

A LA CARTE

# A LA CARTE<sup>®</sup>

RESTAURANTS | WEINE | REZEPTE | HOTELS | REISEN

*Restaurant-Tipps*

**ARLBERG**

**ST. MORITZ**



Heft 12 Dezember 2009

Deutschland € 7,-

Luxemburg € 8,20, Italien € 9,-

Spanien € 9,-, Schweiz SFR 14,-



Wahr gewordener Winterurlaubstraum mit fünf Sternen: das Hotel Arlberg im Zentrum von Lech. Unter der Ägide von Chef de Cuisine Franz Riedler entsteht eine superbe Gourmetküche, die weit über die Grenzen von Lech hinaus höchste Anerkennung genießt.

HOTEL ARLBERG

**WINTERTRAUM  
mit fünf Sternen**

Das sich die Inhaberküche, die das luxuriöse Traditionshaus Hotel Arlberg bereits in dritter Generation leitet, nicht auf ihren im Laufe der Zeit erworbenen Lorbeeren ausruht, beweist sie in dieser Wintersaison wieder einmal eindrucksvoll. Ständen im letzten Jahr mit der Neugestaltung des Senses Spa die Wellnessfreuden im Mittelpunkt der Neuerungen, kommen in diesem Jahr besonders vinophile Liebhaber auf ihre Kosten. Der neu gestaltete Weinkeller und die angeschlossene Probierstube, in der hochkarätige Weinevents oder private Degustationen einen stilvollen Rahmen finden, lässt vor allem die Herzen anspruchsvoller Genießer höher schlagen. In dem modernen Gewölbekeller lagern über tausend Gewächse ausgesuchter Qualität, die zum größten Teil die Winzerkunst Österreichs widerspiegeln, aber unter denen es auch

so manchen großen europäischen Namen zu entdecken gibt. Für seine Weinkompetenz ist das Fünf-Sterne-Haus genauso bekannt wie für das kulinarische Niveau des Restaurants „La Fenice“, das seit vielen Jahren die Handschrift des passionierten Küchenchefs Franz Riedler trägt. Zwei Hauben adeln seine italienische Spezialitätenküche auf höchstem Niveau. Dass dafür nur beste und frischeste Grundprodukte verwendet werden, versteht sich natürlich für die ganze kulinarische Palette des Hauses – für die hervorragende Patisserie genauso wie für die urige Walserstube, in der österreichische Leckereien und Fondues serviert werden. Damit man all diese Köstlichkeiten ganz ohne schlechtes Gewissen genießen kann, wurde das Gym ganz aktuell vergrößert und mit modernster Fitnesstechnik ausgestattet. Aber das ist nur eine der vielfältigen Aktivitäten, zu denen das Haus lädt. Im Winter wie im Sommer bietet vor allem die traumhafte Arlberger Bergwelt reichlich Gelegenheit zu sportlicher wie erholsamer Betätigung. Traumhafte Lage, erstklassige Küche, überaus luxuriös und individuell ausgestattete

Zimmer und Suiten und ein wunderschönes Spa, das mit viel Licht, natürlichen Materialien und einem breiten Angebot für Body & Soul den Alltag fast von allein „außen vor“ lässt, sind nur einige der Facetten der über 50-jährigen Erfolgsgeschichte des Luxusdomizils. Die Basis bildet eine Verwöhnphilosophie, bei der der Gast mit seinen Bedürfnissen stets im Mittelpunkt des vorbildlich agierenden Services steht. Es ist eine Philosophie, von der die unzähligen Stammgäste, darunter viel Prominenz, immer wieder aufs Neue begeistert sind und die sie immer wieder in ihr Arlberg zurückkehren lässt. ■

*Gastgeber: Familie Kommerzialrat  
Johann und Hannes Schneider  
Tannberg / Haus Nr. 187  
A-6764 Lech am Arlberg  
Telefon: 00 43 / 55 83 / 21 34 - 0  
Telefax: 00 43 / 55 83 / 21 34 - 25  
E-Mail: info@arlberghotel.at  
Internet: www.arlberghotel.at  
Doppelzimmer 208 bis 349 Euro, Suiten 250  
bis 510 Euro pro Person inklusive Halbpension  
Das Hotel ist im Mai und Juni geschlossen.  
Kreditkarten: Visa, Mastercard, Diners Club*



Gekrönte Häupter und Prominente aus allen Sparten des gesellschaftlichen Lebens residieren immer wieder gerne im Hotel Arlberg. Die familiäre Atmosphäre sowie der absolute Schutz der Privatsphäre sind nur zwei Elemente der Erfolgsphilosophie.

