



HOTEL SINCE 1907

BELVEDERE

GRINDELWALD SWITZERLAND



Hiver

nouvelles 2026

La revue de vos vacances à Grindelwald



NOUVELLES EN HIVER 2026

EDITORIAL

Chers hôtes du Belvedere

Les joies partagées sont toujours deux fois plus intenses. Cette année, nous avons ainsi beaucoup de moments forts à célébrer. 2025 a été une année dynamique avec des distinctions que nous ne sommes pas prêts d'oublier.

Le 1er juillet, nous avons ouvert le «Waldhuus Bellary», établissement pour petits budgets, qui déborde de joie, de couleurs et d'esprit «seventies». Quelques mois à peine plus tard, le 14 octobre, nous avons eu le plaisir de recevoir le prix Hotel Innovation Award, décerné par GastroSuisse. C'est un honneur qui démontre que le courage et la créativité payent toujours.

Nous avons aussi apporté divers changements à notre restaurant gastronomique «1910 · Gourmet by Hausers». Sous le signe de la durabilité, nous avons systématiquement repensé nos choix de fournisseurs, les menus et la décoration. Nous sommes particulièrement heureux d'avoir été récompensés de 16 points Gault Millau et d'avoir pu conserver notre étoile au Michelin, cette année. Un grand merci et toutes nos félicitations à Dávid, à Erica et à leurs équipes!

Et pour finir, encore un temps fort, et non des moindres: le Belvedere a pour la première fois son entrée au classement d'Andrin Willi parmi les 150 meilleurs hôtels de Suisse et à la 23e place de catégorie quatre étoiles. Nous en tirons une grande fierté, mais aussi l'inspiration pour persévérer dans nos efforts.

Toutes ces distinctions ne sont pas seulement des titres, mais aussi l'expression de la passion, de l'engagement et de l'esprit d'équipe de la Belvedere Family toute entière. C'est à mon avis la raison pour laquelle nous avons accueilli tant de nouveaux hôtes au Family Member Club, une famille qui ne cesse de s'agrandir et qui est pour nous une source de joie au quotidien.

Nous remercions tous nos hôtes fidèles, mais aussi nos nouveaux clients pour la confiance qu'ils nous témoignent.

Carole Hauser
et la Belvedere family

Prévue

29 au 31 mai 2026
www.tasteofgrindelwald.ch



Nos chefs d'équipe

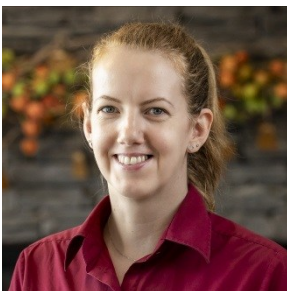
Coire, humour et savoir-faire

Derrière chaque étage impeccable de l'hôtel, chaque assiette parfaitement servie et chaque sourire éclatant se cache une équipe performante. Et, au centre de tout cela, il y a nos chefs d'équipe. Ils sont, aux côtés de notre direction, les têtes, les cœurs et parfois même les pompiers qui interviennent en coulisses. Ils sont toujours là quand il le faut. Petite présentation:



Fred – Réception & Réservation (depuis mai 2023)

Polyglotte et solutionneur de problèmes, Fred jongle avec les langues comme d'autres avec des balles. Grâce à sa maîtrise, il passe si vite d'une langue à l'autre que les hôtes ne s'en rendent même pas compte, parfois. Il répond toujours présent, avec efficacité et de bon conseil, sans oublier son humour subtil.



Diana - Housekeeping (depuis octobre 2022)

Discrète, et posée, elle est parfaitement complémentaire avec cette boule d'énergie qu'est la chef du service de chambre. Elle garde son calme quand tout le monde s'agite. C'est exactement ce qui la distingue.



Stan - Cuisine (depuis septembre 2023)

Concentré, créatif et calme, il fait preuve d'un grand esprit d'équipe. En cuisine, il est calme et solide comme un roc face au pire coup de feu. Avec sa brigade, il concocte, tel un magicien de vrais chefs-d'œuvre culinaires.



Alina - Restaurant (depuis décembre 2009)

Pilier du Belvedere depuis de nombreuses années, elle est mariée et maman de deux enfants. C'est d'ailleurs dans notre maison qu'elle a rencontré son mari. Les hôtes sont unanimes: elle est aussi professionnelle que charmante.



Erica – Gourmet Restaurant (depuis août 2020)

Spécialiste en hôtellerie qualifiée et passionnée, elle déclare: «Je suis fière d'appartenir à cette maison et de contribuer au quotidien à offrir une expérience particulière à nos hôtes». Ce ne sont pas que des mots, c'est ce qu'elle vit au quotidien.



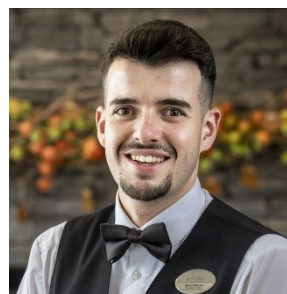
João - Maintenance (depuis novembre 2006)

Il est indissociable du Belvedere. João n'a pas seulement trouvé son travail ici, mais aussi le grand amour en la personne d'Alina. Avec son habileté manuelle et sa personnalité chaleureuse, il répond toujours présent quand on a besoin de lui.



Maciek – Construction (depuis octobre 2016)

Il sait tout faire: casser des murs, carreler les nouvelles salles de bain ou monter des faux plafonds: tout ce qu'il entreprend réussit. C'est un grand personnage avec le cœur sur la main, sur qui on peut toujours compter.



Bruno - Portiers (depuis février 2024)

Il nous vient tout droit du Portugal. Avec sa personnalité posée et son sens du détail, il fait en sorte que nos hôtes se sentent les bienvenus dès le premier instant. Il est toujours disponible quand on a besoin de lui.

Avec leurs personnalités différentes, nos chefs d'équipe forment ensemble une dream-team imbattable. Grâce à leur grand cœur, à leur humour et à leur dévouement, le Belvedere est bien plus qu'un hôtel: on s'y sent chez soi.

Susanne Hauser, Simone Stürmer



Sapin de Noël au salon «Stuba»

Noël et Saint-Sylvestre

Fêtes de fin d'année: de la tradition à l'envolée divine

Pour les fêtes de fin d'année, nous restons attachés aux bonnes vieilles traditions tout en étant tournés vers la nouveauté. Nous nous réjouissons de célébrer Noël avec vous en présence du Père Noël. La Saint-Sylvestre organisée par nos apprentis est, elle aussi, une tradition de notre maison. Cette année, nous vous promettons littéralement un réveillon «divin».

Noël au Belvedere, c'est la magie à l'état pur. Le 25 décembre, nous organiserons pour nos hôtes un chaleureux apéritif de Noël au punch, au vin chaud et aux petits fours maison dans notre jardin, autour un grand feu qui crépite et, espérons-le, avec beaucoup de neige.

Bien sûr, l'invité spécial en la personne du Père Noël sera de la partie. Il se réjouit d'écouter les enfants réciter quelques vers et de distribuer un petit cadeau à tout le monde. Les 24 et 25 décembre, nous vous proposons un menu de Noël festif au restaurant «Belvedere» qui vous embarquera à coup sûr dans l'ambiance Noël.

Le passage à la nouvelle année s'annonce divin: sur le thème de l'univers des divinités grecques, nous célébrerons la Saint-Sylvestre avec un soupçon olympien au restaurant «Belvedere»: La soirée sera inoubliable grâce à un dîner de gala méditerranéen sur fond de musique grecque et à bien d'autres surprises. Ceux qui aiment les réveillons plus calmes pourront déguster un menu à trois plats avec fondue à la viande à discrétion dans un restaurant séparé, dans une ambiance conviviale et détendue, mais néanmoins spéciale.



Pour les soirées des 24, 25 et 31 décembre, nous proposerons aussi des tables communes au restaurant «Belvedere». C'est ensemble que les fêtes sont plus belles et personne ne doit rester seul pour cette soirée. Que vous voyagiez seul, en couple ou en famille, de belles rencontres et des moments très festifs vous attendent autour de tables joliment dressées.

Carole Hauser

Restaurant Gourmet

A propos de la culture du goût, d'enracinement régional et de démarche responsable au restaurant «1910 · Gourmet by Hausers»

Mes réflexions sur le «1910», pourquoi nous faisons partie de l'alliance des «slow food chefs», pourquoi l'origine des produits est déterminante pour le goût et comment concevoir la cuisine alpine d'aujourd'hui, à savoir régionale, saisonnière et authentique.

J'ai entamé mon parcours professionnel au Belvedere. Aujourd'hui, je suis à la tête de l'équipe «gastronomie» au «1910 · Gourmet by Hausers», où je suis responsable de la culture du service et de l'hospitalité.

Ce que signifie le slow food pour moi? Prendre le temps de découvrir, de savourer, de poser des questions et de comprendre. Le slow food (écogastronomie) est un mouvement international qui prône une culture alimentaire régionale, la tradition artisanale et la diversité biologique. Il rassemble des producteurs, des cuisiniers et des restaurateurs du monde entier autour de la conviction qu'un bon repas commence par l'origine des produits.

J'estime que cet état d'esprit s'accorde parfaitement aux Alpes. On y a toujours vécu avec les saisons. Nous travaillons ce qui est disponible et traitons les ressources avec respect. Et c'est exactement la philosophie culinaire du «1910».

L'équité est indissociable de l'écogastronomie. Elle s'exprime pleinement quand on connaît les personnes qui se cachent derrière les produits. Nous travaillons avec des producteurs de notre région dont nous connaissons et apprécions le travail. Les légumes proviennent de BioRiem à Kirchdorf, les fromages et les produits laitiers nous sont fournis par Eigermilch à Grindelwald. Le poisson provient d'élevages durables. Les champignons et les baies, nous les cueillons nous-mêmes à Grindelwald. Le gibier mis à la carte à l'automne provient de chasseurs de l'Oberland bernois. Pour nous, la transparence sur les origines n'est pas



Slow Food au «1910» - cuisine alpine avec style

une simple théorie, mais bien une promesse de qualité. J'estime que la durabilité ne commence pas par les grands discours, mais par les petites décisions prises au quotidien. C'est la raison pour laquelle nous ménageons aussi les ressources dans le service, en faisant un usage économe des couverts tout au long de la soirée ou en servant de l'eau de montagne de Grindelwald en coopération avec l'organisme «Wasser für Wasser, WfW» (l'eau pour l'eau en français). Nous favorisons ainsi les trajets courts, réduisons la consommation de verre et soutenons en même temps des projets pour un accès à une eau potable propre.

J'ai grandi à Grindelwald et mes racines sont portougaises. Cela explique peut-être cette approche du goût qui est la mienne: il évoque les origines et rassemble. C'est d'ailleurs exactement ce que l'écogastronomie représente pour moi: des produits de caractère, le respect de la nature et de l'art ainsi que le plaisir du partage.

En tant que membre de l'alliance des Slow Food Chefs, nous nous engageons à pratiquer une cuisine aux valeurs claires. Nos plats sont délibérément sobres: peu d'ingrédients, mais associés avec précision pour laisser la place au goût initial.

N'hésitez pas à venir au «1910» pour y découvrir la cuisine alpine. Je me ferai un plaisir de vous recommander un verre de vin bio suisse, régional et à l'identité forte.

Erica Abrantes





Salon confortable et terrasse

Groovy News du Waldhuus Bellary

Démarrage en beauté pour la première saison

Alors que nous avons longtemps espéré ouvrir au printemps, nous avons finalement ouvert à l'été, mais, comme le dit le proverbe, «la patience finit toujours par payer». Le grand jour est finalement arrivé le 1er juillet. La capsule temporelle vers les seventies a pris son envol. Les premiers mois ont été extrêmement dynamiques, suscitant beaucoup de joie, mais aussi de sérieux défis pour la nouvelle équipe sur place.

L'ouverture en plein pic d'activité estival a généré une intensité stimulante. La maison s'est trouvée pleine de clients, pleine de vie et, bien sûr, pleine de surprises. Comme c'est toujours le cas pour les nouvelles ouvertures, tous les systèmes n'ont pas fonctionné dès le premier jour. Il a fallu spontanément adapter les processus, repenser des idées et improviser les procédures avec créativité. Commençons par un moment cocasse: nous étions encore occupés à donner les derniers coups de pinceau au «Funky Bar» alors que les premiers clients sont entrés dans la maison. La peinture était à peine sèche quand les premières commandes ont été passées.

La nouvelle équipe formée sur place a maîtrisé la situation avec beaucoup de dévouement, d'humour et de cœur. Un grand merci à Benjamin Schick et à Enja Mühlmatter, codirecteurs pour nous avoir épaulés avec autant d'élan jusqu'à l'ouverture. Nos meilleurs vœux les accompagnent pour la suite de leur parcours.

En même temps, nous souhaitons la bienvenue à Sabrina Bapst, nouvelle directrice du «Waldhuus» à partir du 1er novembre. Elle s'est formée au Belvedere il y a une dizaine d'années et c'est donc avec d'autant plus de plaisir que nous la retrouvons dans cette nouvelle fonction. Bon retour dans la family!



Sabrina Bapst

Les peintures sont désormais sèches au «Waldhuus» et la vision évolue. Le groove, les couleurs, les idées funky, ce n'est qu'un début. Nous nous réjouissons de vivre un hiver amusant plein de nouvelles aventures.

Carole Hauser

Family Member Club

Avantages exclusifs pour les habitués du Belvedere

Après votre 5e séjour chez nous, vous bénéficiez automatiquement, en tant que membre, d'une multitude d'avantages exclusifs, dont des moments culinaires exceptionnels.

À partir de 3 nuits

nous vous offrons une fondue conviviale dans l'une de nos confortables cabines à fondue.

À partir de 7 nuits

en demi-pension, nous vous invitons un soir en semaine à un dîner exclusif au restaurant «1910 · Gourmet by Hausers», récompensé d'une étoile au guide MICHELIN et de 16 points au Gault Millau.

Nouvel avantage

Si vous venez chez nous avec vos amis ou votre famille, ces personnes bénéficient de 10 % de réduction sur le prix normal. Nous accordons aussi cette réduction si vous nous annoncez que vos amis souhaitent

séjourner chez nous et nous permettez de leur soumettre une offre. Vos amis peuvent aussi nous contacter directement en mentionnant votre recommandation.

Nous rappelons que les avantages du «Family Member Club» ne sont valables que si la réservation est effectuée directement auprès de l'hôtel. Afin que la réservation soit la plus agréable et la plus simple possible, vous disposez d'un interlocuteur personnel par courriel ou par téléphone.

Vous trouverez toutes les informations sur le Family Member Club et ses avantages sur le site internet www.belvedere-grindelwald.ch/fr/offres/family-member-club

Nous nous réjouissons toutes et tous de bientôt vous accueillir au sein du «Family Member Club»!

Simon Wälti

Manifestations de l'hiver 2025/26

Chaque année, le programme des manifestations est un florilège d'événements sportifs et culturels. Voici un petit échantillon:

D É C E M B R E

31 | St-Sylvestre

J A N V I E R

10 | Grindelwald Race

14 | Les rayons du soleil traversent la fenêtre de Saint-Martin, l'événement naturel de l'Eiger

16-18 | Courses internationales du Lauberhorn

19-24 | World Snow Festival

23-25 | Bull Trophy Curling

30-31 | Swiss Snowboard & Freeski Tour

F É V R I E R

1 | Swiss Snowboard & Freeski Tour

8 | Championnat du monde de «Velogemel»

M A R S

6-8 | Busstop Festival

7-8 | VSNZ Winter Festival Männlichen

14 | King of the First Hill

29 | Lauberhorn Run

A V R I L

4 | La chasse au trésor hivernale de Liliy

Plus d'informations sur www.grindelwald.swiss



Photos: Jungfrau Region



Photos: Jungfrau Region

OFFRE SPECIALE PLAISIR D'HIVER

Forfait de ski gratuit pour 2 jours ou forfait de randonnée et luge pour passer quelques jours d'hiver sans souci sur les plus belles pistes de la région de la Jungfrau.

L'offre

- Trois nuitées avec petit déjeuner
- Apéritif de bienvenue à l'arrivée
- Forfait de ski ou de randonnée-luge de deux jours
- Détente à l'espace Wellness
- A partir de 489 CHF par personne en chambre double Classic côté jardin

Validité

- 28 novembre au 19 décembre 2025
- 4 janvier au 13 février 2026
- 22 février au 26 avril 2026
- Pour une réservation effectuée directement auprès de l'hôtel
- Selon les disponibilités (contingent limité)

Informations complémentaires

www.belvedere-grindelwald.ch/fr/vacances-hiver



SPÉCIAL FAMILLES ENFANTS GRATUITS

Offre spéciale famille:

Enfants jusqu'à 11 ans hébergés gratuitement dans la chambre des parents ou en chambre familiale et bénéficiant des mêmes repas que les parents.

Plaisirs de l'hiver pour toute la famille

Bodmi Arena, terrain de l'école de ski proche du village, pistes «Lily fun slopes» avec leurs obstacles rigolos dans les domaines skiabiles du First et de la petite Scheidegg ou descente ébouriffante d'une des nombreuses pistes de luge, tout le monde y trouve son compte.

La «Snowli party» sur le terrain de l'école de ski de Bodmi est un vrai temps fort pour les enfants. Snowli fait la fête avec ses amis chaque mercredi après-midi de fin janvier à début mars. Tous les enfants sont cordialement invités.

Validité

Toute l'année

Informations complémentaires

www.belvedere-grindelwald.ch/fr/familie



HOTEL SINCE 1907

BELVEDERE

GRINDELWALD SWITZERLAND

Hotel Belvedere Grindelwald
Famille Hauser et son équipe
Dorfstrasse 53, CH- 3818 Grindelwald
Tel +41 33 888 99 99
Email: hotel@belvedere-grindelwald.ch

