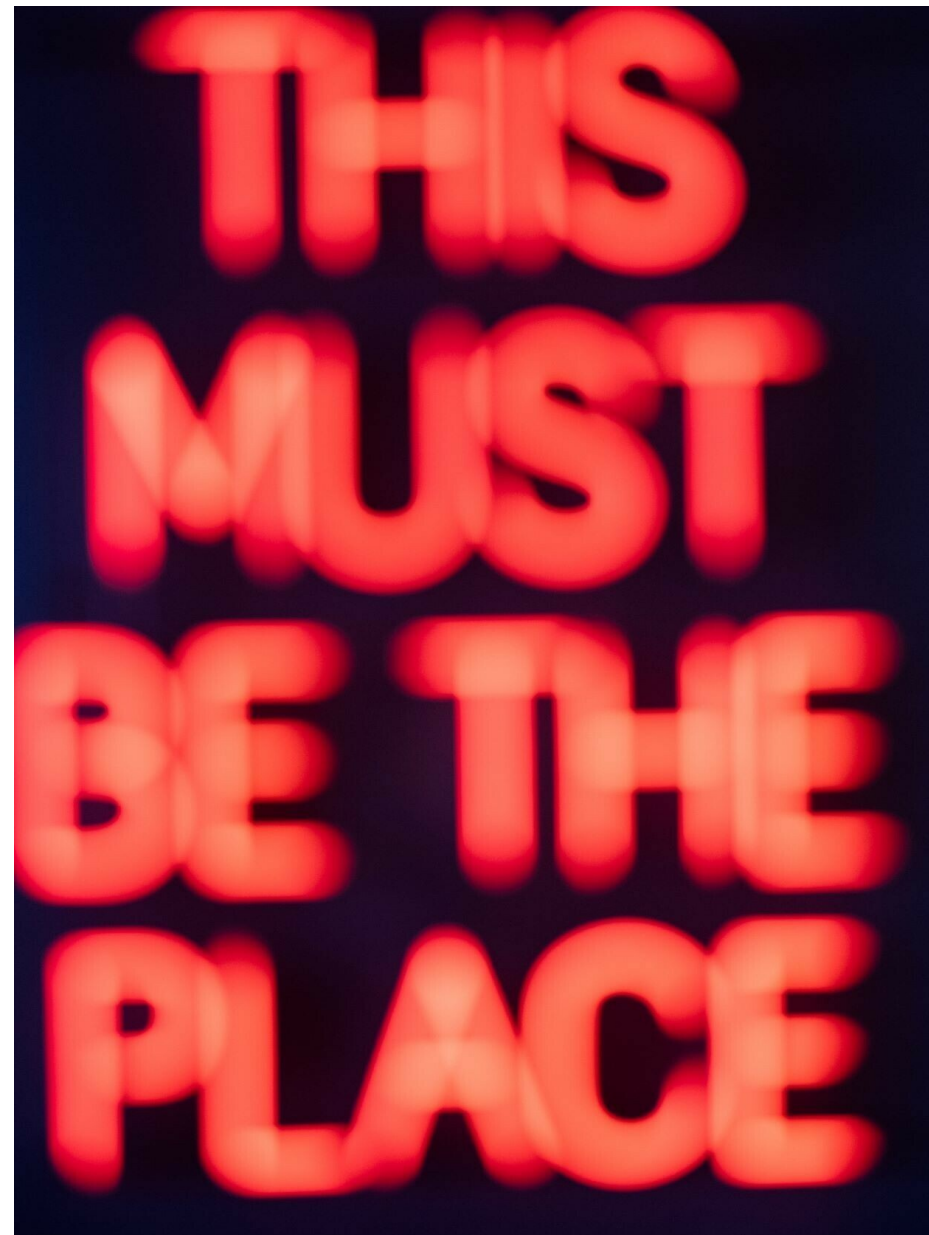


ROTE WAND POST

WILLKOMMEN IM ROTE WAND GOURMET HOTEL

SONNTAG, 07. APRIL 2024



Liebe Gäste!

Heute schließen wir unsere Pforten bis 20. Juni 2024
 Wir danken Ihnen für Ihren Besuch und wünschen Ihnen eine gute
 Heimreise und freuen uns schon auf ein Wiedersehen – vielleicht
 im Sommer!

NEWS

Die Zuger Bergbahn wird diesen Sommer im Juli und August offen
 haben



Bergsommer „Rote Wand Experience“

5 Nächte 20.6.2024 bis 6.10.2024

Entdecken Sie den Sommer in Lech. Fünf Tage lang stehen Ihnen alle
 Möglichkeiten offen – in wunderschöner Natur und im stilvollen Luxus
 der Roten Wand.
 pro Person ab € 1100,00

Einfach mal die Seele baumeln lassen beim Bergsommer
 unter der milden Sommersonne am Arlberg. Oder doch
 lieber ein Actionprogramm der Extraklasse mit geführten
 Wanderungen und schwindelerregenden Gipfeltouren?
 Entdecken Sie fünf Tage lang ein Sommerparadies der
 Superlative.

Rote Wand Experience

- Welcomedrink in unserer Bar-Lounge
- Minibar Erstfüllung
- Morgenerwachen mit Yoga, Pilates und
Morgenspaziergang
- Benützung unseres Wellnessbereiches mit 5
verschiedenen Saunen, Ladies Spa mit 2 Saunen,
grosszügiger Ruhebereich, Liegewiese
- Indoor- und Outdoorpool
- Badetasche mit Bademäntel und Slipper während des
Aufenthaltes
- Fitnessraum mit Technogym Geräten
- Inklusive der Lech Card
- E-Mountainbikeverleih gegen Gebühr

Culinary Delights

Frühstück vom Brett von 7.30 Uhr bis 10.30 Uhr
 mit regionalen Schinken, Wurst und Käsespezialitäten,
 Joghurt und Butter aus unserem Dorf, hausgemachte
 Marmeladen, hausgemachtes Sauerteigbrot, Croissants,
 Pastry und Kuchen aus unsere Pastry Abteilung,

täglich frische Juices und Smoothies, Müsli, Gemüsesalate
 und von der ala carte Karte verschiedene Eiergerichte,
 Gemüsegerichte und verschiedenen Süßspeisen wie
 Pancakes, Waffeln, Palatschinken und Riebel

Late lunch von 13.30 Uhr bis 14.45 Uhr

Täglich wechselnd mit einem Schwerpunkt wie Bsp. Selbst
 zu fangende Forellen im Zuger Fischteich, die wir dann für
 sie grillen serviert mit Salat aus der großen Bowl, oder ein
 Risotto aus dem Pecorino Käselaiß, Kässpätzle aus der
 Holzgipse, Barbeque auf der Terrasse usw. anschließend
 immer ein Retro Dessert

Kuchenzeit ab 15.00 bis 17.00 Uhr

Dinnertime

ein Abend am Rote Wand Chefs Table, ein Event bei
 Friends & Fool, drei Abende Gourmetmenü im
 Hotelrestaurant,

Gourmet Frühstück



Vom Brett

Hausgemachtes Sauerteigbrot | Hausgemachter Kuchen
Bienenhonig | Zuger Butter
Erdbeermarmelade | Obst | Gemüse

Prosecco Schinken | Schinkenspeck | Camembert |
Emmentaler
Kräuter-Frischkäsedip

Staudensellerie-Apfel-Ingwer-Minze Shot
Orangensaft



Rundum



Natur-Joghurt | Hausgemachtes Granola
Birchermüsli

Auberginensalat
Fisch vom Zuger Fischteich

Brotkorb mit vielfältiger Auswahl von der hauseigenen
Rote Wand Bakery
und der Backstube Lech, Hausgemachte Croissants

Frühstücksgerichte des Tages

Die wahrscheinlich schwierigste Entscheidung des Tages!

Shakshuka | Paprika | Zwiebel | Tomate |
Kreuzkümmel
Knoblauch | Ei | Petersilie

Kichererbsenragout

Waffeln | Apfelmus | Beeren



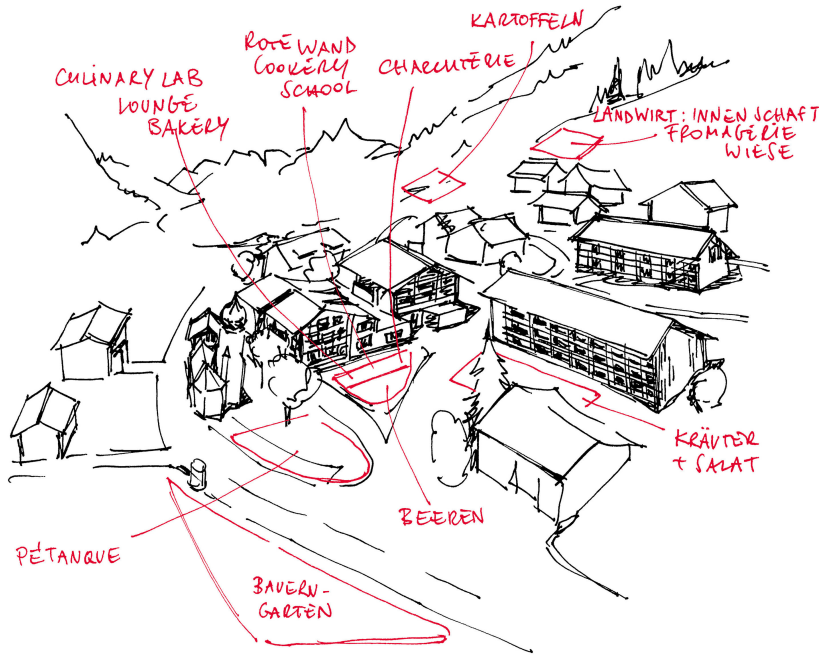
Friends and Fools – WTF?

WIR HABEN EINE VISION!

Und die ist groß.

Landwirt:innenschaft und Bauerngarten. Culinary Lab und Cookery School. Bakery, Charcuterie und Fromagerie. Ein Schritt zurück zu unseren landwirtschaftlichen Wurzeln, ein Schritt nach vorne in die kulinarische Zukunft. Gleichzeitig „back to the roots“ und „into the future“. Als Community, die über uns als Familie Walch – nächste Generation inklusive! – hinausgeht.

In unseren ehemaligen Skikeller, wo auch die berühmte Sennkesselbar ihren Platz hatte, ist im vergangenen Jahr die „Friends and Fools“-Lounge eingezogen. Für alle, die nicht genau wissen, was „Friends and Fools“ eigentlich bedeuten soll, fassen wir hier einmal übersichtlich zusammen, was wir uns dabei gedacht haben.



Warum Friends and Fools?

Wir sind, das müssen wir vielleicht vorausschicken, ziemlich verrückt. Verrückt auf alles, was mit Essen, Trinken und gehobener Gastfreundschaft zu tun hat. Wir haben nie das Gefühl, dass wir mit dem, was wir tun, schon am Ende der Fahnenstange angekommen sind, sondern versuchen uns zu verbessern. Täglich. Wir schauen uns in der ganzen Welt um, haben interessante Konzepte und engagierte Menschen auf dem Radar, mit denen wir eines teilen: die Verrücktheit nach Qualität, nach Verbesserung, nach Weiterentwicklung. Daher war für uns klar, dass sich diese Verrücktheit auch im Namen unseres neuesten Konzepts wiederfinden muss. Wir sind die Verrückten – die Fools –, und mit dem, was wir tun, wenden wir uns direkt an unsere Freunde und Gäste, die ebenso verrückt sind: an Friends and Fools eben.

Was ist Friends and Fools für ein Konzept?

In erster Linie steht das „Friends and Fools“-Konzept für das Kompetenzzentrum, das wir hier im Haus entstehen lassen. Wir häufen kulinarisches Wissen an – und das manifestiert sich nicht nur in unserer großen Kochbuchbibliothek, die in der „Friends and Fools“-Lounge untergebracht ist. Wir haben ein bestens ausgestattetes Culinary Lab eingerichtet und mit Jamie Unshelm einen extra dafür engagierten Kopf, der vor Ideen nur so sprüht. Wir holen regelmäßig Kompetenz zu uns ins Haus, Menschen, die verrückte und großartige Dinge in ihrer Biografie stehen haben. Wir versuchen nicht nur, selbst von diesem Wissen zu profitieren, sondern es auch allen Menschen in der Roten Wand – Mitarbeitern, Gästen, Menschen, die sich für den speziellen Anlass interessieren – zugänglich zu machen. „Friends and Fools“, das ist ein offenes Konzept, an dem jede und jeder partizipieren kann.