



Das traditionsreiche Haus auf der sonnigen Ebene zwischen Silser- und Silvaplanersee hat einen Hotelgarten mit mächtigen Bäumen.



Der Hauch der Geschichte ist im ganzen Haus spürbar. So auch in der nach Arven duftenden Stüva 1817, in der typische Bündner und Veltliner Spezialitäten serviert werden.



Das mächtige Bergmassiv des 3159 Meter hohen Piz da la Margna gab dem ehemaligen Patrizierhaus des Zuckerbäckers Johann Josty seinen Namen.



Das ambitionierte Küchenteam verwöhnt mit feinsten Kreationen, die Gaumen und Auge gleichermaßen schmeicheln.

PARKHOTEL MARGNA

EIN HAUS mit Geschichte und Zukunft

Im Parkhotel Margna werden Gäste mit viel historischem Charme empfangen. Das Vier-Sterne-Superior-Hotel erzählt eine mehr als 200-jährige Geschichte. Im ehemaligen Patrizierhaus des Engadiner Zuckerbäckers Johann Josty gleicht kaum eines der 53 Zimmer dem anderen. Authentizität und Einzigartigkeit stehen im Vordergrund, in den modern interpretierten Arvenholz-Zimmern wie auch in den charaktervollen öffentlichen Räumen. In der Hotelhalle, im Kaminzimmer, in der Bar und in der Smokers Lounge spüren die Gäste die Eleganz, die Grandezza und den Charme eines exklusiven Herrschaftshauses im typischen Engadiner Stil. Das großzügige Anwesen empfängt seine Gäste mit einem weitläufigen Hotelgarten, drei verschiedenen Restaurants, einem

Spa mit Blick auf die imposante Engadiner Bergwelt sowie mit einem hoteleigenen Golf- und Tennisplatz. Die Lage direkt an der Strecke des Engadin Skimarathons, das hoteleigene Ruderboot auf dem nur wenige Schritte entfernt liegenden Silsersee, der direkte Einstieg in das Wanderwege- und Biketrailnetz werden von den Gästen genauso geschätzt wie die Nähe zu den Skigebieten.

In allen drei Restaurants wird stilvoll unkompliziert genossen, weswegen auf einen strikten Dresscode verzichtet wird – ganz im Vertrauen auf den Stil der Gäste. Hotelgäste wie auch externe Gäste freuen sich über die abwechslungsreiche Auswahl an Speisen und die verschiedenen Wohlfühlatmosphären. In der original erhaltenen Stüva 1817 stehen typische und teilweise modern interpretierte Bündner und Veltliner Spezialitäten auf der Speisekarte, in der Enoteca & Osteria Murütsch, der ehemaligen Kutscherstube im Keller gewölbe, Gerichte wie bei der Nonna. Dazu Weine aus den besten Lagen zwischen dem Veltlin und Sizilien. Für private Wein-

degustationen und Anlässe bis 30 Personen ist das Murütsch (in der Wintersaison 2020/2021 wegen Renovierung geschlossen) der perfekte Ort. Herzstück der Gastronomie ist der Grillroom. Hier treffen sich die Gäste zum alpinen Frühstück und am Abend zu den Margna-Klassikern oder zum Vier-Gang-Abendmenü. Wenn es warm genug ist, wird am Mittag und Nachmittag das windgeschützte Parkrestaurant geöffnet. Wer die ganze Bandbreite der Margna-Kulinarik kennenlernen möchte, dem bietet das Gourmet-Karussell die Möglichkeit, zu einem attraktiven Spezialpreis zwei Drei-Gang-À-la-Carte-Menüs in der Stüva 1817 und in der Enoteca & Osteria Murütsch sowie ein Vier-Gang-Abendmenü im Restaurant Grillroom zu genießen.

Seit Frühling 2017 leiten Simona und Luzi Seiler das traditionsreiche Haus, das nun laufend und stilsicher erneuert wird. Ein weitherum sichtbares Zeichen dieser Verjüngung ist das goldene Türmchen auf dem Haupthaus, das den Weg ins Margna weist. ■

Parkhotel Margna
Direktion: Simona und Luzi Seiler
CH-7515 Sils-Baselgia
Telefon: 00 41 (0)81 838 47 47
info@margna.ch, www.margna.ch
Öffnungszeiten Küche:
täglich 11.00 – 22.00 Uhr
Ruhetag: keiner
Geöffnet: im Winter vom 18. Dezember 2020
bis zum 15. März 2021
Kreditkarten: Mastercard, VISA, American
Express, EC-Maestro, Postcard