

Authentisches
Engadiner
Ambiente in der
„Stüva 1817“.



PARKHOTEL MARGNA

KRAFTORT im Engadin

Luzi Seiler hatte Glück. In frühen Jugendtagen zog es ihn und seine Familie im Urlaub schon immer zu einem gottgesegneten Fleckchen Erde ins malerische Sils im Engadin. „Schon als Bub hat mich der Ort fasziniert und ganz besonders das Parkhotel Margna mit seiner geschichtsträchtigen Aura“, erzählt der Schweizer Gastgeber. „Schon damals entstand der Wunsch, irgendwann einmal an diesen Ort zurückzukehren, der so viel Kraft ausstrahlt.“ Aus dem Wunsch wurde Wirklichkeit. Seit März letzten Jahres können sich die Gäste des Hauses auf Simona und Luzi Seiler als neues Direktionspaar freuen. „Als gebürtiger Bündner und jahrelang bereits in Sils tätig, freue ich mich ganz besonders auf die neue Aufgabe hier in meiner Heimat“, so Luzi Seiler, der sich zuvor in führenden Positionen in der Gastronomie und Hotellerie den Feinschliff für sein gastgeberisches Wirken in der Via da Baselgia holte. Simona Seiler war während elf Jahren als Human Resources Manager im Radisson Blu Hotel in Luzern tätig. Als diplomierte Hôteliere-Restaurateurs HF/SHL verfügen beide über fundiertes Fachwissen und viel Erfahrung, um das Haus erfolgreich in die Zukunft zu führen. Dabei befindet man sich auf einem guten Weg. „Viele Stammgäste kommen schon seit Jahren generationsübergreifend ins Haus“, erzählt Luzi Seiler. „Sie schätzen das Parkhotel Margna als lebendiges Zuhause, lieben die Historie, die langjährigen Mitarbeiter, das Gespräch von Mensch zu Mensch.“

Abseits der Anonymität von Kettenhotels atmet der Gast in den alten Mauern des „Margna“ noch die Aura der Vergangenheit unter dem neuen goldenen Türmchen, das an das Reisen im 19. Jahrhundert und früher erinnern soll. Fürwahr, man fühlt sich liebevoll umsorgt und ganz und gar zu Hause bei den Seilers. Hier kann man bei allem Hotelkomfort in den 54 Zimmern und Suiten ausschspannen und die feine Kulinarik des Hauses genießen. In der historischen „Stüva 1817“ unter Regie von Küchenchef Andrea Chiari gelangen typische Bündner und Veltliner Spezialitäten auf die Tische. Kenntnisreich



Oben links: Ein Augen- und Gaumenschmaus – Lauwarmes Carpaccio vom Reh im Kürbiskernmantel. *Oben rechts:* Das Vier-Sterne-Superior-Haus in Sils-Baselgia erzählt eine über 200-jährige Geschichte. *Unten:* Gastgeber Luzi Seiler mit Küchenchef Andrea Chiari und Gastronomieleiter José Carvalho (v.l.n.r.).



führt Gastronomieleiter José Carvalho durch die Kreszenzenliste mit vorzugsweise edlen Tropfen von Schweizer Winzern, aber auch Italien ist gut vertreten. Wer danach seinen Pfunden zu Leibe rücken möchte, der kann dies im Spa „La Funtauna“ tun. Noch mehr Gelegenheit, dem Geheimnis des Erfolges dieses wunderbaren Hauses nachzuspüren, bietet das Package „Wine & Dine“ am 23. Februar 2019 in der Enoteca & Osteria Murütsch mit Dani Matter Weine. Sehr schön auch das Adventsspecial „Winter Early Bird“ im Rahmen eines frei buchbaren Aufenthal-

tes zwischen Freitag, 14. Dezember, bis Samstag, 22. Dezember 2018. Alles ist angeordnet für eine kostbare Auszeit vom Alltag! ■

Parkhotel Margna
Direktion: Simona und Luzi Seiler
CH-7515 Sils-Baselgia
Telefon: 00 41 / 81 / 838 47 47
Telefax: 00 41 / 81 / 838 47 48
info@margna.ch, www.margna.ch
Öffnungszeiten Küche: 11.00 – 23.00 Uhr
Ruhetag: keiner
Kreditkarten: Mastercard, VISA, American Express, EC-Maestro, Postcard