

ATLANTIS

Opening issue
Summer 2015
atlantisbygiardino.ch

BY GIARDINO

Unforgettable experiences

Inge Moore im Interview
Interview with Inge Moore

Come to Hide & Seek

Das neue Fusion-Restaurant
The new fusion restaurant

Wurstsalat und Cassius Clay

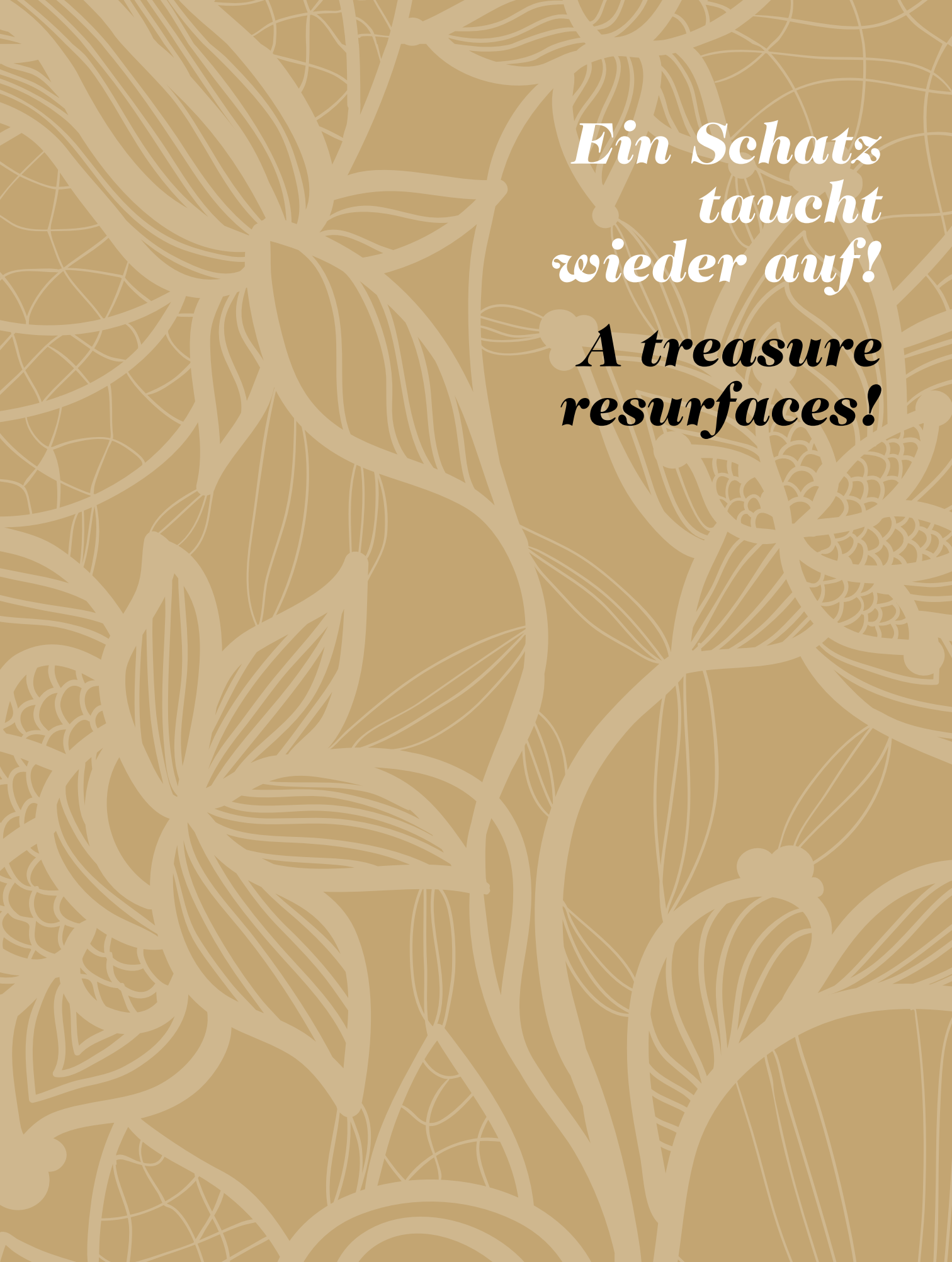
40 Jahre Atlantis
*Sausage salad and Cassius Clay –
40 years of Atlantis*

Im Herzen Europas

Das neue Urban Retreat in Zürich
*In the heart of Europe
– the new urban retreat in Zurich*



Part of Giardino Hotel Group



*Ein Schatz
taucht
wieder auf!*

***A treasure
resurfaces!***

Wenn man die Geschichten über das damalige Hotel Atlantis hört, fällt immer wieder dieses eine kleine Wort: Kult. Ein Wort, das voller positiver Energie an die glorreichen Zeiten erinnert, aber auch davon zeugt, wie sehr dieser Ort schon immer ein Teil der Zürcher Kultur war. Diesen Kult erwecken wir 2015 nun wieder zum Leben – auf eine zeitgemässe Art und Weise behutsam neu interpretiert, um ihn den Zürchern, der Schweiz und ihren internationalen Gästen zurückzubringen.

Wir freuen uns sehr, Ihnen mit diesem Magazin einen ersten Einblick in das inzwischen vierte Hotel der Giardino Group gewähren zu können. Atlantis by Giardino ist ein Urban Retreat, erhöht am Fuss des Zürcher Üetlibergs gelegen. Ein architektonisches Schmuckstück der Nachkriegsmoderne. Inge Moore, Chef-Designerin des Londoner Büros HBA, hat es mit feinen Anspielungen auf seine Lage und seine Geschichte beeindruckend umgestaltet. Im Interview erzählt sie von den Besonderheiten. Und natürlich geht es im Atlantis by Giardino um Genuss. Genuss in den Restaurants Ecco und Hide & Seek und Genuss im modernen dipiù Spa mit seinem ganzheitlichen Konzept. Für ihr zukunftsweisendes Design und ihre Mitarbeiter, die Gäste nicht nur professionell, sondern auch charmant umsorgen, wurden die Giardino Hotels bereits mehrfach ausgezeichnet. Einige Gastgeber der neuen Atlantis-Crew stellen wir hier ebenfalls vor – und werfen einen Blick zurück in eine Zeit, in der Gäste wie Freddie Mercury und Muhammad Ali in dem damals schon glamourösen Hotel Atlantis ein- und ausgingen.

Freuen Sie sich mit uns auf diesen neuen alten Ort der luxuriösen Gelassenheit – ganz nach Art des Hauses.

When you hear the stories about the former Hotel Atlantis, there is a term that always stands out: iconic. A term full of positive energy that not only reminds us of glorious times, but also testifies just how much this place has always been a part of Zurich's culture. In 2015, we will return the hotel to its former glory – our cautious yet contemporary reinterpretation will once again make the Atlantis an iconic venue for the people of Zurich, Switzerland and its international guests.

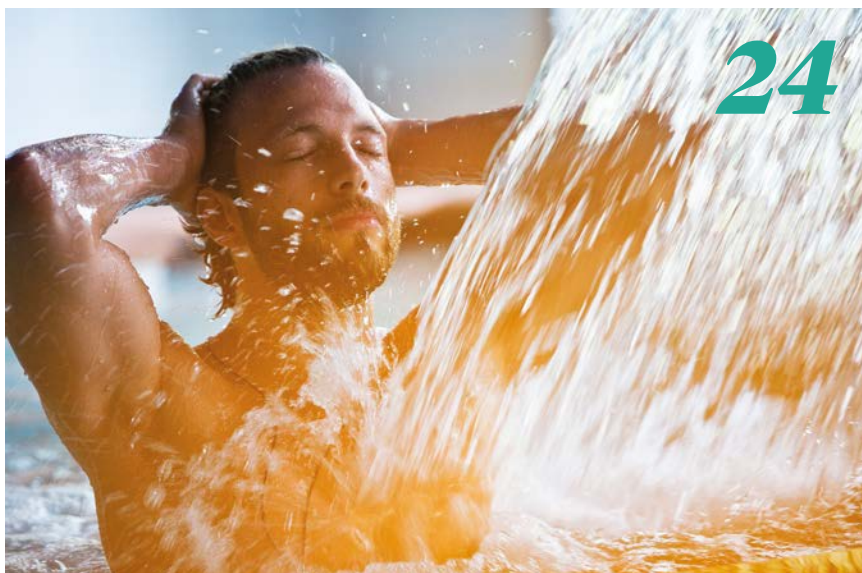
In this magazine, we are delighted to give you a first tantalising peek behind the doors of the fourth hotel of the Giardino Group. Atlantis by Giardino is an urban retreat, located at the foot of Zurich's Üetliberg mountain. It is an architectural gem of post-war modernism. Inge Moore, head designer at HBA London, has cleverly redesigned it with subtle, playful allusions to its location and history. In an interview, she reveals what is so special about it. At Giardino, indulgence is always a priority. Indulgence in the Ecco and Hide & Seek restaurants as well as in the modern dipiù spa with its holistic approach. Giardino hotels have won a string of awards for their forward-thinking design and staff, who treat guests not only with professional politeness, but also charm. We'll be introducing you to some team members of the new Atlantis crew, as well as taking a look back in time to an era when famous guests like Freddie Mercury and Muhammad Ali breezed through the doors of the glamorous Hotel Atlantis.

Join us in our excitement as we look forward to this new beginning for an old venue of luxurious serenity – in the true Giardino style.

D. + Ph. Frutiger

Daniela and Philippe Frutiger,
CEO Giardino Group







21

IMPRESSUM

Herausgeber: Daniela und Philippe Frutiger,
Giardino Group

Konzept und Design: Giardino Group

Text und Redaktion: Tomas Niederbergerhaus,
TN Hotel Media Consulting

Übersetzung: Kerry Christiani

Bildmaterial: Giardino Group; Getty Images;
(4,16,29) ETH-Bibliothek Zürich, Bildarchiv /
Fotograf: Vogt, Jules;

(6) André Melchior; (28) Christian Küenzi;

Renderings: Monoplan (Aussenansichten),
HBA (Innenansichten)

Druck: Salvioni Arti Grafiche

INHALT CONTENT

DAS URBAN RETREAT IM HERZEN EUROPAS

Überraschendes Design, raffinierte Küche
und glamouröse Zeiten.

THE URBAN RETREAT IN THE HEART OF EUROPE

A striking design, refined cuisine
and glamorous times.

10

“WE CREATE UNFORGETTABLE EXPERIENCES”

Inge Moore, Creative Director
von The Gallery HBA in London,
im Interview.

*Interview with Inge Moore,
Creative Director
of The Gallery HBA in London.*

14

FUSION. PERFECTION. FASCINATION.

Hide & Seek ist Bar und
Restaurant zugleich.
Ein Ort der Überraschungen.

*Hide & Seek is both bar
and restaurant, with
plenty of surprises in store.*

18

IN DER WERKSTATT DER HAUTE CUISINE

Rolf Fliegau bringt sein Konzept
ins Restaurant Ecco Zürich.

IN THE WORKSHOP OF HAUTE CUISINE

*Rolf Fliegau brings his concept
to the Ecco Zurich restaurant.*

21

EINE CREW ECHTER CHARAKTERE A CREW WITH REAL CHARACTER

Martin Vossen,
Frederik Kubierschky, Bastian Mantey

22

NATUR SINN

Ganzheitlich und individuell sind
die Treatments im modernen Spa.

CLOSE TO NATURE

*The modern spa entices with a range
of holistic and individually tailored
treatments.*

24

WURSTSALAT UND CASSIUS CLAY

40 Jahre Atlantis –
ein kleiner Rückblick.

SAUSAGE SALAD AND CASSIUS CLAY

*40 years of Atlantis –
a brief retrospective.*

28

THE URBAN RETREAT

Giardino goes Zurich

30



Zeitlos und modern. Das Hotel im Rohbau Anfang der 1970er-Jahre.
Wie ein Hohlspiegel fängt die Fassade auch nach der Renovierung die Sonne ein.

*Timeless and modern. The shell of the hotel at the beginning of the 1970s.
Just like a concave mirror, the hotel's facade still captures the sun following the renovation.*





*«Wer in schönen Dingen
einen schönen Sinn sieht, hat Kultur.»*
*“Those who find beautiful meanings in
beautiful things are the cultivated.”*

Oscar Wilde



Spiele und Anspielungen.
Lobby und Ballroom «Wave»
(linke Seite). Das Hide & Seek
mit Tresorwand in der Bar
und dem lichtdurchfluteten
Restaurant.

*Games and allusions.
Lobby and "Wave" ballroom
(left). Hide & Seek with a
vault-style wall in the bar and
the wonderfully illuminated
restaurant.*





Das Urban Retreat im Herzen Europas

*The urban retreat
in the heart of Europe*

Überraschendes Design. Modernes Spa. Zwei Pools.
Und zwei Restaurants mit raffinierter Küche.
Das renovierte Atlantis by Giardino knüpft an seine
glamourösen Zeiten an: als Bühne für internationale
Gäste und Treffpunkt für die Zürcher.

*A striking design, modern spa, two pools and two
restaurants serving refined cuisine – the freshly
renovated Atlantis by Giardino whisks you back
to its glamorous age as a stage for international
guests and a meeting place for Zurich locals.*



Es ist ein architektonisches Juwel. Einer der wichtigsten Bauten der Nachkriegsmoderne. Sein dreiflügeliger Grundriss erinnert an die Form eines Ypsilon. Hier residierten schon Steve McQueen und die Boxlegende Muhammad Ali. Shirley MacLaine flirtete mit einem Angestellten, und Freddie Mercury gab am Flügel der Bar ein Privatkonzert. Nun ist es zurück: auf dem internationalen Parkett – und im Herzen Europas.

Das legendäre Hotel am Fusse des Zürcher Üetlibergs wurde entkernt und vollständig renoviert. Im Sommer 2015 eröffnet es als Atlantis by Giardino. Ein Haus, das Stil und Eleganz sowie mediterrane Gastfreundschaft vereint. Als Urban Retreat garantiert es einen urbanen Puls ganz nah am Rhythmus der Natur: Nur ein Meisenzwischern ist es bis in den Wald des Üetlibergs, nur ein kurzer Ritt bis zu den kulturellen Hotspots und den Banken und Boutiquen an Zürichs bekannter Bahnhofstrasse.

Für das neue Design zeichnet das Londoner Büro The Gallery HBA verantwortlich. Dessen Creative Director Inge Moore (siehe auch Interview Seite 14) wurde für ihre zuweilen ikonografischen Hotelinteriors und raffiniert neu interpretierten Elemente bereits mit Preisen geehrt. Mit handgefertigten Möbeln und feinsten Stoffen von Manufakturen wie Pierre Frey, Altfield und Zimmer + Rohde hat sie den 95 Zimmern und Suiten Charakter und Charme verliehen. Und in den Gesellschaftsräumen des Hotels bezieht sich das Design auch auf die naturnahe Lage des Hotels und seine besondere Geschichte. Ein Vogelschwarm schwirrt durch den Ballsaal «Wave», und die Tresorwand in der Bar ist nicht nur ein stilistischer Akzent, sondern auch ein ironisches Augenzwinkern.

Zwei Restaurants zählt das neue Atlantis by Giardino: Executive Chef Rolf Fliegau, vom Guide Michelin mit zwei Sternen dekoriert, überführt sein besonderes Foodkonzept von Ascona ins Restaurant Ecco nach Zürich, und auch in der Küche des Restaurants Hide & Seek wird sich die Internationalität des Hauses zeigen: Executive Chef Bastian Mantey bringt hier seine asiatischen Erfahrungen mit seinen

europäischen Wurzeln in einen kulinarisch spannenden Einklang.

Das Atlantis by Giardino ist eine Verabredung mit der Natur. Auch in seinem Spa, das mit schönsten Steinen und edelstem Holz gestaltet ist. Vor einem langen Businesssteg in dem wunderbaren Aussenpool (25 Meter) ein paar Bahnen ziehen oder nach einer Kulturtour durch Zürich mit einem Drink auf der Terrasse sitzen und den flackernden Stadtlichtern Zürichs folgen, die der Stadt eine ganz neue Kontur verleihen – das heisst, die Aura dieses wunderbaren Hotels atmen. Willkommen im neuen Atlantis by Giardino! 🌸

This architectural jewel is one of the most important post-war modernist buildings and boasts a striking three-winged, Y-shaped layout. The hotel's hall of fame is impressive: Steve McQueen and boxing legend Muhammad Ali once stayed here. Shirley MacLaine flirted with an employee, while Freddie Mercury gave a private concert in a wing of the bar. Now the hotel is back on the international scene and shining brighter than ever – right in the heart of Europe.

The legendary hotel at the foot of Zurich's Üetliberg mountain was gutted and completely renovated. Atlantis by Giardino opens in the summer of 2015 and will bring together style, elegance and Mediterranean hospitality. As an urban retreat, it guarantees an urban pulse that is completely in tune with the rhythm of the surrounding nature: the forest of the Üetliberg mountain is only a stone's throw away, while it is also only a short ride to Zurich's cultural hot spots, banks and the boutiques on the famous Bahnhofstrasse.

The new design bears the idiosyncratic hallmark of The Gallery HBA. Its Creative Director Inge Moore (see interview on page 14) has won awards for her iconic hotel interiors and ingenious new interpretations of decorative elements. Handmade furnishings and the finest fabrics from manufacturers like Pierre Frey, Altfield and Zimmer + Rohde have lent the 95 rooms and suites character and charm. And in the

hotel's public spaces, the design plays up to the hotel's stunning natural location and its unique history. A flock of birds flutters through the "Wave" ballroom, while a vault-style wall in the bar is not only a stylistic feature, but also provides a subtle hint of irony.

The new Atlantis by Giardino is home to two restaurants. Two-Michelin-starred Executive Chef Rolf Fliegau brings his exceptional food concept from Ascona to the Ecco Zurich restaurant. Over in the Hide & Seek restaurant, Executive Chef Bastian Mantey reflects the hotel's international flair, combining his love of Asia with his European roots in a brilliant explosion of flavours.

Atlantis by Giardino is in perfect harmony with nature. This can be seen in the spa, for instance, with its beautiful design comprising stone and precious wood. Here you can swim a few laps in the wonderful outdoor pool (25 metres) before a long day of business, or sip a drink on the terrace after taking in Zurich's cultural sights. Perhaps your gaze will be drawn to Zurich's flickering street lights, which show the city from a completely new perspective. Then you will really start to feel the special aura and breathe in the spirit of this hotel. Welcome to the new Atlantis by Giardino! 🌸

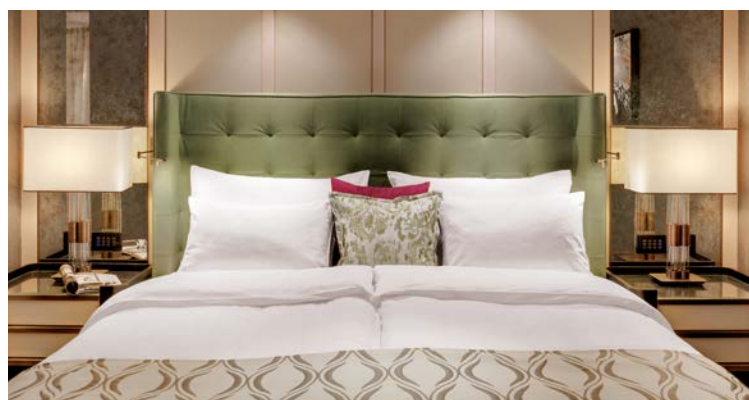
Weitere Zahlen und Fakten auf Seite 30.
More facts and figures on page 30.





Elegant und lässig.
Doppelzimmer «Generous»
mit Bad (links) und
die Suite «Junior».

*Elegant and casual.
"Generous" double room
with bathroom (left) and
the "Junior" suite.*



*Aussergewöhnliche Momente.
Das Design antwortet auf
Fragen, die Sie noch gar nicht
gestellt haben.*

*Extraordinary moments.
The design answers questions
that you are yet to ask.*





**INGE MOORE IST CREATIVE
DIRECTOR VON THE GALLERY HBA
IN LONDON UND PRESIDENT
EUROPE VON HBA INTERNATIONAL.**

Das Planungsbüro im Stadtteil Notting Hill gilt als Synonym für originelle und zuweilen ikonografische Hotel- und Spa-Interiors weltweit. Die gebürtige Südafrikanerin kreiert Geschichten und schafft Bezüge zur Lage und zum Erbe ihrer jeweiligen Projekte. Zum Team der sympathischen Frau zählen junge Designer unterschiedlicher kultureller Herkunft. Handarbeit und massgeschneiderte Konzepte sowie raffiniert neu interpretierte Elemente zeichnen ihr Design aus.

**INGE MOORE IS THE CREATIVE
DIRECTOR OF THE GALLERY HBA
IN LONDON AND PRESIDENT
EUROPE OF HBA INTERNATIONAL.**

The planning agency in Notting Hill has become increasingly synonymous with original, sometimes iconic, hotel and spa interiors around the world. The work of the South-African-born designer innovatively reinterprets the stories and cultures underpinning the location and heritage of each project. Her team consists of young, highly talented designers with different cultural backgrounds. Her work emphasises handcrafted, individually tailored and ingeniously reinterpreted elements.



— Im Jahr 2013
wurde Inge Moore
mit dem Titel

**Gold Key
Designer
of the Year**

geehrt.

— Inge Moore
won the title
of

**Gold Key
Designer
of the Year**

in 2013.

**“We create
unforgettable
experiences”**

**EINE WAND IN DER BAR WIE IM TRESOR
EINER BANK UND EIN VOGELSCHWARM,
DER DURCH DEN EVENTSAL FLIEGT –
CHEF-DESIGNERIN INGE MOORE
ÜBER MATERIALIEN, GESCHICHTE UND
DIE GLEICHZEITIGKEIT VON STADT
UND NATUR IM ATLANTIS BY GIARDINO.**

**A BANK-VAULT-STYLE WALL IN THE BAR
AND FLYING BIRDS IN THE BALLROOM –
HEAD DESIGNER INGE MOORE TALKS
ABOUT MATERIALS, HISTORY
AND THE CLEVER JUXTAPOSITION
OF URBAN FEATURES AND NATURE
AT ATLANTIS BY GIARDINO.**

Frau Moore, wie würden Sie den Charakter des Hotels Atlantis by Giardino beschreiben?

Inge Moore: Es geht beim Design des Hotels um das Thema Gegenüber oder genauer gesagt um das Thema Gleichzeitigkeit: Stadt und Land, urban

kultiviert und ländlich ruhig, kantige Formen und fließende Gestaltung, das Alte und das Neue. Wir kreieren eine Destination mit dem Glamour des einstigen Hotels. Dieser Glamour wird bei den Gästen des 21. Jahrhunderts das gleiche Erstaunen auslösen wie damals, als das Hotel erstmalig eröffnete. Das Hotel Atlantis wird wieder sehr cool sein, ein Platz, um zu sehen und gesehen zu werden.

Was war die grösste Herausforderung bei diesem Projekt?

Inge Moore: Das Gebäude ist aus den 1970er-Jahren. Die Fassade und der Raum waren also vorgegeben. Die Herausforderung bestand darin, eine hochmoderne Technologie in diese Strukturen zu integrieren.

Wie wird sich das Atlantis by Giardino von anderen 5-Sterne-Häusern in Zürich unter- scheiden?

Inge Moore: Wir waren uns der Mitbewerber in Zürich sehr bewusst. Umso wichtiger war die Positionierung des Atlantis by Giardino – als naturnahe Location mit einem anspruchsvollen Design. Noch einmal: Es ist das Miteinander von weltoffener Distinktion und dem Gefühl von Zurückgezogenheit. Als 5-Sterne-Stadthotel wird das Haus allen Anforderungen lokaler und internationaler Gäste gerecht werden und gleichzeitig Erholung in der Natur garantieren. Ganz einfach: Das Atlantis by Giardino wird einzigartig sein.

Können Sie ein paar Beispiele geben, wie das Design lokale Bezüge aufgreift?

Inge Moore: Bevor wir mit einem Projekt beginnen, recherchieren wir sehr intensiv. Es geht dabei um die Location als solche, um seine Geschichte und Kultur. Diese Dinge werden von uns nicht überstrapaziert, sondern subtil ins Design verwoben. Wir möchten für die Gäste ein unvergessliches Erlebnis kreieren. Fürs Hotel Atlantis by Giardino haben wir zum Beispiel eine Barwand geschaffen, die an die Tresorwände in Zürichs Banken erinnert. Und im Ballsaal hängt ein grosser Kronleuchter. Er sieht aus, als würde ein Schwarm Vögel durch den Raum gleiten.



Inwieweit wurden historische Themen des Hotels aufgegriffen und ins neue Konzept integriert?

Inge Moore: Das Haus wurde innen völlig entkernt. Wo früher Marmor und Holz waren, haben wir jedoch wieder die gleichen Materialien verwendet. Der Originalboden in der Lobby beispielsweise war aus dunkelgrauem Marmor, der neue ist nur einen Ton heller. Überhaupt wird der neue Stein durchweg sehr ähnlich sein wie der alte. In der Lobby gab es auch zwei wunderbare Sessel, die wir renoviert haben. Sie werden an ihrem alten Platz stehen. In der Bar haben wir uns der wunderbaren Farben der 1970er-Jahre bedient. Der Grossteil der Möbel wurde von uns entworfen, die massgeschneiderten Möbel in den Gästezimmern sind aus der italienischen Manufaktur Molteni.

Die wichtigsten Materialien?

Inge Moore: In der Lobby: Marmor im Dekor der 1970er-Jahre, Metallwand, Glasleuchten wie wirbelnde Blätter. In den Zimmern: mit feinsten Stoffen bezogene Wände, Leder, Holz – und Badezimmer aus Naturstein. Holzpaneele im Eventsaal.

In einem Urban Retreat wie dem Atlantis by Giardino ist das Spa ein Alleinstellungs- merkmal. Wie nimmt es Bezug zur Natur des Üetlibergs?

Inge Moore: Der Poolbereich ist aus dem Berg gehauen, und unser Design rahmt den erstaunlichen Blick auf den zerklüfteten, dramatisch beleuchteten Berghang zu einem grandiosen Landschaftspanorama hinter Glas. Im gesamten Spa verwenden wir sinnliche Formen und Oberflächen, Schicht um Schicht aufgebaut wie geologische Formationen, die über Tausende Jahre hinweg entstanden. Die zu sanften Wellen modellierten Gipswände wurden in drei Farbauflagen bemalt und auf eine Weise abgeschliffen, dass der Effekt von bewegtem Wasser entsteht. Beim Schneiden des Holzes wurde die natürliche Komplexität der Maserung beachtet.

Vielen Dank für das Gespräch!



Früher und heute.
Zwei Originalsessel in der Lobby.

Then and now.
Two original armchairs in the lobby.

Ms Moore, how would you describe the character of the Atlantis by Giardino hotel?

Inge Moore: The design of the hotel is a play on contradictions – city and countryside, urban sophistication und rural calm, angular forms and flowing shapes, the old and the new. We are creating a destination that reflects all the glamour of the original hotel. This glamour will enchant 21st-century guests just as it did when the hotel first opened. Hotel Atlantis will once again be very cool – a place to see and be seen.

What was the biggest challenge in the project?

Inge Moore: The building dates back to the 1970s, so the facade and the rooms were predetermined. The real challenge was incorporating state-of-the-art technology into this structure.

How will Atlantis by Giardino distinguish itself from other hotels in Zurich?

Inge Moore: We were very aware of the competition in Zurich. It was therefore even more important to stress the rural location and sophisticated design of Atlantis by Giardino, providing the best of both worlds – cosmopolitan flair and a sense of retreat. As a five-star city hotel, the hotel will meet the requirements of all local and international guests, while simultaneously offering the perfect escape into nature. Put simply: Atlantis by Giardino will be unique.

Can you give some examples of how the design reflects the location?

Inge Moore: We always do a lot of research before we begin a project, dipping into the history and culture of a place. We do not over-exaggerate these aspects, but weave them subtly into our design to create an unforgettable experience for guests. For Atlantis by Giardino, we have, for example, reinterpreted the safety deposit boxes of Zurich's many bank vaults into a glowing feature wall in the bar. And we have drawn on the countryside that surrounds the hotel in the chandelier which hovers across the ballroom like a flock of wintering birds.

To what extent does the hotel's history come into play in the new concept?

Inge Moore: The hotel was almost entirely gutted. But where there was previously marble or wood, we have used the same materials. The original lobby floor, for instance, was dark grey marble – the new one is one shade lighter. There were also two gorgeous armchairs in the lobby, which we have completely refurbished and which will stand in their original place. In the bar, we've been inspired by the wonderful colours of the 1970s. The Gallery HBA has designed many bespoke items of furniture for the hotel, while the Italian manufacturer Molteni has custom-made the furnishings in the guest rooms.

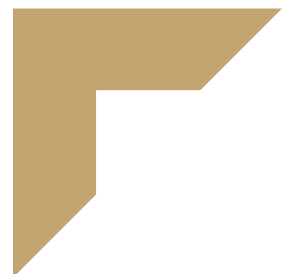
What are the most important materials?

Inge Moore: In the lobby, a marble floor in a 1970s-inspired pattern, a metal feature wall and glass pendants like swirling leaves. In the rooms, luxuriantly upholstered walls, leather, wood and bathrooms decorated with natural stone. Wood panelling in the ballroom.

In an urban retreat like Atlantis by Giardino, the spa is a unique feature. How does it reflect the natural surrounds of the Üetliberg mountain?

Inge Moore: The pool area was hewn from the mountain, and our design perfectly frames the magnificent view of the lofty, dramatically lit mountainside into a great landscape painting behind glass. Throughout the spa, we use sensual shapes and surfaces, stacked layer upon layer like a geological formation that has been shaped over millennia. The undulating plaster walls were painted in three levels of colour and specially polished to create the effect of rippling water. When we cut the wood, we took into account the natural complexity of the grain.

Many thanks for speaking to us!



COME TO *HIDE*
AND *SEEK* DELIGHT



“

FUSION VERSTEHEN WIR
NICHT ALS WILDES DURCHEINANDER,
SONDERN ALS KREATIVES
MITEINANDER.

”

– BASTIAN MANTEY,
*Executive Chef **Hide & Seek***



"We don't understand fusion as a wild mix of everything, but as a creative composition."

HIDE & SEEK

Fusion. Perfection. **FASCINATION.**

HIDE & SEEK IST BAR UND RESTAURANT ZUGLEICH. EIN ORT DER ÜBERRASCHUNGEN.

Warum bleiben bestimmte Ereignisse im Gedächtnis, während andere nebulös verschwinden? Ganz einfach. Es geht um Emotionen. Je stärker sie sind, desto grösser ist der Erinnerungswert. Das gilt auch für den Besuch im Hide & Seek. Bar und Restaurant gehen im Atlantis by Giardino fließend ineinander über. Elegant und lässig zugleich. Ein Spiel mit der Natur und eine Anspielung auf Zürich und seine Banken. Ein Ort grandioser Aussichten und kulinarischer Einsichten. Ein emotionales Erlebnis.

Fusion wird im Hide & Seek als ein klar strukturiertes Konzept verstanden, nicht als wildes Durcheinander unterschiedlicher Küchen, sondern als kreatives Miteinander. Europa trifft den Mittleren Osten, der Mittlere Osten trifft Asien. Im Hide & Seek haben Gäste die Wahl – und wählen zu können, ist bekanntlich Luxus. Das gilt für das Frühstück mit kalten und heissen Gerichten, hausgemachtem Kompott, frisch gepressten Säften und selbst gebackenem Brot. Und es gilt auch für einen leichten Lunch sowie ein gesetztes Dinner.

Perfektion ist die Kombination aus den besten Produkten und dem Können der Köche. Executive Chef Bastian Mantey hat sein Team behutsam ausgewählt. Er zählt zur neuen, jungen Generation von Köchen. Sie bringen frischen Wind in die Küche, sind getrieben von Leidenschaft und denken nicht in Grenzen. Mantey hat beeindruckende Erfahrungen in Asien gemacht. Seine vegetarischen Gerichte stehen im Einklang mit der ayurvedischen Küche. Kostprobe gefällig? Für den Pitta-Typen kreiert er beispielsweise einen gedämpften Seidentofu mit Spargelsalat, Süsskartoffel und eingelegter Cantaloupe-Melone. Für den Kapha-Typen neunerlei Gemüsegarten mit Kressecreme und Mini-Kräutern. Raffinierte Rezepte mit Fleisch und Fisch stehen selbstverständlich ebenso auf der Karte wie Suppen – und Tapas an der Bar für den kleinen Hunger.

Faszination entsteht, wenn die Küche überrascht. Und dafür muss sie sich nicht verstecken. 🌸

HIDE & SEEK IS BOTH BAR AND RESTAURANT, WITH PLENTY OF SURPRISES IN STORE.

Why are some moments crystal clear when others disappear into the mists of the memory? Simple – it's all about emotions. The more powerful the emotion, the stronger the memory. That's also the case with Hide & Seek. The bar and restaurant merge seamlessly together at Atlantis by Giardino, where casual elegance is the word. The design plays on nature and reflects Zurich and its banking industry. This is a place of impressive views and culinary highs – an emotional experience.

Fusion is a clear and structured concept at Hide & Seek and not a wild mix of various cuisines. It's a creative combination. Europe meets the Middle East, the Middle East meets Asia. At Hide & Seek guests have the choice – and that choice is a luxurious one. It starts at breakfast with a selection of hot and cold dishes, home-made compote, freshly squeezed juices and home-baked bread, and follows through to a light lunch and a refined dinner.

Perfection is the combination of the best-possible products and the skills of the cooks. Executive Chef Bastian Mantey chose his team carefully. He belongs to a new young generation of chefs whose approach to cooking brings a breath of fresh air to the kitchen – driven by passion and boldly pushing the boundaries of convention. Mantey has been greatly influenced by rich experiences in Asia. His vegetarian dishes are harmonious with the principles of Ayurvedic cooking. A little sample? For Pitta body types he might create, say, steamed silken tofu with an asparagus salad, sweet potatoes and marinated Cantaloupe melon. For Kapha types perhaps nine kinds of garden vegetables with cress cream and mini herbs. Refined fish and meat dishes naturally feature on the menu alongside soups and, for a light bite, tapas at the bar.

Fascination comes when cuisine has an element of surprise. And there is no need for hiding here. 🌸



ecco
Fine Dining

ASCONA
ST. MORITZ
ZÜRICH

In der Werkstatt *der Haute Cuisine*

Rolf Fliegau bringt sein Konzept ins Restaurant Ecco Zürich: eine hochfeine Mischung aus Handwerkskunst und ausgereifter Individualität.

Seine Karriere zeichnete sich früh ab. Als Kind verbrachte Rolf Fliegau seine Zeit am liebsten in der Küche des elterlichen Restaurants. Heute ist er einer der höchstdekorierten Köche der Schweiz. Zwei Sterne verlieh der Guide Michelin sowohl seinem Restaurant Ecco in Ascona als auch jenem in St. Moritz. Mit der Eröffnung des Atlantis by Giardino ist der gebürtige Schwabe mit seinem Konzept auch im Restaurant Ecco Zürich vertreten. Was seine Küche auszeichnet? Sie besteht aus einer hochfeinen Mischung aus Handwerkskunst und ausgereifter Individualität und verbindet regionale Bodenständigkeit mit einem international mehrheitsfähigen Stil. Fliegau spielt mit Texturen und Temperaturen wie ein Musiker auf dem Klavier. Er experimentiert gerne. Als Vertreter der Haute Cuisine steht er jedoch immer in Berührung mit der Volksküche. Darauf legt er Wert. Ein Gourmetkritiker zählte ihn in der «Welt am Sonntag» «zu den grössten Köchen seiner Generation».

In the workshop of haute cuisine

Rolf Fliegau brings his concept to the Ecco Zurich restaurant: a high-quality mix of craftsmanship and sophisticated individuality.

His future career became clear at an early age. As a child, Rolf Fliegau enjoyed nothing more than to spend his time in the kitchen of his parents' restaurant. Today, he is one of Switzerland's most decorated chefs. His Ecco Ascona and St. Moritz restaurants have both been awarded two stars by the Michelin Guide. With the opening of Atlantis by Giardino, the Swabian chef's concept is now also represented at the Ecco Zurich restaurant. What sets his cuisine apart? His creations comprise a high-quality mix of craftsmanship and sophisticated individuality. While his food embodies a regional down-to-earth attitude, this is combined with a certain style that appeals to the international masses. Fliegau resembles a musician at the piano in the way he plays with textures and temperatures. He loves to experiment. As an exponent of haute cuisine, however, he always remains in touch with the principles of popular cuisine. This is something he attaches importance to. A gourmet critic labelled him "one of the greatest chefs of his generation" in Germany's Welt am Sonntag newspaper.



Eine Crew echter Charaktere

A crew with real character

Für ihren freundlichen Umgang mit Gästen wurden die Giardino Hotels bereits mehrfach ausgezeichnet. Was unterscheidet ihre Mitarbeiter von vielen anderen Gastgebern? Sie arbeiten hochprofessionell – aber immer auch ein bisschen lässig. Sie haben Spaß an dem, was sie tun, und sind deshalb so erfolgreich. Auch das Führungsteam des Atlantis by Giardino ist nicht nur eine Gruppe von Meistern in ihrem Fach. Es besteht aus Charakteren.

Giardino hotels have won a string of awards for their friendly approach to guests. But what distinguishes their staff from many other hotels?

Simple: not only are they highly professional, they also adopt a relaxed, almost easy-going approach. They enjoy what they do, and that's why they are so good at it. Members of the management team at Atlantis by Giardino are not only experts in their field, they are true characters.

Martin Vossen
General Manager

Martin Vossen lebt, was er sagt. Er sagt zum Beispiel: «Gastfreundschaft heisst, sich in die Situation des Besuchers hineinzusetzen.» Und nichts stört Martin Vossen in einem Hotel mehr als ein unnatürlicher und vorprogrammierter Umgang mit Gästen. Seit Beginn seiner Hotelkarriere treibt ihn die Servicefrage an: Wie kann die Beziehung zwischen Angestellten und Gästen stets verbessert werden, um den Aufenthalt für den Gast noch angenehmer, noch unvergesslicher zu machen? Der 40-jährige General Manager kennt alle Facetten der Hotellerie. Das Stadthotel genauso wie das Ferienhotel. Das Designhotel genauso wie das Familienhotel. Nach seiner Ausbildung an der Hotelfachschule in Luzern war er in der Schweiz, in Spanien und zuletzt als Gastgeber auf den Malediven tätig. Martin Vossen ist mit einer Italienerin verheiratet und hat eine eineinhalb Jahre alte Tochter. Er bezeichnet sich als Familienmensch. Auch das lebt er.

Martin Vossen practises what he preaches. He might say, for instance: "Hospitality means putting yourself in the guests' shoes in a certain situation." And nothing disturbs Martin Vossen more in a hotel than an unnatural, pre-programmed approach to guests. Since the start of his career in the hotel industry, he has been driven by the question of service – how to improve the employee-guest relationship to make a stay even more comfortable and memorable for guests. The 40-year-old General Manager knows the hotel industry inside out – from city hotels to resort hotels and design hotels to family hotels. After graduating from the Swiss Hotel Management School in Lucerne, he worked as a manager in Switzerland, Spain and most recently the Maldives. Martin Vossen is married to an Italian and has a one-and-a-half-year old daughter. He calls himself a family man – and that's precisely what he is.

Frederik Kubierschky könnte eigentlich stundenlang von den Topausbildungen, die er genossen hat, sprechen. Vom Abschluss an der Tourismushochschule im italienischen Treviso. Vom Studium für «Internationale und diplomatische Wissenschaften» an der Universität Bologna. Oder davon, dass er fünf Sprachen fließend spricht. Doch Bescheidenheit ist Teil seiner perfekten Umgangsformen. Stattdessen sagt er: «Ich hatte immer das Glück, wertvolle Vorbilder gehabt zu haben.» Seine Eltern zum Beispiel, die in seiner Heimatstadt Würzburg ebenfalls im Gastgewerbe tätig waren. Neben der Diplomatie zeichnet den heute 35-jährigen, blonden Hünen auch eine gewisse Empathie aus: zwei weitere Tugenden, die ideal sind für seine Tätigkeit als Front Office Manager. Nach beruflichen Stationen in Italien, Deutschland und auf der Südseeinsel Bora Bora lebt Frederik Kubierschky seit sieben Jahren in Zürich – und kennt die Stadt perfekt.



Frederik Kubierschky
Front Office Manager

Frederik Kubierschky could speak for hours about his outstanding qualifications – from his studies at the Tourism High School in Treviso, Italy, to his graduation in International Relations and Diplomatic Affairs at the University of Bologna, or the fact that he speaks five languages fluently. But modesty is part of his perfect manner. Instead of singing his own praises, he simply says: “I was always lucky to have great role models.” His parents, for example,

back in his home town Würzburg, Germany, were also in the hospitality business. Besides being diplomatic, the now 35-year-old blonde giant also radiates a certain kind of empathy – two further qualities that are ideal for his role as Front Office Manager. Following periods spent working in Italy, Germany and the South Pacific island of Bora Bora, Frederik Kubierschky has lived in Zurich for seven years and knows the city like the back of his hand.

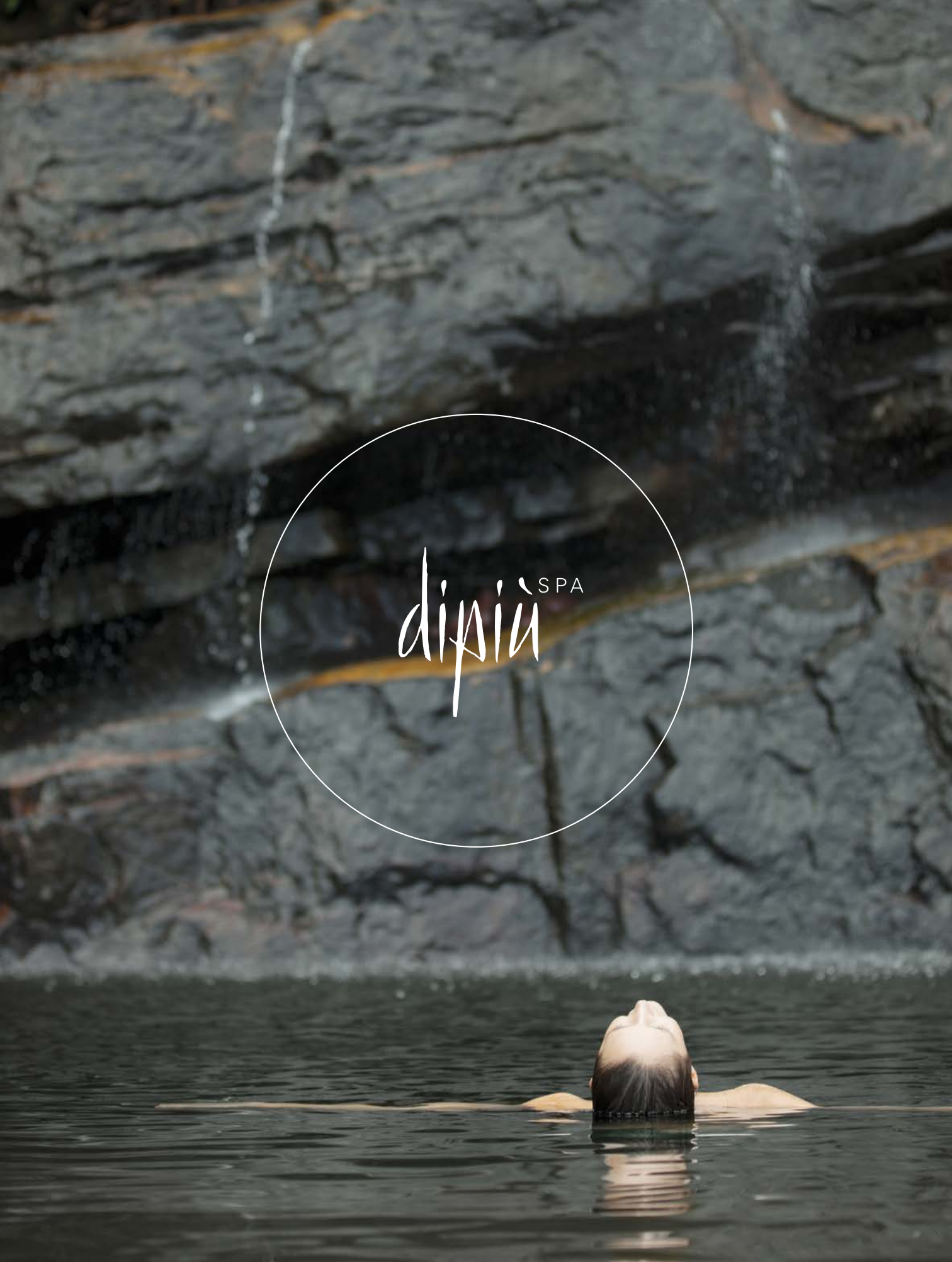


Bastian Mantey

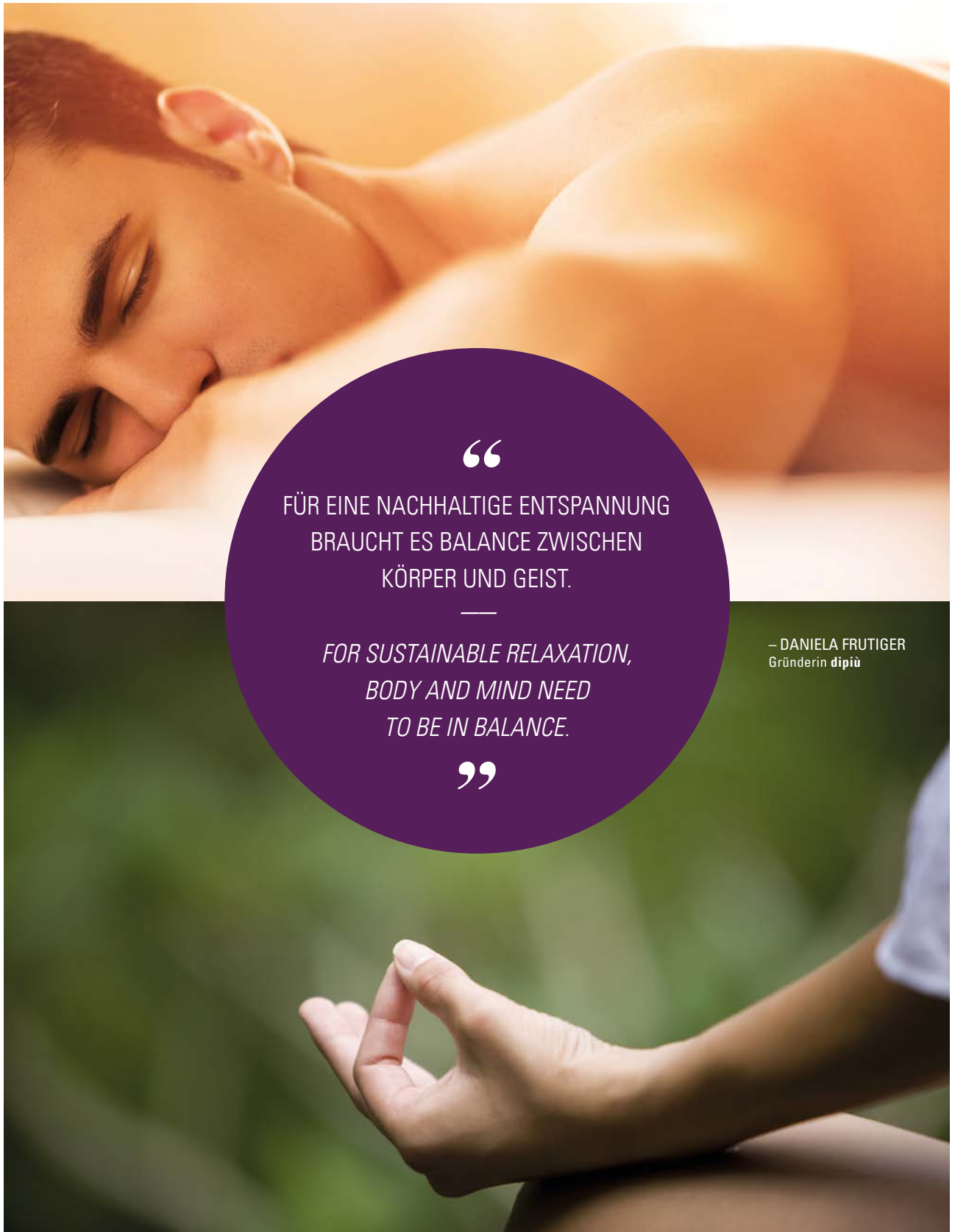
Executive Chef Hide & Seek

Bastian Mantey hat einen hohen Anspruch an Qualität und eine gehörige Portion Fantasie. Er beherrscht die ehernen Regeln der Kochkunst und entwickelt daraus neue Dinge. Er ist, um es kurz zu machen, ein Beispiel dafür, dass es nicht nur eine Art von Küche gibt. In raffinierten Gerichten präsentiert er eine Melange aus europäischer Bodenständigkeit und asiatischer Verspieltheit. Das deutsche Münster, in dem der heute 36-Jährige geboren wurde, verliess er früh. Stationen seiner Karriere brachten ihn nach Berlin (Restaurant Facil), nach Bali (The Laguna Resort & Spa) und nach Kuala Lumpur (Mandarin Oriental). Zuletzt war er als Director of Culinary in Bangkoks renommiertem Hotel St. Regis tätig. Für seine innovative Küche und seine kreativen Menüs ging er bereits als Gewinner des Malaysian Gourmet Festival hervor. Sein Sternzeichen: Löwe. Und die mögen bekanntlich keine halben Sachen.

Bastian Mantey has high requirements in terms of quality and also exhibits a healthy dose of fantasy. He has mastered the time-honoured rules of culinary art and perfected these to develop his own creations. He is, in short, a good example that there is not only one right way to cook. In his refined dishes, he reveals a mix of European simplicity and Asian playfulness. The Münster-born 36-year-old left the German city at a young age. His career took him to Berlin (Restaurant Facil), Bali (The Laguna Resort & Spa) and Kuala Lumpur (Mandarin Oriental). Most recently, he was the Director of Culinary at Bangkok's renowned Hotel St. Regis. He snapped up an award at the Malaysian Gourmet Festival for his innovative cuisine and creative menus. His star sign? Leo. And just as one would expect of a Leo, he never does things by halves.

A person is floating on their back in a dark pool of water, with only their head and shoulders visible. In the background, a waterfall cascades over dark, layered rock formations. The scene is serene and relaxing.

dipiia SPA



“

FÜR EINE NACHHALTIGE ENTSPANNUNG
BRAUCHT ES BALANCE ZWISCHEN
KÖRPER UND GEIST.

—

*FOR SUSTAINABLE RELAXATION,
BODY AND MIND NEED
TO BE IN BALANCE.*

”

– DANIELA FRUTIGER
Gründerin **dipiù**

NATUR

Sinn

«DI PIÙ» KOMMT AUS DEM ITALIENISCHEN
UND BEDEUTET SO VIEL WIE «MEHR».

MEHR INNOVATION, PROFESSIONALITÄT, MEDITERRANES
LEBENSGEFÜHL UND GASTFREUNDSCHAFT.

IN DEN DIPIÙ SPAS ERLANGT MAN
DAHER MEHR ALS NUR EINFACHE ENTSPANNUNG.

Holistische Treatments, ein umfassendes Sportangebot und individuelle Beratungen, die Ihre persönlichen Bedürfnisse in den Mittelpunkt stellen: Das neuzeitliche und ayurvedische Angebot des dipiù Spa definiert Entspannung neu. Auf Wunsch kann in Zusammenarbeit mit einem ayurvedischen Arzt und Therapeuten ein individuelles Programm zusammengestellt werden, das genau Ihren Bedürfnissen entspricht. Dazu gehören auch die ayurvedischen Kreationen im Restaurant Hide & Seek. Gemeinsam mit Executive Chef Bastian Mantey wurden Gerichte nach der ayurvedischen Lehre kreiert und modern interpretiert, die sich in Einklang mit den Treatments des dipiù Spa befinden. Dies stärkt das Immunsystem und steigert das gesamte Wohlbefinden.

Mehr für die Natürlichkeit

«Giardino» steht für die mediterranen Gärten des Südens und ist Quelle der Inspiration für eine gesunde und glückliche Lebensweise. Zitronen, Mandeln, Oliven sowie Trauben, welche mit ihren Antioxidantien nachweislich der Zerstörung von Körperzellen durch freie Radikale entgegenwirken, sind das Elixier für Schönheit und Wohlbefinden. Zusammen mit Wissenschaftlern und dem Spitzenwinzer Meinrad Perler wurde die hauseigene Kosmetiklinie dipiù Cosmetics entwickelt. Diese beinhaltet reine Essenzen der Natur und wird für sämtliche Signature-Treatments des dipiù Spa verwendet.

Mehr für die Sinne

Der dipiù Spa im Atlantis by Giardino steht im Spannungsbogen urbaner Architektur und edler Naturmaterialien. Der wunderschön designte Indoor-Pool und der Jacuzzi sind mehr als eine Schlechtwetter-Alternative und komplettieren das Entspannungserlebnis. Der grandiose Outdoor-Pool im Grünen, welcher mit seinen 25 Metern seinesgleichen sucht, lädt nicht nur dazu ein, seine sportlichen Runden zu drehen, sondern auch dazu, an seinen Ufern zu relaxen. Die direkt daneben gelegene Poolbar gilt dazu als Treffpunkt für Sonnenhungrige. 🌻

CLOSE

to nature

“DI PIÙ” COMES FROM ITALIAN
AND CAN BE ROUGHLY TRANSLATED AS “MORE”.

MORE INNOVATION, PROFESSIONALISM,
MEDITERRANEAN LIFESTYLE AND HOSPITALITY.

IN THE DIPIÙ SPAS, YOU CAN THUS LOOK FORWARD
TO MORE THAN SIMPLE RELAXATION.

Holistic treatments, a wide range of sporting activities and individual advice that focuses on your personal requirements: the modern and Ayurvedic offer of dipiù spa redefines the concept of relaxation. On request, an individual programme that caters precisely to your requirements can be put together with an Ayurvedic doctor and therapist. This also includes Ayurvedic creations in the Hide & Seek restaurant. Based on Ayurvedic teachings and given a modern twist, a variety of dishes have been created together with Executive Chef Bastian Mantey which are consistent with the treatments on offer in dipiù spa. This strengthens the immune system and increases your overall sense of well-being.

More for naturalness

“Giardino” is the epitome of southern Mediterranean-style gardens and a source of inspiration for a healthy and happy lifestyle. Lemons, almonds, olives and grapes, all of which have been proven to counter the destruction of body cells by free radicals with their antioxidants, are the elixir of beauty and well-being. The spa’s own dipiù Cosmetics line has been developed in cooperation with scientists and the leading vintner Meinrad Perler. These products contain the pure essence of nature and are used for all of dipiù spas signature treatments.

More for the senses

dipiù spa at Atlantis by Giardino combines both urban architecture and fine natural materials. The wonderfully designed indoor pool and Jacuzzi offer more than an alternative in bad weather and round off the relaxation-inducing experience. Outside, the spectacular 25-metre outdoor pool invites guests to complete a few lengths and to relax at the side of the water. The pool bar located directly next to it is also a meeting point for sun-worshippers. 🌻

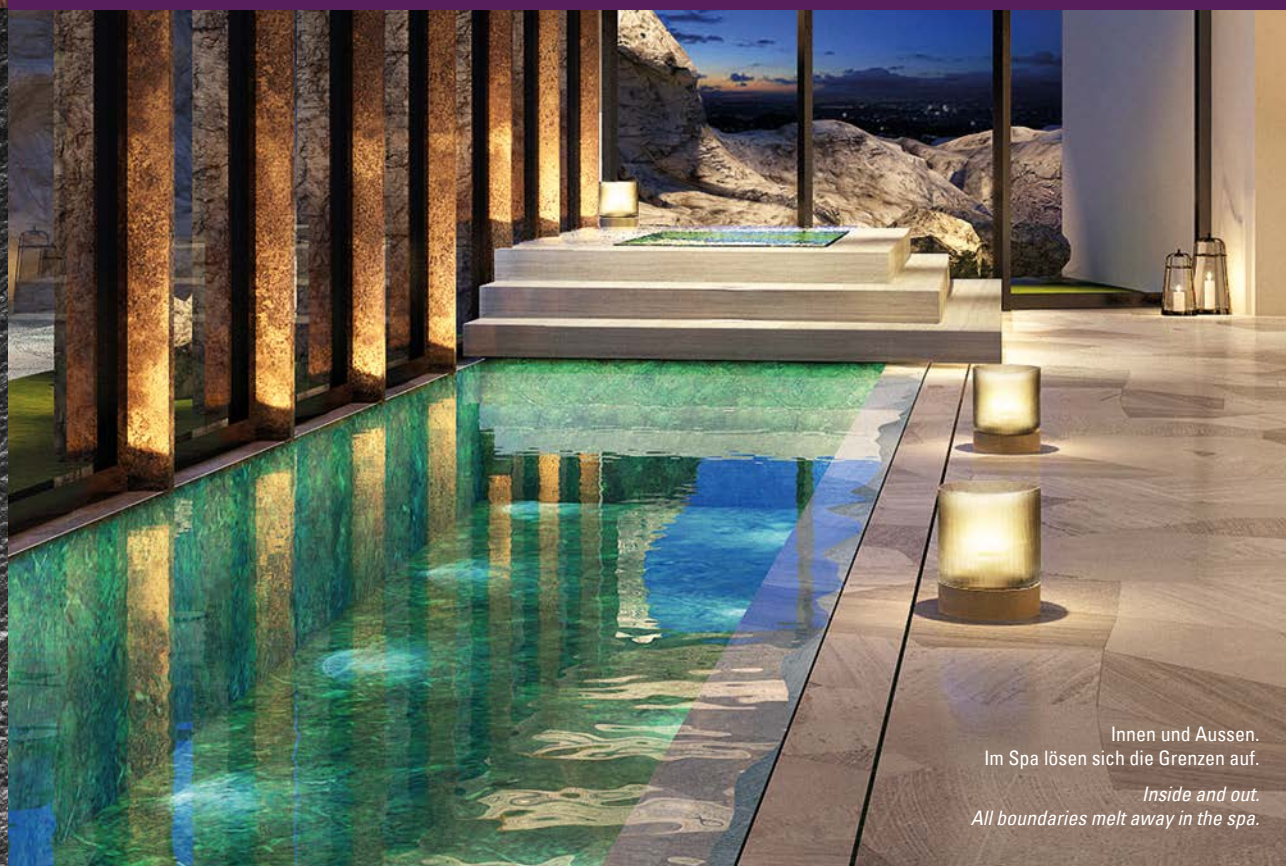


DAS «MEHR» DES DIPIÙ SPA

- Neuzeitliche und ayurvedische Treatments, auf Wunsch mit fachlicher Beratung und Programmentwicklung
- Erholung und Genuss auf 1'500 m²
- Indoor- und Outdoor-Pool (25 Meter)
- Sauna und Dampfbad mit Ruheoasen
- 4 grosszügige und edle Treatment-Räume
- 1 luxuriöse Spa-Suite mit privater Whirlwanne und Dampfsauna
- Technogym Fitnessraum
- Yoga- und Pilates-Studio
- Aveda Hairsalon mit Private Treatment Lounge und Barber Shop
- Nailbar

THE "MORE" OFFERED BY DIPIÙ SPA

- *Modern and Ayurvedic treatments, with expert advice and programme development on request*
- *Recovery and indulgence over an area spanning 1,500 m²*
- *Indoor and outdoor pool (25 metres)*
- *Sauna and steam room with quiet zones*
- *4 spacious and finely furnished treatment rooms*
- *1 luxury spa suite with a private Jacuzzi and steam room*
- *Technogym fitness area*
- *Yoga and Pilates studio*
- *Aveda hair salon with private treatment lounge and barber shop*
- *Nail bar*



Innen und Aussen.
Im Spa lösen sich die Grenzen auf.
*Inside and out.
All boundaries melt away in the spa.*

Wurstsalat und Cassius Clay

40 Jahre Atlantis – ein kleiner Rückblick.

Sausage salad and Cassius Clay

40 years of Atlantis – a brief retrospective.

Bar, Pool und Zimmer (rechts)
im einstigen Hotel Atlantis.

*Bar, pool and room (right)
in the former Hotel Atlantis.*

Kaspar Luchsinger ist kein Mann der schnellen Worte. Er redet bedächtig und plaudert nicht mal so einfach etwas aus. Wer ihn jedoch nach dem Atlantis fragt, hört sehr schnell den Satz: «Wurstsalat, Cassius Clay und ein fliegender Fernseher.» Und das sind auch nur einige seiner Erinnerungen an das Hotel. An «unser Hotel», wie er einmal voller Stolz sagt. Er meint damit das Haus, in dem er 40 Jahre als Kellner gearbeitet und sowohl die Eröffnung als auch die Schliessung miterlebt hat.

Entworfen haben das Hotel Atlantis die Architekten Hans und Annemarie Hubacher und Peter Issler. Das war in den späten 1960er-Jahren. Damals baute man Hotels auch als Bettenburgen, doch genau das machten sie nicht. Drei Geschosse sollte es haben, es sollte die «Atmosphäre eines behaglichen Landhauses ausstrahlen», und vor allem sollten die drei geschwungenen Längsfassaden die Sonne zu jeder Tageszeit wie ein Hohlspiegel einfangen: morgens, mittags und abends. Als es erstmals Gäste empfing, zählte das Atlantis 149 Zimmer, «ausgestattet mit entweder einem oder zwei Betten ... WC-Schüssel und Bidet, bodenfrei montiert». Auf alten Fotos sieht man Dinge, die noch heute modern wirken. Etwa den Poolbereich mit klaren Linien und Formen. Oder die an Ray Eames erinnernden Sessel und Freischwinger. Aber auch viel Merkwürdiges ist auf den Bildern zu sehen, wild gemusterte Tapeten, dazu heftig geblümete Tagesdecken – die 1970er-Jahre waren ja nicht durchweg die schönsten.

Den Wurstsalat gabs übrigens in der Döltschistube, dem, wie es damals hiess, «rustikalen und gemütlichen Restaurant mit seiner grosszügigen Sommerterrasse». Der Wurstsalat war in Zürich legendär, sagt Kaspar Luchsinger. Und was war mit Cassius Clay und dem Fernseher? Kaspar Luchsinger lacht. Den Fernseher hätten ein paar wilde Musiker mal aus dem Fenster geworfen, da seien wohl zu viele Drogen im Spiel gewesen. Und Cassius Clay alias Muhammad Ali wohnte im Dezember 1971 während der Vorbereitungen auf einen Boxkampf gegen den Norddeutschen Jürgen Blin im Atlantis. «Clay trug meistens einen Ledermantel. Zehn Tage war er bei uns, begleitet von Familie, Betreuern und Freunden.» Sonst noch was? Ja, sagt Kaspar Luchsinger, «Freddie Mercury hat sich eines Nachts im Atlantis spontan an den Flügel gesetzt und ein kleines Privatkonzert gegeben.» Einmal sei auch Shirley McLaine zu Gast gewesen. Und wenn er sich nicht getäuscht habe, habe sie mit ihm geflirtet. 🌸

Kaspar Luchsinger isn't a man of many words. He speaks slowly and carefully. He never babbles or talks off the top of his head. Ask him about the Atlantis, however, and you'll hear the words "sausage salad, Cassius Clay and a flying TV" in quick succession. And these are just some of his many memories of the hotel. Or "our hotel", as he says with a hint of pride. He means the hotel where he worked as a waiter for 40 years – from the day the hotel opened until the day it closed its doors.

The Hotel Atlantis was designed by architects Hans and Annemarie Hubacher and Peter Issler in the late 1960s. Back then, there was a tendency to build concrete giants of hotels, but the Atlantis bucked the trend – it would be low-rise, just three stories high, and exude the atmosphere of a "cosy rural guest-house". Above all, the three curving main facades should catch the sun throughout the day like a concave mirror – during the morning, afternoon and evening. When the first guests arrived, the Atlantis had 149 rooms which were "furnished with either one bed or two, a toilet and a wall-hung bidet". Looking at the old photos, there are still some things that appear surprisingly modern for the time, however. These include, for instance, the sleek, clean-lined pool area, or the Ray-Eames-like armchair and cantilever chair. But the photos also reveal a number of more peculiar examples of taste, from wildly patterned wallpaper to floral, chintzy bedspreads – 1970s design was not always a thing of beauty.

Sausage salad was served, incidentally, in the Döltschistube, which back then was a "rustic and comfortable restaurant with a large summer terrace". "The sausage salad was legendary in Zurich," says Kaspar Luchsinger.

So what's the story with Cassius Clay and the TV? Kaspar Luchsinger laughs. A couple of wild musicians threw a TV out of the window – they'd probably taken too many drugs. And Cassius Clay, better known as Muhammad Ali, stayed here in December 1971 while preparing for a boxing match against the German boxer Jürgen Blin. "Clay mostly wore a leather coat. He stayed with us for ten days together with family, friends and attendants." Were there any other famous guests? "Yes," says Kaspar. "Freddie Mercury was a guest at the Atlantis and once spontaneously gave a little private concert in the wing of the bar." Shirley McLaine also once stayed here. And if Luchsinger was not mistaken, she even tried to flirt with him. 🌸



Giardino goes Zürich

THE URBAN RETREAT

Erleben, was Zürich, die Stadt im Herzen Europas, ausmacht: ein urbaner Puls ganz nah am Rhythmus der Natur. Im Atlantis by Giardino bewegt man sich genau zwischen diesen Welten und findet seine ganz eigene, perfekte Mitte. Als Urban Retreat vereint es den städtischen Luxus eines 5-Sterne-Superior-Hotels mit der natürlichen Strahlkraft der Lage direkt am Fusse des grünen Üetlibergs.

Experience what Zurich, the city in the heart of Europe, is about: an urban pulse close to the rhythm of nature. Atlantis by Giardino swings between these two worlds and strikes a perfect balance. As an urban retreat, it seamlessly brings together the luxury of a 5-star superior city hotel with the natural surrounds of its green and peaceful location at the foot of the Üetliberg mountain.

HOTEL

5* Superior

95 Zimmer und Suites

Ersteröffnung: 1970

Wiedereröffnung als Giardino-Retreat: 2015

Aussichtsterrasse mit Blick über Zürich,

Aussenpool (25 m), grosser Garten

5 Superior*

95 rooms and suites

Initially opened: 1970

Reopening as Giardino retreat: 2015

Panoramic terrace with views over Zurich, outdoor pool (25 m) and large garden

DINING

Casual Dining: Hide & Seek, internationale Fusion-Küche, überraschend und zeitgemäss

Fine Dining: Ecco Zürich, aussergewöhnliche Aromenküche des mehrfach ausgezeichneten Restaurantkonzepts aus Ascona und St. Moritz (jeweils 2 Michelin-Sterne)

Casual Dining: Hide & Seek, international fusion cuisine, surprising and contemporary

Fine Dining: Ecco Zurich, multi-awarded restaurant concept from Ascona and St. Moritz (2 Michelin stars each) with an extraordinary aromatic cuisine

MOBILITY

Hauptbahnhof Zürich: 15–20 Min.

Flughafen Zürich: 25–30 Min.

Autobahn: 5 Min.

Zurich main station: 15–20 min.

Zurich Airport: 25–30 min.

Motorway: 5 min.



ZIMMER/ROOMS

Generous (34–35 m²)

Luxe (37–40 m²)

Suite Junior (41–44 m²)

Suite Senior (41–56 m²)

Suite Metropol (206–250 m²)

Frühstücksbuffet inklusive, WLAN inklusive, Minibar (alkoholfrei) inklusive, Blick über Zürich oder ins Grün des Üetlibergs, fast alle Zimmer mit Balkon

Generous (34–35 m²)

Luxe (37–40 m²)

Suite Junior (41–44 m²)

Suite Senior (41–56 m²)

Suite Metropol (206–250 m²)

Breakfast buffet included, Wi-Fi included, minibar (non-alcoholic) included, views over Zurich or the lush green vegetation of the Üetliberg mountain, almost all rooms with balcony

EVENT

Eventsaal «Wave» (114–259 m², 80–200 Pers.)

Eventsaal «Drift» (55 m², max. 40 Pers.)

Sitzungssaal «Tide» (18–61 m², 8–22 Pers.)

“Wave” event hall (114–259 m², 80–200 people)

“Drift” event hall (55 m², max. 40 people)

“Tide” meeting room (18–61 m², 8–22 people)

BAR

Hotelbar: Hide & Seek, kosmopolitisches Publikum, hauseigene Fusion-Drinks und Heimatbiere

Poolbar: Ocean Bar, Erfrischungen und Freiluft-Cocktails, urban und natürlich

Hotel bar: Hide & Seek, cosmopolitan audience, signature fusion drinks and local beers

Pool bar: Ocean Bar, refreshments and al fresco cocktails, urban and casual

SPA

dipiù Spa: Pool- und Saunabereich, Fitnessbereich und Relaxzonen, Massagen und Beauty-Treatments, eigene Pflegelinie dipiù Cosmetics, ergänzendes Aveda-Angebot, Hairsalon

dipiù spa: Indoor pool, sauna zone, fitness and relaxation area, massages and beauty treatments, signature dipiù Cosmetics line, complemented with Aveda products, hair salon



BOOKINGS

+41 (0)800 333 313

www.atlantisbygiardino.ch

reservation@atlantisbygiardino.ch

SCHWEIZ / SWITZERLAND

● Atlantis by Giardino • Döltschweg 234 • 8055 Zürich

Ungezwungener Luxus mit Charakter

**Wie ein mediterraner Garten bieten die Hotels der
Giardino Group Orte unverfälschter Erholung.**

Intensiv, abwechslungsreich und voller natürlicher Perfektion. Plätze, an denen Momente zu persönlichen Erinnerungen werden: Gipfel erstürmen im Giardino Mountain bei St. Moritz, aufatmen im Giardino Ascona oder inne halten im Giardino Lago bei Locarno. Das Atlantis by Giardino in Zürich wird Gäste ab Sommer 2015 den urbanen Puls ganz nah am Rhythmus der Natur spüren lassen.

Relaxed luxury with character

***Just like a Mediterranean garden, Giardino Group hotels
offer a sense of genuine relaxation***

Intense, accomplished and full of natural perfection. Places, where moments turn into personal memories: conquer the peaks at the Giardino Mountain close to St. Moritz, catch a breath at the Giardino Ascona or take a break at the Giardino Lago in Locarno. At the Atlantis by Giardino, you will feel the urban pulse close to the rhythm of nature as of summer 2015.



Ascona Minusio - Locarno Champfèr - St. Moritz Zürich

Bookings

reservation@giardino.ch

+41 (0)800 333 313

www.giardino.ch



Bookings

reservation@atlantisbygiardino.ch
+41 (0)800 333 313



atlantisbygiardino.ch

