



Das Luxus-Boutique-Hotel The Capra in Saas-Fee baut aus – mit Walliser Authentizität, noblem Komfort und gelassenem Charme

Saas-Fee, 13. Februar 2023 - Mehr Zimmer, mehr Wellness und nun ein ganzjähriges Angebot – so lassen sich die Neuerungen der alpinen Lodge The Capra in Saas Fee kurz zusammenfassen. Das von Gästen und Experten hervorragend bewertete Haus vergrößert sich. Am 03. Februar 2023 eröffnete das Walliser Fünf-Sterne-Boutique-Hotel ein drittes Gebäude, dieses ist mit dem Hauptgebäude und dem Wellness-Bereich verbunden. Auch beim Interior-Design der neuen Räumlichkeiten bleibt man dem eleganten Stil eines Alpenlandhauses treu. Was darf man im The Capra ab der Wintersaison im Detail erwarten?

Die Erweiterung zeigt, dass das Konzept eines luxuriösen Hideaway in einer spektakulären Berglandschaft aufgeht. Dabei wird das neue Gebäude auf eine Höhe von drei Stockwerken begrenzt, ohne auf die Annehmlichkeiten des Haupthauses zu verzichten. Ins Restaurant, die Bar oder ins Spa kann man direkt und wettergeschützt überwechseln. Und wie das bestehende The Capra verfügt der Neubau in der obersten Etage über eine Penthouse Suite. Speziell ist, dass man diese mit den anderen Zimmern zusammen buchen und damit das gesamte Stockwerk als 4-Bedroom-Suite belegen kann.

Trotz Erweiterung immer noch ein kleines, feines Domizil in der Natur

Mit dem Ausbau um sieben weitere Junior Suiten, sechs neue Doppelzimmer und einer Penthouse-Suite verfügt The Capra über insgesamt 38 Wohnoasen, behält also seine persönliche und exklusive Atmosphäre. Die Stille und Entspannung, die viele Gäste suchen, wird durch die autofreie Lage von Saas-Fee unterstrichen. Gerade im Winter profitiert The Capra mit seiner „Ski-in, Ski-out Hütte“, einer ehemaligen Scheune, von seiner hervorragenden Lage an den bis ins Spätfrühjahr schneesicheren Pisten.

Optisch gilt für den in einem understated authentischen Chalet-Stil gestalteten Komplex „Weniger ist mehr“. So sind auch die neuen Räume, wie die bereits bestehenden, komfortabel und edel gehalten. In der Penthouse Suite flackert in einer schieferverkleideten Wand ein Kamin, der grosse-Screen lädt zum gemütlichen Filmabend ein. Holz ist das dominante Material, sei es in den Möbeln, den schrägen Deckenbalken oder am Boden.



Neues Management und konsequente Ausrichtung zum ganzheitlichen Retreat

Seit gut einem Jahr amtiert der international erfahrene Florian Leven als General Manager, Vize-Direktorin ist Tina Wiemes. Ihnen obliegt die Ausrichtung zum ganzheitlichen Retreat, das die Reisenden neu an 365 Tagen im Jahr ins The Capra locken soll.

Konsequenterweise wird der Spa- und Wellness-Bereich, das Peak Health Spa, auf mehr als 1000 Quadratmeter erweitert. Eine Besonderheit im The Capra ist das 90 Quadratmeter große Private Spa, welches für einen individuellen Besuch mit Hydrotherapie-Pool, Dampfbad und Sauna reserviert werden kann. Der aktuelle Ausbau bezieht sich auf mehr Entspannung im neu wandverkleideten Lavendelzimmer und mehr Trainingsfläche für alle. Es kommt ein Multifunktionsraum hinzu, der mit neuesten Technogym-Geräten ausgestattet wird. Schon heute bietet The Capra holistische Gesundheitsferien an, die auf besseren Schlaf, höheren mentalen Fokus und ein positives Mindset abzielen. Der Stresspegel wird mit Schneeschuh- oder Wandertouren (sogenannte kardiorespiratorische Fitness) in der Natur abgebaut – dabei hat man die höchste Zahl an Viertausendern weltweit im Blick.

Das heisst, auch in der Zwischensaison öffnet The Capra nun seine Türen für Erholungssuchende sowie Yoga-Freundinnen: ein neuer mit Altholz verkleideten Yoga- und Meditationsraum mit Zugang zum The Capra Garten steht zur Verfügung. Die Philosophie des Spa-Menüs basiert auf personalisierten, ganzheitlichen Behandlungen mit biologischen Wirkstoffen, die mehrheitlich aus der Region stammen, wie reine ätherische Öle, Ziegenmilch und Alpenhonig. Zum Konzept des ganzheitlichen Wohlbefindens gehört auch die Vitalkost aus der The Capra-Küche. Hier setzt man auf unkomplizierte Gerichte von höchster Produktqualität, die von anerkannten Ernährungswissenschaftlern kuratiert werden. Im ökologischen Einklang mit der Region werden die Zutaten für die authentischen Rezepte aus einem Umkreis von 150 Kilometern angeliefert.

„Unsere ehrliche Küche“ ist ein Versprechen an den Gast

Sebastian Walczak ist seit sechs Jahren im The Capra und seit letztem Winter Küchenchef. Er bezeichnet sein Gastronomiekonzept „unsere ehrliche Küche“. Die lokalen und saisonalen Gemüse und Früchte, Käse und Fleisch, müssen nachhaltig produziert worden sein. Das Angebot der Landwirte inspiriert ihn, zum Beispiel zu einem Bauernkäsekuchen mit Ziegenkäse, Honig und Aprikosen. Die The Capra Küche wurde im November letzten Jahres von dem weltbekannten Küchenhersteller Marrone komplett umgebaut. Die neue Patisserie steht seither den Hotelgästen für exklusive Backkurse zur Verfügung.

Sebastian Walczak und sein Sous Chef Luca Tassan sind für die Gastronomie des Bergrestaurant Spielboden verantwortlich; es liegt an der gleichnamigen Gipfelstation oberhalb von Saas-Fee. Dieses wird seit dem letzten Sommer vom The Capra geführt und lädt zu einer ausgiebigen Pause in gemütlicher Atmosphäre ein.



Was viele freuen dürfte: Auch der Weinkeller des The Capra wird vergrößert. Neben dem bestehenden Schwerpunkt auf Walliser Weinen wie Pinot Noir, Chasselas und Gamay kommen nun weitere europäische Tropfen in die Auswahl und werden in der Brasserie 1809, von Sommelier Jonathan Mettler, kredenzt. Auch der Weinkeller selbst ist eine stilvolle Kulisse für private Abendessen, gemütliche Executive-Events oder aussergewöhnliche Feste. Schokoladen- Käse- oder Weine degustationen finden hier in modernem Ambiente statt.

Der Doppelzimmerpreis startet in der Wintersaison bei 395 Franken für zwei Personen inklusive Frühstück



Über THE CAPRA

THE CAPRA in Saas-Fee ist ein intimes 5-Sterne-Boutique-Hotel im Herzen der Schweizer Alpen. Am oberen Ortsteil des wunderschönen Saas-Fee gelegen bietet das Haus seinen Gästen einen schlichten Luxus und dezenten Komfort. Der traditionelle Chalet-Stil, kombiniert mit lokalen Elementen und Materialien, sorgt für eine angenehme Umgebung und umfassende Entspannung. Die grosszügigen 38 Suiten und Zimmer, aufgeteilt auf drei Chalets, sorgen für das perfekte Wohlfühlambiente in privater Atmosphäre. In der Brasserie 1809 präsentiert Sebastian Walczak mit seiner Küchencrew frische und innovative Gerichte der Schweizer Küche. Die einladende Bar mit Lounge sowie der Weinkeller runden das Gourmetangebot dabei überzeugend ab. Zum The Capra gehört ausserdem das Bergrestaurant Spielboden inmitten des Skigebiets. Seit Dezember 2022 bietet mehr als 1000 Quadratmeter grosse Peak Health Spa mit dem hauseigenen Yoga- und Meditationsraum einen Ort für Erholung und Regeneration inmitten der beeindruckenden Bergwelt.

THE CAPRA

Lomattenstrasse 6
3906 Saas-Fee
Schweiz

Telefon 0041 27 958 13 58
Email: reservation@capra.ch

Medienstelle THE CAPRA

Faulhaber Marketing GmbH
Julia Faulhaber
Landstrasse 43A
CH-8450 Andelfingen

Telefon 0041 44 500 21 98
Email jf@faulhaber-marketing.ch