Comunicato stampa

LO GSTAAD PALACE INAUGURA LA STAGIONE INVERNALE CON LA MAGIA DEGLI ANNI '80

Gstaad, 19 novembre 2026 – Tra glamour, eleganza e un pizzico di nostalgia, il 15 dicembre lo Gstaad Palace aprirà le sue porte alla 114ª stagione invernale. In primo piano un nuovo capitolo culinario con l'Executive Chef Luca Gatti, che raccoglie l'eredità del leggendario Franz W. Faeh. Durante la chiusura stagionale sono stati effettuati inoltre ingenti investimenti per oltre sei milioni di franchi svizzeri, destinati in particolare alla ristrutturazione degli alloggi per i collaboratori. A coronare la stagione, un traguardo speciale per il club più iconico: il «GreenGo» festeggia il suo 55° anniversario con un'acustica e un impianto luci di ultima generazione.

«The Decade That Danced»: la stagione invernale di quest'anno allo Gstaad Palace rende omaggio agli iconici anni Ottanta. Un decennio all'insegna del glamour, dell'ottimismo, di serate eleganti e di una leggerezza unica, che per molti ospiti e per la famiglia Scherz conserva ancora oggi un significato del tutto particolare. Il momento clou della stagione sarà la grande notte di Capodanno a tema «New Year's Eve 80's». Tra eleganza e nostalgia, la tradizionale ospitalità del Palace incontra l'energia di un'era che affascina ancora oggi. La raffinata cucina, l'atmosfera festosa e le note che fanno viaggiare nel tempo regaleranno un ultimo dell'anno pervaso dalla magia tipica del Palace.

Investimenti per oltre sei milioni

Allo Gstaad Palace si è lavorato alacremente anche durante la pausa stagionale. Ingenti risorse sono state destinate a valorizzare l'esperienza degli ospiti, ottimizzare il comfort degli ambienti interni, rinnovare le infrastrutture chiave e, non da ultimo, garantire alloggi più moderni al personale. Tra i progetti di maggior rilievo spicca il restyling dell'ex La Veranda, ora integrata nel ristorante Le Grand. Lo studio Fischbach & Aberegg ne ha ripensato gli spazi nel pieno rispetto dell'architettura originaria. Elemento catalizzatore è il lampadario in bronzo, disegnato in esclusiva per il Palace e ispirato a uno dei più celebri capolavori dell'arte decorativa francese: il maestoso lampadario che Jacques Caffieri realizzò per Luigi XV. Con i suoi elementi decorativi finemente lavorati, l'opera richiama i motivi naturali che caratterizzano Le Grand. Inoltre, in diverse camere si è provveduto al rinnovo dei balconi e all'installazione di sistemi di climatizzazione. L'intera area spa, compresi l'accesso al GreenGo e al salone di bellezza, è stata oggetto di interventi di ammodernamento tecnico, insieme alla sostituzione integrale degli impianti elettrici e dei faretti a soffitto. Il leggendario GreenGo si dota di un nuovo sistema audio e di una moderna tecnologia di illuminazione, che proiettano il club nel futuro. Il Palace conferma inoltre la propria attenzione verso i collaboratori con un intervento significativo: l'intero settimo piano, da sempre riservato agli alloggi del personale, è stato completamente ristrutturato. «Con un investimento complessivo di circa 6,4 milioni di franchi, abbiamo

stanziato ancora una volta risorse importanti per garantire un futuro sostenibile allo Gstaad Palace. Il nostro obiettivo è offrire agli ospiti, stagione dopo stagione, la massima qualità e un comfort al passo con i tempi, creando parallelamente condizioni di lavoro altrettanto stimolanti e moderne per i nostri oltre 300 collaboratori. Non possono esistere ospiti felici senza un team motivato e valorizzato», afferma con convinzione Andrea Scherz, General Manager e proprietario dello Gstaad Palace.

Un nuovo capitolo gastronomico con Luca Gatti

Lavora allo Gstaad Palace da oltre vent'anni, di cui più di dieci trascorsi a stretto contatto con il collega e compagno di brigata Franz W. Faeh, andato in pensione al termine della scorsa stagione estiva. A partire dalla stagione invernale 2026/27, Luca Gatti assumerà la guida delle cucine dell'hotel in veste di Executive Chef. A entusiasmarlo ancora oggi sono le richieste particolari degli ospiti e lo spirito di squadra con cui, dietro le quinte, si riesce a esaudirle. «Per me il cliente viene prima di ogni altra cosa. È fondamentale che i nostri ospiti si sentano soddisfatti a conclusione del pasto e non vedano l'ora di tornare a trovarci, sia per scoprire un nuovo piatto che per assaporare un classico amatissimo. Nel mio nuovo ruolo desidero custodire la tradizione e, allo stesso tempo, lasciare spazio alla creatività: con discrezione e un passo alla volta», spiega l'Executive Chef Luca Gatti. Le ricette storiche che da decenni definiscono l'identità del Palace hanno per Gatti lo stesso valore degli ingredienti freschi e di stagione o delle nuove intuizioni culinarie. Lo Chef apprezza in modo particolare la spiccata personalità dei vari ristoranti della struttura, ciascuno con una propria identità: dall'atmosfera elegante del Le Grand al vivace spirito italiano di Gildo's Ristorante, fino all'ambiente tradizionale della Fromagerie, interamente dedicato ai classici della cucina alpina.

Forever fit: 55 anni di GreenGo

Pochi luoghi sono legati a doppio filo alle grandi notti del Palace come il GreenGo. Nel 2026 il leggendario club festeggia il suo 55° anniversario e inaugura la stagione invernale con rinnovata energia. A ispirare questo nuovo capitolo sono i ricordi dello storico DJ del GreenGo Armin Grässl, protagonista alla consolle negli anni Ottanta. Per Grässl il GreenGo rappresentava molto più di una semplice discoteca: «Era il luogo in cui le giornate al Palace trovavano il loro perfetto epilogo.» Oltre ai tradizionali fine settimana al GreenGo, a regalare momenti indimenticabili saranno le acclamate Industry Nights, «The Looonnng Weekend» dal 17 al 20 febbraio 2027 e il grande New Year's Eve After Party del 1° gennaio 2027, a partire dalle ore 00.30. A dicembre 2026 debutterà inoltre la nuova GreenGo Membership digitale, pensata per rafforzare il legame con la community del club.

GSTAAD PALACE
SWITZERLAND

Eventi invernali 2026/27 da non perdere:

- **Christmas Eve Dinner:** il 24 dicembre 2026, a partire dalle ore 19.00, raffinata cena di Natale accompagnata da musica dal vivo nei ristoranti dello Gstaad Palace.
- **New Year's Eve 80's:** il 31 dicembre 2026, a partire dalle ore 20.00, veglione di Capodanno ispirato al tema «The Decade That Danced», con aperitivo d'apertura e a seguire cena di gala.
- **New Year's Seafood Brunch:** il 1° gennaio 2027, dalle ore 13.00 alle ore 15.30, tradizionale Seafood Brunch presso Le Grand, Le Grill, Bar du Grill e Gildo's.
- **Sommets Musicaux de Gstaad:** dal 30 gennaio al 6 febbraio, appuntamento clou della stagione invernale per tutti gli amanti della musica classica.
- **MAZE/Art Gstaad:** dal 18 al 21 febbraio 2027, salone d'arte con gallerie internazionali, opere moderne e contemporanee, design e alta gioielleria.
- **Sammy's World:** «Meet the Reindeers» il 24 dicembre, festa di Natale per i più piccoli il 25 dicembre e preparazione degli zopf il 29 dicembre 2026. Presso il Sammy's Kids Club sono previste ulteriori attività durante l'intera stagione invernale.
- **Palace Spa:** glow facial, linfodrenaggio, trattamenti rigeneranti, rituali alpini firmati Jardin des Monts e rilassanti massaggi con pietre calde.
- **GreenGo: When the Palace Dances:** «80's New Year's Eve After Party» il 1° gennaio 2027 dalle ore 00.30, «The Looonnng Weekend» dal 17 al 20 febbraio 2027, Industry Nights e Membership digitale a partire da dicembre 2026.
- **Valentine's Dinner:** il 14 febbraio 2027, dalle ore 19.00, esclusiva cena di San Valentino con l'estrazione di due creazioni firmate Chopard.
- **Seafood Brunch di febbraio:** tutte le domeniche di febbraio 2027, dalle 12.30 alle 14.30, presso Le Grand o, meteo permettendo, su La Terrasse.
- **Esposizioni esclusive presso la Salle Bridge:** presentazioni di prestigiose maison di gioielleria internazionali, tra cui la tradizionale casa svizzera Gübelin (22-28 febbraio 2027), la gioielleria parigina REZA (8-24 febbraio 2027) e il marchio di lusso londinese David Morris (15-28 febbraio 2027).

PALACESTRASSE 28 3780 GSTAAD +41 33 748 50 00 INFO@PALACE.CH PALACE.CH



Lo Gstaad Palace investe in alloggi accoglienti per i propri collaboratori.
© Gstaad Palace



A partire dalla stagione invernale 2026/27, Luca Gatti assumerà la guida delle cucine dell'hotel in veste di Executive Chef. © Gstaad Palace

WINTER HIGHLIGHTS 2026/27

PER SCARICARE LE NOSTRE IMMAGINI

GSTAAD PALACE
SWITZERLAND

Contatti per la stampa

Stéphanie Myter, Executive Assistant Manager Sales & Marketing
Tel: +41 (0)33 748 54 01
E-mail: pr@palace.ch

Lo Gstaad Palace

Il nostro lussuoso hotel a cinque stelle superior Gstaad Palace ha aperto le sue porte per la prima volta nel dicembre 1913 ed è di proprietà della famiglia Scherz da tre generazioni. Rappresenta quindi una delle ultime strutture a conduzione familiare in Europa, in cui si sperimenta una cultura dell'ospitalità di prima classe. Le 90 camere e suite dell'hotel stagionale con un panorama straordinario delle montagne di Gstaad coniugano sapientemente il glamour contemporaneo al comfort alpino. In cinque ristoranti, la punta di diamante di Gstaad serve specialità svizzere, italiane e internazionali, nonché una cucina gourmet premiata con 16 punti Gault Millau. Il locale notturno GreenGo, di proprietà dell'hotel, è noto per le sue feste leggendarie e la sua clientela illustre. Nella Spa del Palace, gli ospiti possono concedendosi momenti di puro benessere su una superficie di 1800 metri quadrati. In estate sono disponibili la «PISCINE» di dimensioni olimpioniche e quattro campi da tennis. Con la baita Walig, una malga risalente al 1783 edificata a 1700 metri sul livello del mare, lo Gstaad Palace dispone di un rifugio straordinario dove gli ospiti possono sperimentare in prima persona il vero lusso del Saanenland, ma anche pace, tranquillità e autenticità. La famiglia Scherz e il team dello Gstaad Palace saranno lieti di accogliere i propri ospiti per la stagione invernale, dal 15 dicembre 2026 al 7 marzo 2027, e per quella estiva, dal 20 giugno al 6 settembre 2027.