Abel, La Ferrière BE** Laut Schweizer Heimatschutz eines der schönsten des Landes: das Hotel im Berner Jura, 1857 erbaut, mit grossem Garten. Der heimelige Salon ist mit Cheminée und Kachelofen ausgestattet. Auch die Zimmer – die günstigsten mit Etagenbad – sind sehr gemütlich. DZ ab 130 Fr. inkl. Frühstück. www.hotellachauxdabel.ch

— **Hotel Martahaus, Bern** Im hellen Esszimmer stehen Blumen auf den Tischen. Der Altbau umfasst auch eine liebevoll gestaltete Stube und eine Gästeküche. Darüber 40 schlichte Zimmer mit Parkettböden und hohen Fenstern; sogar in der günstigsten Kategorie (Etagenbad) sind teilweise Balkone vorhanden. DZ ab 120 Fr. inkl. Frühstück. www.martahaus.ch

— **Hotel & Hostel Montarina, Lugano TI** Vor den beiden zentral gelegenen Villen aus dem Jahr 1860 erstreckt sich ein Palmengarten. Gäste übernachten in 20 liebevoll gestalteten Doppelzimmern (günstiger mit Etagenbad), oder in 22 Mehrbettzimmern. Highlights: die Aussicht auf Lugano und der Pool. DZ ab 120 Fr. www.montarina.ch

— **Wellnesshotel 4000, Saas-Fee VS** Im Gletscherdorf wurde letzten September die moderne Herberge mit Wellness- und Fitnessbereich eröffnet. Ob von der Terrasse, dem Restaurant oder dem Whirlpool aus: Der Blick ist genial. Die 51 Zimmer sind schlicht, die Stimmung angenehm locker. DZ 136 Fr. inkl. Frühstück und Hallenbad-Eintritt. www.youthhostel.ch

— **Lausanne Guest House & Backpacker** Freundlich gestaltet der Essbereich die 25 Zimmer, die alle zum Genfersee ausgerichtet sind. Nebst praktischem Angebot – Waschmaschine, Küche und Computerraum – umfasst das Anwesen auch einen Garten mit Grill. Nur zwei Minuten vom Bahnhof entfernt. DZ ab 95 Fr. oder ab 105 Fr. (eigenes Bad). www.lausanne-guesthouse.ch
Eva-Maria Schlieffenbaum

Kriterien: mindestens 10 Zimmer, DZ unter 140 Franken, im Sommer geöffnet.



Treue Mitarbeiter: Direktor Jean-Jacques Gauer führt das Lausanne Palace & Spa seit 19 Jahren, Chef-Gouvernante Catriona Murtagh-Diaz ist seit acht Jahren für Zimmerreinigung und Wäscherei zuständig



Hotel des Jahres: Belle Epoque am Genfersee

Jean-Jacques Gauer hat das Lausanne Palace & Spa zum Juwel gemacht – und ihm eine Seele gegeben

Christoph Ammann (Text) und Nicolas Rigehtti / Rezo (Fotos)

Ein Prachtbau an bester Lage, 137 stilvolle Suiten und Zimmer, vier Restaurants, drei lebhaft Bars, eine exzellente Wellness-Oase: Das Lausanne Palace & Spa ist verdientmassen das «Hotel des Jahres 2015» der Sonntagszeitung. Eine hochkarätige Jury hat den Palast mit dem traumhaften Blick auf den Lac Léman in einem zweistufigen Verfahren gekrönt.

Im Hotel sind die Mitarbeiter noch wichtiger als ausgesuchtes Mobiliar, Seidentapeten oder der fabelhafte Weinkeller. Die Langzeit-Leistung der Crew bestimmt den Erfolg. Catriona Murtagh-Diaz etwa überlässt nichts dem Zufall. Die Chef-Gouvernante im Lausanne Palace & Spa dreht ihre Runden durch Zimmer und Suiten nach einem strengen Plan. «Vor lauter Konzentration auf die Dinge entlang der Wände muss man aufpassen, das Zentrum nicht aus den Augen zu verlieren», sagt sie. Die gebürtige Irin ist seit acht Jahren für Zimmerreinigung, Wäscherei und den Einsatz der Portiere zuständig. Natürlich duldet sie bei der Sauberkeit keine Kompromisse. «Besonders heikel sind verborgene Winkel im Badezimmer, schwer zugängliche Flächen unter dem Bett und das Vorhangbrett, wo die Klimaanlage unerwünschten Staub hinterlässt», plaudert Caty aus dem Nähkästchen. Die

Polster des klassischen Grand-hotel-Mobiliars werden zuverlässig nach Flecken abgesucht. «Wir bringen mit einem Spezialgerät zwar die meisten raus», sagt die 43-Jährige, «aber bei Orangensaftspuren auf hellem Polster kapitulieren wir, in diesem Fall muss der Bezug gewechselt werden.» Via Telefon ist Murtagh-Diaz direkt mit den Gästen verbunden. «So erfahre ich, wo Not am Mann ist und kann schnell reagieren.»

Fürsorge, wie Caty sie den Gästen zuteilwerden lässt, bleibt das Credo des Luxushotels im Lausanner Stadtzentrum. Jean-Jacques Gauer hat seinen Leuten hohe Servicequalität eingepflegt. Der 62-Jährige führt den Belle-Epoque-Palast seit neunzehn Jahren mit Umsicht und einer Mischung aus

väterlicher Strenge und kollegialer Gelassenheit.

Gut 60 Prozent beträgt die Durchschnittsauslastung, das Lausanne Palace profitiert von einer konjunkturunabhängigen Stammkundschaft: den Funktionären der 33 internationalen Sportverbände, die ihren Hauptsitz im Umfeld des Olympischen Komitees angesiedelt haben. Wie seine Vorgänger wohnt IOK-Boss Thomas Bach, wenn er in Lausanne weil, in einer Suite im siebenten Stock des Palace.

Das Hotel wird an die Sandoz-Stiftung verkauft

Gauer sagt freimütig: «Ich bin gern an der Front, ich liebe die Bühne, die mir das Hotel bietet.» Zuletzt beugte sich der Direktor allerdings

Schweizer Hotel des Jahres – die Jury

Zum dritten Mal vergibt die Sonntagszeitung die Auszeichnung «Schweizer Hotel des Jahres». Gewählt wurde das Lausanne Palace vom einer Jury aus Persönlichkeiten der Reisebranche (v.l.): **Jürg Schmid**, Direktor von Schweiz Tourismus; **Silvia Affolter**, Unternehmerin und TV-Journalistin; **Karl Wild**, Fachpublizist und Buchautor; **Hans Amrein**, Chefredaktor «Hotellerie»; **Gery Nievergelt**, Chefredaktor «Hotelrevue»; **Christoph Ammann**, Leiter Redaktionskonzepte Sonntagszeitung, «Tages-Anzeiger» und «Der Bund».



ungewohnt oft am Bürotisch über Verträge und Dokumente. Ende April wurde der Verkauf des Lausanne Palace & Spa sowie des Schwesterbetriebes Château d'Ouchy an die Sandoz-Stiftung angekündigt. Sie ist Besitzerin des Beau-Rivage Palace, einer anderen Hotel-Ikone in Lausanne. Das urbane Juwel geht von der in Gstaad wohnhaften Verlegerin Ute Funke an die «Fondation de Famille Sandoz» über. «Weil die Zukunft gut geplant sein muss», so Jean-Jacques Gauer, «habe ich eine regionale Lösung mit dem Beau-Rivage Palace gesucht und auch gefunden.»

Gauer graute es vor einer Übernahme durch Investoren aus Russland, China oder Katar und einem ungewissen Schicksal der 300 Mitarbeitenden. Zum Kaufpreis sagt er nur: «Sowohl Frau Funke als auch die Vertreter der Sandoz-Stiftung können ruhig schlafen.»

Monsieur Palace plant den geordneten Rückzug aus dem Stadtzentrum. «Aber ich werde noch ein bis zwei Jahre hier bleiben und die Integration des Hauses in die neue Besitzerschaft begleiten.» Ob der Zusammenschluss Stellen kostet, kann Gauer noch nicht sagen: «An der Front gibt es keinen personellen Spielraum, aber hinter den Kulissen werden wir sicher Synergien nutzen und einige Bereiche zusammenlegen.»

Jean-Jacques Gauer kam 1996 ins Lausanne Palace – und traf da-



Herr über die Palace-Gastronomie: 17-Punkte-Koch Edgar Bovier

mals auf ein ziemlich heruntergekommenes Haus mit beliebigem Angebot. Der Spross einer Berner Hoteliersdynastie, der während 20 Jahren als Präsident der hochkarätigen Vereinigung Leading Hotels of the World vorstand, überzeugte die Besitzerin von Investitionen.

«Wir haben im Laufe der Jahre gegen 80 Millionen Franken ins Haus gesteckt», sagt der charismatische Hotelchef. Aber für das Wichtigste war Gauer selber verantwortlich. Er schenkte dem Haus eine Seele und öffnete das Haus für die Lausanner. Die Einheimischen bringen heute zum Beispiel drei Viertel des Umsatzes im Spa. Die Wohlfühl-Oase auf 2300 Quadratmetern war ein früher Geniestreich Gauers. Anfang der 2000er-Jahre

gab es am Genfersee kaum Wellnesszonen in Hotels. Gauer's Gatin Emeline konzipierte einen Spa mit asiatischem Touch, Pool und Fitnessbereich, der heute 13 Leute beschäftigt und entscheidend zum Profil des Stadthotels beigetragen hat.

Ein gehobenes Lokal ist die beste Visitenkarte für ein Hotel

Wer abends durchs Palace bummelt, braucht sich nie zu langweilen. Munteres Geplauder in der LP's Bar, klirrende Whiskygläser im Habanas, im Salon daneben klischee Backgammon-Steine, aus dem Fumoir dringt Rauch edler Zigarren. Sowohl die Brasserie du Grand Chêne, eine Hommage an Paris mit Moules-frites und Sauerkraut

auf der Karte, als auch der haus-eigene Japaner und das südländische Côté Jardin sind gut besetzt.

Herr über die Palace-Gastronomie: Edgar Bovier, 60, genießt die höchste Anerkennung in der Branche: ein Kochkünstler neben Punkten und Sternen zuteilwird. Das Nobel-lokal im Lausanne Palace trägt seinen Namen – La Table d'Edgard. «Früher platzierte man ein Hotelrestaurant verschämt im ersten Stock, jetzt ist ein gehobenes Lokal die beste Visitenkarte.»

Bovier erinnert sich gerne an seine Zeit im Ermitage in Küsnacht ZH, «als ich, der kleine Welsch, zwischen den Granden Max Kehl und Horst Petermann kochte». Immerhin wurde Edgar zu einem Pionier der mediterranen Küche in der Schweiz – und ist dem Genre auch in Lausanne treu geblieben. Mit Sehnsucht wartet der Küchenmeister aus Saint-Léonard bei Sitten jeweils auf den Frühling, um frische Morcheln, eben gestochene Spargeln, die ersten Zuchthühnerblüten oder reife Tomaten zu veredeln. Der mit 17 «Gault Millau»-Punkten und einem «Michelin»-Stern Dekorierter arbeitet, zusammen mit seiner Crew, gut sichtbar für die Gäste hinter Glascheiben: «La Table d'Edgard ist ein Theater, und wir Köche sind Schauspieler, Künstler und Handwerker.» Na dann, bon appétit.

www.lausanne-palace.com

Frankenschöck als Herausforderung

Peter P. Tschirky, CEO im Grand Resort Bad Ragaz, ist Hotelier des Jahres 2015



Herausforderung souverän gemeistert: Top-Hotelier Peter P. Tschirky

Wenn etwas nicht so läuft, wie es sollte, wird im Grand Resort Bad Ragaz reagiert. So auch nach dem Frankenschöck Anfang Jahr. Dass das berühmte Thermalwasser vor 175 Jahren erstmals aus der Tamina-schlucht in den Ort hinuntergeleitet wurde, kam da gerade recht. Eiligst wurde ein Package geschnürt: 175 Zimmer wurden für 175 Franken pro Person angeboten – und waren im Nu weg. Die (meist neuen) Gäste nutzten die Angebote, füllten die sieben Restaurants und sorgten für Leben. Viele werden wiederkommen.

Kopf hinter solchen Aktionen – weitere stecken in der Pipeline – ist Peter P. Tschirky. Der im Weiss-tannental unweit von Bad Ragaz aufgewachsene Top-Hotelier hatte bei den Starwood-Hotels auf Mallorca eine steile Karriere hingelegt, ehe er vor acht Jahren dem Ruf aus Bad Ragaz folgte – und mitten in die Finanzkrise mit dem darauf folgenden ersten Frankenschöck geriet. Schon damals hat er die Herausforderung souverän gemeistert. Er wusste, dass es nicht mehr reichen würde, dem Gast schöne Zimmer, gute Restaurants, Wellness und Golf anzubieten. So entwickelte er das Resort ständig weiter.

Im medizinischen Zentrum, das raffiniert getrennt ist vom Hotelbetrieb, arbeiten heute Spitzenärzte von Weltruf. Die Beauty-Angebote werden immer umfassender, und auch ums seelische Gleichgewicht oder Übergewicht der Gäste kümmern sich Fachleute. Die Gäste sind bereit, dafür zu zahlen. Seit Tschirkys Amtsantritt ging es mit dem Resort kontinuierlich aufwärts. 2014 sorgten erstmals alle drei Unternehmensbereiche für schwarze Zahlen, der Gewinn wurde verdoppelt. Und das mitten im allgemeinen Branchengejammer. Ein toller Leistungsausweis für den Hotelier des Jahres 2015. Karl Wild

Am liebsten macht er Unmögliches möglich

Roberto Bonfardeci vom Eden Roc in Ascona ist Concierge des Jahres 2015



Fabelhafte Geheimtipps: Chef-Concierge Roberto Bonfardeci

Er besuchte die Hotelfachschule in Palermo, kam als 19-Jähriger ins Suvretta House nach St. Moritz, wechselte als Concierge ins Park Hotel Vitznau und ist seit mittlerweile 20 Jahren in der Tschuggen Hotel Group. Aus dem Eden Roc, wo er 2008 zum Chef-Concierge ernannt wurde, ist Roberto Bonfardeci nicht mehr wegzudenken. Die Gäste, darunter ausgesprochen viele Berühmtheiten, schätzen seinen italienischen Charme, seinen Humor, sein gewinnendes Auftreten und natürlich seine Professionalität. Es gibt so gut wie nichts, was Bonfardeci nicht weiss. Kein neues Lokal, das er nicht kennt, kein Anlass, über den er nicht sämtliche Informationen hat. Seine Geheimtipps sind fabelhaft. Am meisten freut er sich, wenn er schier Unmögliches möglich machen kann. Ist das ausnahmsweise nicht der Fall, hält er blitzschnell eine Alternative bereit. Man müsse diesen Beruf leidenschaftlich lieben und ihn lieben, sagt Bonfardeci. Genau das tut er. Die Eden-Roc-Gäste lieben ihn dafür. Karl Wild