

Im charmanten Arosa Kulm Hotel & Alpin Spa dinieren Hotelgäste ganz nach Lust und Laune jeden Tag in einem anderen Restaurant ohne das Fünfsterne DeLuxe Hotel verlassen zu müssen. Hoteldirektor André Salamin offeriert seinen Gästen ein neues Halbpensionskonzept, das so betrachtet, seinesgleichen sucht.

Lassen Sie sich von Küchenchef Ulf Wein überraschen von den vielfältigen und abwechslungsreichen Speisen und unterschiedlichsten Kochrichtungen, zelebriert im typischen Ambiente der Hotel-Restaurants.

KULM ALPIN FINE DINING

Hier treffen sich die Gäste am Abend zu exklusiven Köstlichkeiten, die sich durch besonders leichte mediterrane Speisen auszeichnen. Jeden

Samstag und je nach Anlass trumpfen die Köche des KULM mit Büffets auf, die restlos begeistern.

MUNTANELLA

Niveaull dinieren Liebhaber der südländisch inspirierten Gourmet-Cuisine im Restaurant, das neu renoviert ist und mit 13 GaultMillau Punkten aufwartet. Für Kenner erlesener Tropfen bietet das chice Muntanella ein ganz besonderes Highlight: In edlem Nussbaumholz gebaut, präsentiert sich ihnen ein begehrter Weinschrank, der über 2.500 Flaschen enthält. Wie in einer Weinhandlung wählen die Gäste ihren Wein direkt vor Ort aus.

PIZ KULM

Gäste, die ein herzhaftes Fondue vorziehen, sei es ein Käsefondue oder das beliebte Fondue Chinoise, freuen sich

über eine eigene Stube. Wie ein „Adlerhorst“ an den Fels gebaut, erlaubt es atemberaubende Blicke über die umliegenden Berge und dem tiefer gelegenen Ort Arosa. Hier wird Käse zelebriert und über moitié-moitié philosophiert, geschunkelt, Musik gemacht und noch mehr getrunken und gelacht – und das auch während die frische Höhenluft den schönen Arosener Nachthimmel voller Sterne funkeln lässt.

AHAAN THAI

Mit ein paar ein Schritten fühlen sich die Gäste nach Thailand versetzt. Hier im Ahaan Thai schwingt eine neue dreiköpfige thailändische Küchenbrigade das Zepter. Für ihre authentischen Speisen, die genau so wie auch in Thailand gekocht werden, wurde sie von GaultMillau ebenfalls mit

13 Punkten ausgezeichnet. Dabei ist die Speisekarte des Ahaan Thai so vielfältig wie die thailändische Küche selbst, die sich durch Kontraste und die raffinierte Balance von Scharf und Würzig, Süß und Sauer sowie durch die Symbiose von zarten und intensiven Düften auszeichnet.

GOLF HUUS

Für den Besuch des exklusiven und alpin-trendigen Golf Huus, (gehört auch zum zum „Kul(m)inarischen Dine Around“) verlassen die Gäste das Hotel bis Maran, wo sich der Golfclub Arosa befindet. Markus Trautvetter kocht internationale Küche mit französischer Eleganz und österreichischem Einfluss. Auch dies in einem gediegenen Ambiente und einer Aussicht, welche welche einzigartig ist.

Kul(m)inarisches Dine Around

Eine Gourmetreise - 1.850 Meter über dem Meer

Für CHF 55 pro Tag geniessen die KULM-Gäste im Restaurant Kulm Alpin Fine Dining erstklassige Köstlichkeiten sowie samstags exklusive Speisen vom Büffet. Oder besuchen sie eine der vier weiteren kul(m)inarischen Restaurant-Perlen und lassen sich mit einem feinen dreigängigen à la carte Menü verwöhnen. Von authentischer Schweizer Küche bis zu einem der besten Thai-Restaurants in der Schweiz: dem Ahaan Thai.





DAS AROSA KULM HOTEL & ALPIN SPA HAT FÜR SIE, DIE LESER/INNEN DES PCLIFE MAGAZINS EXKLUSIV DIESES PACKAGE GESCHNÜRT:

„Porsche Magazin Spezial – Arosa Classic Car“

Donnerstag, 8. September 2011 bis Sonntag, 11. September 2011

3 Nächte inkl.

Welcome Aperitif

Kul(m)inarisches Dine Around

Freier Eintritt ins hoteleigene alpin spa

eine Ganzkörpermassage à 50 Minuten

Kostenloses Upgrade (je nach Verfügbarkeit)

Freier Zutritt ins Fahrerlager & Programmheft

20 Tribünen Eventpässe im Wert von CHF 50

offeriert von Arosa Tourismus (first come, first serve!)

Arosa all inclusive Card

Im EZ ab CHF 870

Im DZ ab CHF 920 pro Person



Arosa Kulm Hotel & Alpin Spa
Innere Poststrasse
CH-7050 Arosa
Tel. +41(0)81.3788888
Fax +41(0)81.3788889
reservation@arosakulm.ch
www.arosakulm.ch

