

ZEHN NEUE MITGLIEDER SCHLIESSEN SICH RELAIS & CHÂTEAUX AN



Photos

@Villa Corallo

Die zehn neuen Mitglieder, die Teil der Relais & Châteaux-Familie werden, unterstreichen die Vielfalt und internationale Ausrichtung der Vereinigung. Jedes einzelne bewahrt seinen eigenen Charakter und verkörpert gleichzeitig die gemeinsamen Wertvorstellungen von Relais & Châteaux. Was alle eint, ist ihre Leidenschaft für „Art de Vivre“, erstklassige Kulinarik und kulturelle Vielfalt. Sie stehen für gelebte Gastfreundschaft und eine tiefe Verbundenheit mit ihrer Region - von Frankreich, England, Italien, der Schweiz und Portugal über Japan und Mexiko bis in die Vereinigten Staaten.

"Unsere Vereinigung engagiert sich für mehr Nachhaltigkeit und eine respektvolle, solidarische Welt. Durch Kulinarik und Gastfreundschaft möchten wir einen Beitrag leisten, der im Einklang mit allem Leben auf der Erde steht. Es ist mir eine Ehre, diese zehn neuen Mitglieder bei Relais & Châteaux willkommen zu heißen. Sie teilen dieselben Werte wie wir, mit einer gemeinsamen Leidenschaft für das Schöne und das Gute."

Laurent Gardinier, Präsident von Relais & Châteaux

RELAIS & CHÂTEAUX VERRIDE PALÁCIO DE SANTA CATARINA, LISSABON, PORTUGAL

18 Zimmer (davon 10 Suiten) – ab 750 € pro Übernachtung

Kinder ab 8 Jahren willkommen

Restaurant Suba, portugiesische Küche

Restaurant The Lisbon Club 55, Relaxed Chic, traditionelle portugiesische Küche und Cocktailbar

Auf einem der sieben Hügel Lissabons in der Nähe des historischen Stadtteils Bairro Alto liegt das Viertel Santa Catarina. Die verwinkelten Gassen, kleinen Cafés und traditionellen Häuser zeigen den ursprünglichen Charme der Gegend. Genau hier befindet sich das Relais & Châteaux Verride Palácio de Santa Catarina. Von dem Palast aus dem 18. Jahrhundert hat man einen Blick auf den Fluss Tejo, der fast wie eine Meeresbucht wirkt. Bei der Restaurierung bewahrte die Architektin Teresa Nunes da Costa die neoklassizistische Architektur des historischen Gebäudes und verband sie mit modernen Elementen. Bereits die Lobby mit ihrem karierten Marmorboden unterstreicht den besonderen Charakter des Hauses, denn das Interieur lebt vom Kontrast zwischen Vergangenheit und Gegenwart. Moderne Möbel in kräftigen Farben und klaren Formen treffen auf originale Details wie Kachelkamine, Kassettendecken, Zierleisten und Trumeau-Spiegel. Was zunächst ungewöhnlich wirkt, fügt sich harmonisch zusammen und verleiht den 18 Zimmern und Suiten im Palast eine zeitgemäße Eleganz. Besonders schön sind die hohen Fenster, die den Blick über die roten Dächer Lissabons bis zum Tejo freigeben, ein Panorama, das sich auch vom Pool der Dachterrasse genießen lässt. In den Restaurants Suba und TLC 55 bringt Küchenchef Fabio Alves die portugiesische Küche mit einer leichten, modernen Handschrift auf den Teller. Seine Gerichte greifen die Kulinarik des Landes auf und setzen dabei auf regionale Aromen und Traditionen.



02

RELAIS & CHÂTEAUX LA MAISON DES CIMES, MALBUISSON, FRANKREICH

Eröffnung im August 2026

8 Zimmer (einschließlich 2 Suiten) – ab 250 € pro Übernachtung

La Table des Cimes, Gourmet-Restaurant, Holzfeuer-Küche

Le Bistrot des Bûcherons, traditionelles Bistro, Holzfeuer-Küche (Eröffnung im November 2026)

Am Ufer des drittgrößten natürlichen Sees Frankreichs, dem Lac de Saint-Point im Herzen des Jura, liegt ein Haus aus Stein und Holz, das die gemeinsame Vision von Küchenchef Matthias Marc und seiner Frau Hanna widerspiegelt. Nach seiner Zeit in einem mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant in Paris kehrte der Koch in seine Heimatregion zurück. Umgeben von bewaldeten Hügeln und dem Lac de Saint-Point steht das Relais & Châteaux La Maison des Cimes für die authentische Verbindung von Architektur, Gastfreundschaft und regionaler Küche. Die Gestaltung des Hauses greift die lokale Bautradition auf, sowohl innen als auch außen. Als ehemalige Schreinerei spielt Holz dabei eine zentrale Rolle und dominiert in den sechs Zimmer und zwei Suiten. Letztere verfügen jeweils über einen eigenen Balkon mit Hot Tub (Nordic Bath). Hanna Marc hat die Räume mit viel Gespür für Materialien und Details selbst gestaltet und eine warme, persönliche Atmosphäre geschaffen, die sich auch im Restaurantbereich fortsetzt. Im La Table des Cimes setzt Küchenchef Matthias Marc auf eine Küche über offenem Feuer, bei der regionale Produkte und die Aromen des Jura im Mittelpunkt stehen. Begleitet wird das Konzept von einem Weinkeller mit einer Auswahl von rund 800 Positionen, darunter 400 Weine aus der Region. Eine lockere Interpretation seiner Küche zeigt Matthias Marc im Le Bistrot des Bûcherons, wo die Gerichte über glühender Holzkohle zubereitet werden.



@Ilya Kagan



@Marika Godin

03

RELAIS & CHÂTEAUX MASSERIA AURATERRAE, POLIGNANO A MARE, ITALIEN

22 Zimmer (einschließlich 2 Suiten) – ab 350 € pro Übernachtung
 Restaurant AuraTerrae, traditionelle lokale Küche

Auf einem Hügel mit Blick auf die Adria, umgeben von Weinbergen und jahrhundertealten Olivenbäumen, liegt das Relais & Châteaux Masseria AuraTerrae der Familie Valentini. Das Anwesen steht für den besonderen Charakter Apuliens und bietet die Möglichkeit, in einer traditionellen Masseria, einem historischen Bauernhaus, inmitten der idyllischen Landschaft Apuliens zu übernachten. Hinter den weiß getünchten Mauern verbirgt sich ein Haus aus dem 18. Jahrhundert, das mit seiner Architektur an ein kleines apulisches Dorf erinnert. Die 22 Zimmer und Suiten befinden sich heute dort, wo sich einst die Zisterne, Schafställe oder Taubenschläge befanden. Erhalten geblieben sind dabei viele typische Details wie Gewölbedecken, Nischen und traditionelle Steinböden. Helle Materialien, leichte Stoffe und viel Holz sorgen für eine ruhige und warme Atmosphäre. Das rund 25 Hektar große Anwesen mit Weinbergen und Obstgärten lädt zu Spaziergängen durch die Natur ein. Gäste können den Tag an einem der beiden Pools mit Blick auf die Umgebung verbringen, die Küste erkunden, UNESCO-Welterbestätten besuchen oder bei Wellness-Anwendungen entspannen. Im Restaurant AuraTerrae steht eine italienische Küche im Mittelpunkt, die auf saisonale Zutaten aus der Region setzt, von frischen Meeresfrüchten bis zu hausgemachter Pasta. In den wärmeren Monaten werden die Gerichte im Freien serviert und im Winter im heimeligen Gewölbe des Hauses.



@Beatrice Pilotto

RELAIS & CHÂTEAUX MEGÈVE BOIS, MEGÈVE, FRANKREICH

13 Zimmer (einschließlich 1 Villa und 5 Suiten) – ab 700 € pro Übernachtung

The Andrew, Gourmet-Restaurant, kreative Küche

Le Simon, feine französisch-italienische Küche, verwurzelt in Tradition und geprägt von Sharing

Die verwitterte Holzfassade spiegelt den zeitlosen Charme alpiner Architektur wider und verleiht dem traditionellen Chalet seinen besonderen Charakter. In der Nähe des historischen Zentrums von Megève und der Skilifte von La Princesse, die zum Mont d'Arbois führen, bietet das Relais & Châteaux Megève Bois zu jeder Jahreszeit den perfekten Ausgangspunkt, um die Alpen zu genießen. Mit nur 12 Zimmern und Suiten fühlt sich das Chalet eher wie ein Zuhause an, als ein Hotel. Natürliche Materialien, ausgewählte Einzelstücke und warme Farbtöne schaffen eine Atmosphäre, in der man sich sofort wohlfühlt. Eine besondere Note erhält das Haus durch die Kunstsammlung, die von den Maîtres de Maison persönlich kuratiert wurde. Die gleiche Liebe zum Detail zeigt sich auch im Weinkeller mit einer Auswahl von rund 850 Weinen. Im Le Simon setzt Chefkoch Elvis Dedi auf eine gesellige Küche zum Teilen, die französische und italienische Einflüsse mit den Aromen der Alpen verbindet. The Andrew bietet eine raffiniertere Interpretation seines kulinarischen Konzepts. Zur Entspannung lädt das Kezia Spa ein: Neben Whirlpool, Dampfbad und einem Ruheraum mit Himalaya-Salz stehen verschiedene Gesichts- und Körperbehandlungen zur Auswahl. Zu den besonderen Anwendungen gehört ein alpines Ritual im beheizten Heubett, das von den Traditionen der Bergregion inspiriert ist.



@Yann Monel



@Nayel Seoudi

RELAIS & CHÂTEAUX QUINTONIL RESTAURANT, MEXIKO-STADT, MEXIKO

2 Michelin-Sterne 2026

44 Plätze – ab 300 € pro Person

In einer ruhigen Straße im Stadtviertel Polanco von Mexiko-Stadt könnte dieses unauffällige Haus leicht übersehen werden. Doch hier befindet sich das Relais & Châteaux Quintonil Restaurant, eine der angesagtesten kulinarischen Destinationen der Stadt und Drittplatzierter der World's 50 Best Restaurants. In zeitgenössischem Interior, das von der Umgebung inspiriert ist, empfangen Küchenchef Jorge Vallejo und seine Frau und Partnerin Alejandra Flores: Bevor er sein heute mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurant eröffnete, eignete sich Küchenchef Vallejo ein solides Grundwissen der internationalen Küche an. Heute setzt er diese Kenntnisse ein, um eine neue mexikanische Küche, sehr persönlich, aber tief in der kulinarischen Kultur verwurzelt, zu definieren. Das sich ständig wandelnde Degustationsmenü ist Ausdruck der Vielfalt des mexikanischen Terroirs mit seinen Traditionen, in Verbindung mit einer zeitgenössischen Perspektive. Das Restaurant hat zudem einen Weinkeller mit über 700 Positionen. Vallejo stellt gerne weniger bekannte Zutaten in den Mittelpunkt, darunter einheimische Gewürze und Maissorten und setzt unerwartete Akzente, etwa mit Insekten in einem Gericht, das Thunfisch, lakto-fermentierte Pilze und Heuschrecken-Chintextle vereint.



@Juan Pablo Tavera / JPark Studio



@Juan Pablo Tavera / JPark Studio

RELAIS & CHÂTEAUX RELAIS VILLA CORALLO, SANT'OMERO, ITALIEN

11 Zimmer (einschließlich 4 Suiten) – ab 200 € pro Nacht

Restaurant Zunica 1880, 1 Michelin-Stern 2026, Farm-to-Table-Küche

Restaurant Relais Villa Corallo Bistro, italienische, saisonale und zwanglose Küche

Eine von Zypressen gesäumte Auffahrt führt zum Relais & Châteaux Relais Villa Corallo, einem Landsitz auf einem rund 80 Hektar großen Anwesen zwischen den Apenninen und der Adriaküste. Das Herrenhaus aus dem 19. Jahrhundert befindet sich im Besitz der Familie Di Serafino und verbindet historische Eleganz mit sehr persönlicher italienischer Gastfreundschaft. Mit nur elf Zimmern und Suiten bewahrt die Villa eine ruhige, familiäre Atmosphäre. Alle Gästezimmer blicken auf den Park mit Außenpool und Springbrunnen und vereinen historische Architektur mit sorgfältig ausgewählten Details – darunter Kamine aus schwarzem Marquina-Marmor, Bäder aus Carrara-Marmor, Art-déco-Möbel aus Walnusswurzeln und Tapeten von William Morris. Für die Küche zeichnet der aus der Region stammende Chef Gianni Dezio verantwortlich, der die kulinarische Tradition der Abruzzen modern interpretiert. Gemüse aus den Gärten und weitere Erzeugnisse vom hauseigenen Gut prägen das Degustationsmenü, das im Michelin-Sterne-Restaurant Zunica 1880 serviert wird. Diesem regionalen Anspruch folgt auch das im Sommer neu eröffnete Relais Villa Corallo Bistro. Ergänzt wird das Angebot durch Spa-Anwendungen, Weinverkostungen, Ausritte sowie wechselnde Ausstellungen von Artists in Residence.



RELAIS & CHÂTEAUX HIIRAGIYA, KYOTO, JAPAN

23 Zimmer – ab 900 € pro Nacht

Traditionelle japanische Kaiseki-Küche

Kinder sind in ausgewählten Zimmerkategorien willkommen

„Wir möchten, dass sich unsere Gäste wie zu Hause fühlen.“ Der Satz, der Besucher am Eingang des Relais & Châteaux Hiiragiya empfängt, ist seit Generationen Leitgedanke dieses traditionsreichen Hauses. Der historische Ryokan aus dem Jahr 1818 im Herzen Kyotos wird inzwischen in siebter Generation von derselben Familie geführt und zählt zu den bedeutendsten Adressen der japanischen Gastkultur. Über die Jahrzehnte hinweg beherbergte er renommierte Schriftsteller, Künstler und zahlreiche Stammgäste. In unmittelbarer Nähe des Kaiserpalasts verbindet das Haus gelebte Tradition mit zeitgemäßem Komfort. Die 23 Zimmer bewahren die charakteristischen Elemente eines klassischen Ryokan: Tatami-Matten, niedrige Tische und Shoji-Schiebewände, die den Blick in ruhige Gärten freigeben. Die Bäder sind aus duftendem Kōyamaki, der japanischen Schirmtanne, gefertigt und werden mit reinem Grundwasser gespeist. Eine Bibliothek sowie zwei private Badebereiche ergänzen das Angebot. Auch kulinarisch steht die japanische Tradition im Mittelpunkt: Die Küche widmet sich der Kaiseki-Kunst und interpretiert sie mit behutsamen modernen Akzenten. Die Menüs folgen dem Wechsel der Jahreszeiten sowie dem Kulturkalender Kyotos und werden wahlweise im Speisesaal oder in den Gästezimmern serviert.



RELAIS & CHÂTEAUX VILLA FLORHOF, ZÜRICH, SCHWEIZ

13 Zimmer – ab 800 € pro Nacht

Signature Restaurant: Regionale Küche, die handwerkliches Können in den Mittelpunkt stellt

Bar & Brasserie: Comfort Food in einem behaglichen Wohlfühl-Ambiente

Schwesterhaus des Relais & Châteaux Villa René Lalique und des Relais & Châteaux Château Lafaurie-Peyraguey Hôtel & Restaurant Lalique

Mitten in der Zürcher Altstadt, an der Florhofgasse, der das Haus seinen Namen verdankt, befindet sich das Relais & Châteaux Villa Florhof. Das im 15. Jahrhundert errichtete Stadthaus wurde nach einer knapp dreijährigen Renovierung in ein behagliches Boutique-Hotel mit nur 13 Zimmern verwandelt. Unter der Leitung von Lalique verbindet das Haus historische Architektur mit einer eleganten, zurückhaltenden Gestaltung. Für das Interieur zeichnet das monegasische Studio Green & Mingarelli Design verantwortlich. In den Salons und Gästezimmern prägen eigens entworfene Möbel, Teppiche und Dekorationsobjekte im Art-déco-Stil die Räume und spiegeln die künstlerische Handschrift von Lalique wider. Die gastronomische Leitung übernimmt Küchenchef Christian Jürgens, der zuvor in mehreren Michelin-prämierten Häusern tätig war. Sowohl das Signature Restaurant als auch die Florhof Bar & Brasserie stehen für eine Küche, die Aromatik, Balance und feine Kreativität in den Mittelpunkt stellt. Ergänzt wird das kulinarische Angebot durch einen Weinkeller mit mehr als 3.500 Positionen. Die Auswahl wurde von Mitinhaber und Lalique-Executive-Chairman Silvio Denz, einem ausgewiesenen Weinliebhaber, persönlich begleitet.



@DigitaleMassarbeit



@DigitaleMassarbeit

RELAIS & CHÂTEAUX WILDERNESS RESERVE, SIBTON, VEREINIGTES KÖNIGREICH

29 Villen und 8 Zimmer – ab 450 € pro Nacht

Restaurant The Dining Room, englische Küche mit mediterranen Einflüssen

Eingebettet in die sanft hügelige Landschaft Suffolks im Osten Englands lädt das Relais & Châteaux Wilderness Reserve dazu ein, jene Kulturlandschaft zu entdecken, die einst den Maler John Constable inspirierte. Umgeben von historischen Dörfern und traditionellen Pubs verbindet das weitläufige Anwesen englische Landhauskultur mit einer zeitgemäßen Interpretation ländlicher Gastlichkeit. Auf rund 2.400 Hektar verteilen sich unterschiedlichste Rückzugsorte, von reetgedeckten Cottages bis hin zu einem Herrenhaus aus dem 18. Jahrhundert mit acht Schlafzimmern. Die Architektur greift regionale Bautraditionen auf und verbindet sie mit liebevoll gestalteten Details wie handgemalten Wandbildern. Insgesamt bieten 29 Lodgings Platz für zwei bis 18 Gäste und liegen wahlweise an einem See, eingebettet in die Natur oder inmitten weiter Felder. Das Anwesen lässt sich zu Fuß oder mit dem Fahrrad erkunden. Zur Entspannung lädt ein Spa mit beheiztem Außenpool ein, während einige Cottages zusätzlich über private Whirlpools oder Pools verfügen. Kulinarisch stehen regionale Zutaten im Mittelpunkt: Beide Restaurants beziehen ihre Produkte von Bauernhöfen aus Suffolk. Während *The Dining Room* klassische englische Küche mit mediterranen Einflüssen interpretiert, setzt *Fire Feast* auf ein gemeinschaftliches Genusserlebnis unter freiem Himmel, bei dem über offenem Holzfeuer gekocht wird.



RELAIS & CHÂTEAUX THE NELL NEW YORK, NEW YORK CITY, USA

Eröffnung im Herbst 2027

134 Zimmer

Schwesterhaus des Relais & Châteaux The Little Nell

Neueröffnung in New York: Rockefeller Center Plaza, weltweit bekannt für ihren Weihnachtsbaum und die legendäre Eisbahn, gehört zu den bekanntesten Wahrzeichen der Stadt. Vom Top of the Rock eröffnet der SKYLIFT einen der eindrucksvollsten Blicke auf die Skyline Manhattans – mit Central Park, Fifth Avenue und dem Empire State Building im Panorama. Diese Perspektive wird künftig auch Gästen des Relais & Châteaux The Nell New York offenstehen, das im Herbst 2027 an der Adresse 10 Rockefeller Plaza eröffnet. Das Haus mit 134 Zimmern und Suiten verbindet die Eleganz des Art déco mit einer zeitgenössischen Interpretation New Yorker Stils. Eine ausgewählte Sammlung von Werken international renommierter Künstler verleiht den Räumen eine unverwechselbare Identität. Kulinarisch umfasst das Angebot ein ganztägig geöffnetes Restaurant, eine Lobby-Bar sowie eine Wein-Lounge. Ergänzt wird es durch ein Signature-Restaurant im 17. Stock mit Blick über das Rockefeller Center. Einen ruhigen Gegenpol zum Rhythmus der Metropole bildet der 325 Quadratmeter große Spa- und Wellnessbereich mit vier Behandlungsräumen, einer Ruhezone und einem Fitness-Center.



@Rockwell Group

RELAIS & CHÂTEAUX

RELAIS & CHÂTEAUX IST EIN EINZIGARTIGER, weltweiter Zusammenschluss von 580 unabhängigen Hotels und Restaurants, die durch authentische Werte verbunden sind und sich für Gastfreundschaft auf höchstem Niveau einsetzen.

www.relaischateaux.com

[@relaischateaux](https://www.instagram.com/relaischateaux)

Die 1954 in Frankreich gegründete Vereinigung ist heute in 65 Ländern vertreten und zelebriert die für die jeweilige Region typische Art de Vivre. Unter der Führung von engagierten Hoteliers, Küchenchefs und Gastronomen ist jedes Haus tief in seiner Region verwurzelt, bewahrt sein kulturelles, kulinarisches und ökologisches Erbe und arbeitet eng mit lokalen Handwerksbetrieben zusammen.

Viele dieser Häuser werden von Familien geführt, die ihr Savoir-Faire seit Generationen weitergeben. Damit verkörpert Relais & Châteaux ein lebendiges Erbe unvergesslicher Reiseerlebnisse im Einklang mit allem Leben auf der Erde.