

E

EINSTEIN ST. GALLEN

HOTEL CONGRESS SPA



OYSTER PERPETUAL DATEJUST LADY 31



BUCHERER
1888

St.Gallen Multergasse 15 | bucherer.com

Im Einstein St.Gallen weht ein neuer, frischer Wind

Liebe Leserin, lieber Leser

Schon immer wurde in diesem Haus nach höchster Qualität gestrebt. Schon immer suchte man nach zukunftsgerichteten Angeboten, um den Ansprüchen der Öffentlichkeit gerecht zu werden – oder eher: um sie zu übertreffen.

Wer einmal Gast in unserem Hause war, spürte die Verbindung von Vergangenheit und Gegenwart. Das Einstein St.Gallen – im Herzen einer Stadt mit viel Kunst und Kultur – ist ein Ort der Geschichte. Eine Geschichte, die ihren Ursprung vor fast 200 Jahren hat. Eine Geschichte, die seit jeher von der Textilindustrie geprägt ist. Nicht wenige Innovationen fanden hier ihren Ursprung. Was unser Haus aber seit 1983 besonders auszeichnet, ist die Gastfreundlichkeit. In jenem Dezembermonat wurden die ersten Gäste bewirtet und damit der Grundstein zum Einstein in der heutigen Form gelegt.

Nun schreiben wir die Erfolgsgeschichte genüsslich fort. Und zwar, indem wir unser vielfältiges Angebot mit einem neuen Gastronomiekonzept ergänzen. Den 113 Zimmern im Einstein, der eleganten Hotelbar im englischen Stil, dem modernsten Fitnesspark der Schweiz, dem neu ausgerichteten Einstein Bistro und den vielseitigen Seminar- und Banketträumlichkeiten im 2009 erbauten Einstein Congress wird mit einem Gourmetrestaurant mit Blick über die Dächer der St.Galler Altstadt quasi noch die Krone aufgesetzt.

Wir sind damit die erste und beste Adresse auf dem Platz St.Gallen – nicht nur in Bezug auf die kulinarischen Bereiche. Einen Einblick in unser Haus erhalten Sie mit dem vorliegenden Magazin. Wir freuen uns, wenn auch Sie Teil der Einstein-Geschichte werden und sich den Alltag mit einem Besuch bei uns versüssen.

Michael Vogt, General Manager



Dear readers

We have always strived for superlative quality in this hotel. We have always searched for forward-looking proposals to meet the public's demands – or rather, to exceed them.

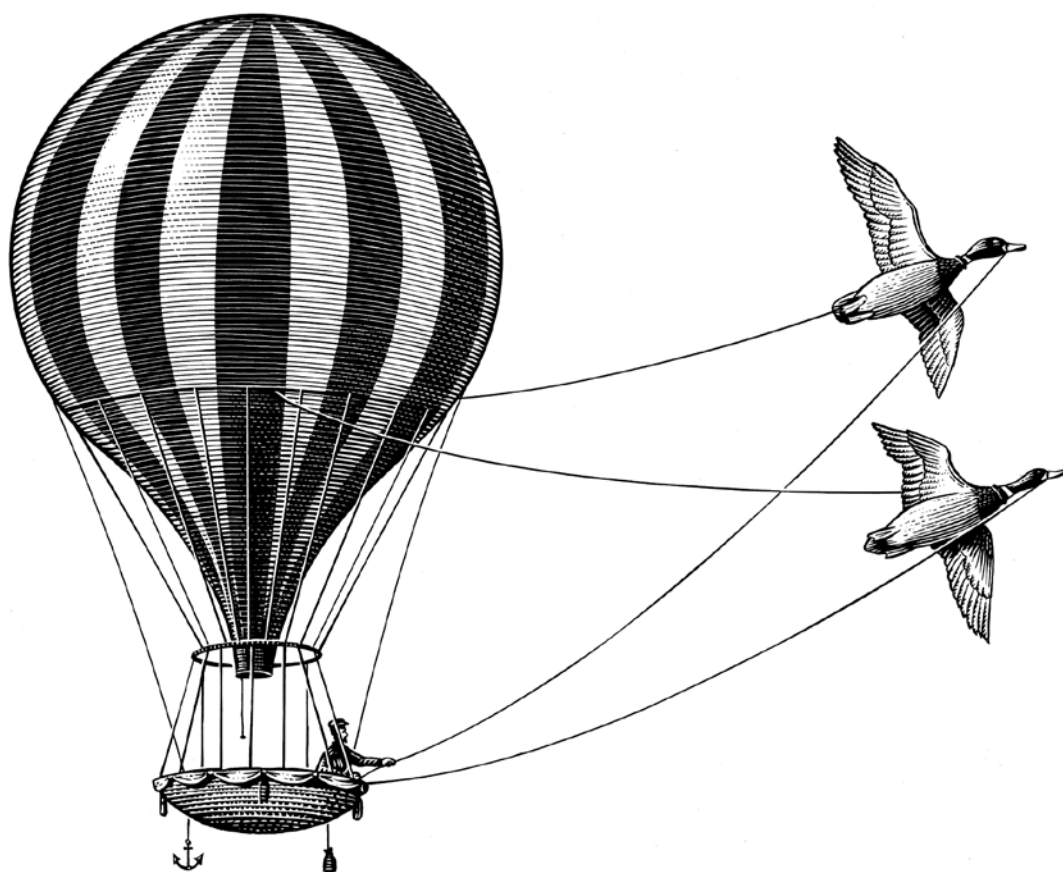
If you have ever been a guest in our hotel, you will have felt

the connection between past and present embodied in it. The Einstein St.Gallen – standing at the heart of a city full of art and culture – is a place with a history. A history that began almost 200 years ago; a history that from the start has been shaped by the textile industry. More than a few innovations had their origins here. However, what has particularly set our hotel apart since 1983 is our hospitality. We welcomed our first guests in the December of that year, laying the foundations for the Einstein in its present form.

And now we take pleasure in continuing our success story with the addition of a new gastronomy concept to our wide range of amenities. We already have the 113 hotel rooms in the Einstein, the elegant, English-style hotel bar, Switzerland's most up-to-date fitness centre, the newly developed Einstein Bistro and the versatile seminar and banqueting rooms in the Einstein Conference Centre, built in 2009. Now, to crown all these, comes a gourmet restaurant that offers a view over the roofs of St.Gallen's historic city centre.

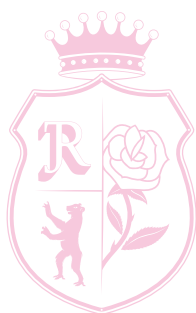
This makes us the first and best address in St.Gallen – and not just because of our culinary offerings. We hope you enjoy the insight this magazine gives you into our hotel, and we would be delighted if you, too, would become a part of the Einstein's history by treating yourself to a visit here.

Michael Vogt, General Manager



“LEARNING TO LIVE IS
THE ULTIMATE AIM OF ALL EDUCATION.”

Heinrich Pestalozzi (Swiss Educator and Visionary, 1746 - 1827)



INSTITUT
AUF DEM
ROSENBERG

INTERNATIONAL BOARDING SCHOOL
SUMMER & WINTER CAMPS

INSTITUT AUF DEM ROSENBERG
Höhenweg 60 • 9000 St. Gallen / Switzerland • Tel: +41 71 277 77 77
www.instrosenberg.ch • info@instrosenberg.ch
www.ariana.ch • info@ariana.ch

Gourmet

6 | Das Einstein St.Gallen setzt voll und ganz auf Gourmet.
The Einstein St.Gallen is fully on gourmet cuisine.

8 | Im Gespräch mit den Küchenchefs Sebastian Zier und Moses Ceylan.
An interview with the two chefs Sebastian Zier and Moses Ceylan.

10 | Über 300 Weine finden sich auf der Karte des Einstein Gourmet.
On the wine-list of Einstein Gourmet, more than 300 wines can be found.

11 | Die Weinstein Vinothek wurde im Dezember 2014 eröffnet.
The Weinstein wine-shop was opened in December 2014.

Bistro

13 | Vom Frühstücks- und Mittagsangebot zum All-Day-Dining.
From breakfast and midday offer to all-day dining.

Bar

15 | Über 70 Cocktails und über 60 Whiskys sowie Spitzenweine und Bier vom Fass.
More than 70 cocktails, over 60 whiskeys, top wines, and draft beer.

Bankett

16 | Das Kongresshaus ist die Kernkompetenz des Einstein St.Gallen.
The convention center is the core competence of Einstein St.Gallen.

Hotel

19 | Mit baulichen Veränderungen hat das Einstein Hotel neue Zimmerangebote geschaffen.
With architectural changes, Einstein Hotel has created new room offers.

History

21 | Die Geschichte des Einstein St.Gallen gründet in der Textilindustrie.
The history of Einstein St.Gallen starts with the textile industry.

Fitness

22 | Einstein-Gäste können sich im Fitnesspark kostenfrei sportlich betätigen.
Einstein's guests may be active in the fitness park free of charge.



Einstein St.Gallen | Hotel Congress Spa | Berneggstrasse 2 | CH-9000 St.Gallen
T +41 (0)71 227 55 55 | F +41 (0)71 227 55 77 | hotel@einstein.ch | www.einstein.ch

Impressum

Magazin LEADER, MetroComm AG, Bahnhofstrasse 8, Postfach 1235, 9001 St.Gallen, Telefon 071 272 80 50, Fax 071 272 80 51, leader@metrocomm.ch, www.leaderonline.ch;
Verleger: Natal Schnetzer; **Redaktion:** Marcel Baumgartner; **Fotografie:** Bodo Rüedi, Einstein St.Gallen AG; **Herausgeberin, Redaktion und Verlag:** MetroComm AG, Bahnhofstr. 8, 9001 St.Gallen, Tel. 071 272 80 50, Fax 071 272 80 51, www.leaderonline.ch, www.metrocomm.ch, leader@metrocomm.ch; **Geschäftsleitung:** Natal Schnetzer, nschnetzer@metrocomm.ch; **Anzeigenleitung:** Ernst Niederer, eniederer@metrocomm.ch; **Marketingservice/Aboverwaltung:** Verena Zäch, info@metrocomm.ch; **Abopreis:** Fr. 60.- für 18 Ausgaben; **Gestaltung/Satz:** Tammy Rühli, truehli@metrocomm.ch; **Produktion:** Ostschweiz Druck AG, Wittenbach; **Erscheinung:** Der LEADER erscheint 9x jährlich mit Ausgaben Januar/Februar, März, April, Mai, Juni, August, September, Oktober, November/Dezember, zusätzlich 9 Special-Ausgaben; LEADER ist ein beim Institut für geistiges Eigentum eingetragenes Markenzeichen. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages. Für unverlangt eingesandte Manuskripte übernimmt der Verlag keine Haftung. ISSN 1660-2757



Auf dem Weg zur Geschmackshochburg

Das Einstein St.Gallen hat sein Restaurationskonzept erneuert und setzt voll und ganz auf Gourmet. Seit Frühling 2015 kochen die beiden Küchenchefs Sebastian Zier (links) und Moses Ceylan im neuen Einstein Gourmet. Ihr Ziel: Die Küche als beste der Stadt bekannt zu machen.

Für fünf Köche ist die Küche des Einstein Gourmet eher klein. Trotzdem steht sich hier niemand gegenseitig auf die Füsse, die Küchenmannschaft ist ein eingespieltes Team. Executive-Küchenchef Sebastian Zier hat mit den meisten Köchen bereits auf Sylt zusammengearbeitet, wo er für das Restaurant «La Mer» zwei Michelin-Sterne erkocht hat. Neu im Team ist Küchenchef Moses Ceylan, der bis Ende 2014 im ehemaligen Restaurant Amador in Mannheim am Herd stand. Die beiden Küchenchefs sind durch einen Zufall aufeinandergetroffen. «Wir haben probeweise zusammengearbeitet, was sehr gut funktioniert hat. Deshalb freut es mich, dass wir jetzt auch im Einstein Gourmet zusammen kochen dürfen», sagt Zier.

Nach St.Gallen geholt

Sebastian Zier wurde von den Einstein-Verantwortlichen mit einem klaren Ziel nach St.Gallen geholt: Er und sein Team sollten eine eigenständige Gourmet-Linie aufbauen und diese als beste in der ganzen Ostschweiz bekanntmachen. «Nach diesem Gourmet-Konzept richten wir die gesamte Gastronomie im Einstein St.Gallen aus», bestätigt Moses Ceylan. Wie sich das Gourmetsrestaurant vom bisherigen Restaurant unterscheidet, verdeutlicht Zier mit einem

Beispiel: «Bisher arbeiteten hier drei bis fünf Köche und ein bis zwei Lernende. Neu sind wir fünf ausgebildete Köche, bieten aber nur etwa halb so viele Gerichte an wie früher. Wir können den Fokus also voll und ganz auf die Gerichte legen.» Auch die Küche wurde Gourmet-tauglich eingerichtet: Es wurden neue Geräte angeschafft, eine Klimaanlage, besonderes Geschirr und Silberbesteck.

Nun soll sich das neue Konzept in den Köpfen der Ostschweizerinnen und Ostschweizer verankern. Und hier besteht vor allem in der Anfangsphase

Nachholbedarf. Dessen war sich auch Zier bewusst: «Als ich nach St.Gallen kam und mich erkundigte, wo man hier sehr gut essen könne, empfahl mir leider niemand das Einstein. Das soll sich nun ändern.» Sein Ziel ist, dass die Leute gar nicht mehr fragen müssen, sondern dass man das Einstein St.Gallen als erste Adresse für exzellente Küche kennt. Weit über die Region hinaus.

Traditionelles mit Modernem verbinden

Sebastian Zier kocht traditionell nach der französischen Küche. «Ich habe lange unter Harald Wohlfahrt gekocht, der seit 20 Jahren Deutschlands bester Koch ist», sagt er. Moses Ceylan ist eher der Avantgarde-Koch, er kreiert moderne Speisen. «Diese zwei Eigenschaften verbinden wir hier und schaffen daraus einen eigenen Stil», so Ceylan. Es sei eine Seltenheit, dass zwei Köche von dieser Qualität zusammenarbeiten können. Die zwei prämierten Profis kochen erst seit Frühling 2015 zusammen, wurden aber schon nach wenigen Wochen zu einem eingespielten Team.

«Jeder Abend ist wie ein Champions-League-Finalspiel.»

Sebastian Zier

Um immer dieselbe Qualität der Speisen gewährleisten zu können, gibt es keine Schichtarbeiten, es ist immer das gleiche Team in der Küche. «Deshalb haben wir auch gleichzeitig Ferien»,

unterstreicht Sebastian Zier. Ebenso wichtig sei: «Wir müssen uns aufeinander verlassen können, daher ist es wichtig, dass auch das Zwischenmenschliche stimmt und man Spass hat.» Wenn aber der Service losgeht, herrschen in der Küche absolute Ruhe und Konzentration. «Jeder Abend ist wie ein Champions-League-Finalspiel», vergleicht Zier. «Wir können nicht einfach zurücklehnen, wenn wir wenige Gäste haben. Wir müssen immer alles geben. Es gibt keine Kompromisse – alles, was die Küche verlässt, muss perfekt sein.»

PKZ

MEN & WOMEN



PKZ MEN SPISERGASSE 10 9000 ST. GALLEN
PKZ WOMEN MULTERGASSE / NEUGASSE 55 9000 ST. GALLEN



S²UV.

Porsche Cayenne.

**Der Sportwagen unter den
Sport Utility Vehicles.**

Jetzt bei uns Probe fahren.



PORSCHE

Porsche Zentrum St. Gallen

City-Garage AG
Zürcher Strasse 160
9001 St. Gallen
Tel. 071 244 54 40
Fax 071 244 52 61
info@porsche-stgallen.ch
www.porsche-stgallen.ch

Motorleistung: 193 - 419 kW (262 - 570 PS). Treibstoff-Normverbrauch: gesamt 3,4 - 11,5 l/100 km. CO₂-Ausstoss: 79 - 267 g/km. CO₂-Mittelwert aller in der Schweiz angebotenen Fahrzeugmodelle: 144 g/km. Energieeffizienz-Kategorie: G

«Wir heben uns geschmacklich von der Konkurrenz ab»



Sebastian Zier
und Moses Ceylan

Sebastian Zier, wie wollen Sie mit Ihren Kreationen auffallen?

Das Wichtigste ist für mich der Geschmack auf dem Teller. Ich möchte nicht durch irgendwelchen Firlefanz oder ausgefallene Dekorationen auffallen, sondern durch den Geschmack. Natürlich wird das Essen schön angerichtet, aber das ist heute keine Besonderheit mehr. Wir heben uns geschmacklich von der Konkurrenz ab. Unsere Sauce wird zum Beispiel zwei Mal aus Kalbsknochen angesetzt und dann noch mit Kalbsschwänzen. Diese Zutaten sind teuer, deshalb kostet ein Liter Sauce auch über 100 Franken.

Ist es anders, in der Schweiz zu kochen als in Deutschland?

Ich bin beeindruckt von der Qualität der Lebensmittel. Sie ist hier deutlich höher als in Deutschland.

Die Schweiz ist zudem nicht so schnelllebig wie mein Heimatland. Die hiesigen Bauern lassen beispielsweise dem Gemüse die notwendige Reifezeit und setzen weniger Chemikalien ein. Das dauert zwar alles etwas länger bis zur Ernte, macht sich aber im Endprodukt positiv bemerkbar. Das hat mich sehr beeindruckt.

Möchten Sie neue Trends setzen?

Es gibt Gourmetköche, die Trends setzen, etwa Luftballons aus Apfelschale zu zaubern oder mit der Molekularküche zu experimentieren. Ich bin nicht der Typ, der unbedingt Trends setzen will. Ich möchte, dass die Gäste beim Gehen sagen: «Wow, das war seit Langem mein bestes Essen», dass sie sich noch lange daran erinnern und uns weiterempfehlen. Dann haben wir alles richtig gemacht.

Heading for the heights of gourmet flavour

The Einstein St.Gallen has rethought its restaurant concept and now places the focus firmly on gourmet cuisine. Since spring 2015 the new Einstein Gourmet has been the province of chefs Sebastian Zier (left) and Moses Ceylan. Their aim is to ensure that their cuisine gains a reputation as the best in the city. The new Gourmet Restaurant has moved on considerably from the previous one: "There used to be three to five chefs and one or two apprentices working here," says Zier. "Now the kitchens are staffed by five experi-

enced chefs, offering half as many dishes as before. This means we can focus fully on the cuisine."

Sebastian Zier's creations are based on traditional French cuisine. "I worked for a long time under Harald Wohlfahrt, who has been the best chef in Germany for 20 years," he says. Moses Ceylan is the more avant-garde chef, creating modern dishes. "We combine these two characteristics here to create our own unique style," says Ceylan.

Beim Essen auf Weinreise

Über 300 Weine finden sich auf der Karte des Einstein Gourmet. Maître d'Hôtel Stephan Nitzsche hat sie massiv aufgestockt, als er im Februar 2015 gemeinsam mit dem Executive-Küchenchef Sebastian Zier ins Einstein kam. Er ist verantwortlich für die edlen Tropfen und nimmt die Gäste mit seiner Empfehlung mit auf eine Weinreise.



Küche und Service müssen eine Symbiose bilden, davon ist Stephan Nitzsche überzeugt. Der Maître d'Hôtel und Verantwortliche Wein hat bereits auf Sylt mit Sebastian Zier, dem Executive-Küchenchef, zusammengearbeitet. «Ich bin aus Leidenschaft Gastgeber», sagt Nitzsche. Damit der Service die Arbeit der Küche komplett macht, müssen alle Mitarbeiter hundertprozentig über die Gerichte Bescheid wissen. «Wir müssen dem Gast alles erklären können, von der Herkunft bis zur Zubereitung.»

Weinkenner aus Leidenschaft

Stephan Nitzsche ist neben seinem Amt als Maître d'Hôtel auch verantwortlich für den Wein. Er hat sich sein Wissen selbst angeeignet durch Hospitationen auf Weingütern und das Begleiten von Winzern zu verschiedenen Lesungen. Die Weinkarte des Gourmetrestaurants hat er massiv aufgestockt. Über 300 Weine stehen nun auf der Karte. Nitzsche kennt seine

«Gastgeber muss man aus Leidenschaft sein.»

Stephan Nitzsche, Maître d'Hôtel

Weine. Er macht den Gästen Weinempfehlungen zum Essen. Zu jedem Gang empfiehlt er ihnen einen anderen Tropfen, eine sogenannte Weinbegleitung. «Ich nenne diese Empfehlung Weinreise, weil Weine aus verschiedenen Ländern angeboten werden», erklärt er.

Profitieren von Winzerwissen

Etwa 75 Prozent der Weine auf der Karte stammen aus der Vinothek Weinstein, einem Schwesterunternehmen des Einstains gleich auf der anderen Strassenseite. Das Einstein St.Gallen profitiert so vom Wissen von Geschäftsführer Gerald Gruber und Winzerin Bianca Toch, die für das «Weinstein» einkaufen. «Ich kann mich auf das Weinstein-Team verlassen, sie kennen die besten Winzer in der Schweiz», sagt Stephan Nitzsche. Als er aus Deutschland in die Schweiz kam, war er erstaunt über die Vielfalt der Schweizer Weine. Nun hofft er, dass er die Weinkarte im Einstein Gourmet noch weiter aufstocken kann.

Accompany your meal with a wine tour

There are over 300 wines on the Einstein Gourmet wine list. Maître d'Hôtel Stephan Nitzsche built up the cellar enormously when he came to the Einstein in February 2015 at the same time as Executive Chef Sebastian Zier. Nitzsche is responsible for these fine wines, and takes diners on a veritable wine tour with his recommendations. He recommends a different vintage to accompany each course.

Around 75 per cent of the wines on the wine list are from the Vinothek Weinstein, a sister company to the Einstein, in premises across the street. This enables the Einstein St.Gallen to benefit from the expertise of Store Manager Gerald Gruber and vintner Bianca Toch, the buyers for the "Weinstein".



Weinstein Vinothek, St.Gallen

Die Weinstein Vinothek wurde im Dezember 2014 eröffnet. Sie ergänzt das vielfältige Angebot der lokalen Weinläden durch das besonderes Ladenkonzept und die ausgewählten Produkte, die in dieser Kombination in St.Gallen einzigartig sind.

Die Vinothek liegt im Herzen der St.Galler Altstadt in unmittelbarer Nachbarschaft zum Einstein St.Gallen,

das quasi zur Familie gehört. Die Vinothek versteht sich nicht nur als Laden, sondern auch als Ort der Begegnung – ein Treffpunkt, wo degustiert und debattiert wird. Denn die Leidenschaft für den Wein, der Respekt vor der Natur und das gemeinsame Engagement bringen charaktervolle und authentische Weine hervor, und das Auswählen eines edlen Tropfens oder die Degustationen sind im «Weinstein» ein Erlebnis.

Schwyter



Der knusprige Unterschied



Seit 1903 Teil der Stadt



BÄCKEREI SCHWYTER | NEUGASSE 16 | ST. GALLEN
TEL 071 228 50 60 | www.schwyter.com

CULINARIUM
Ostschweiz
zertifiziert (ProCert)



Choge guet...



MANSER MOLKI

St. Gallerstrasse 15, 9402 Mörschwil, 071 868 79 19

Einfach, aber in Einstein-Qualität

**Vom Frühstücks- und Mittagsangebot zum All-Day-Dining:
Das Einstein Bistro hat sein Angebot ausgebaut. Es richtet sich nach wie vor
an die Hotelgäste und Geschäftsleute, abends zieht man
mit dem Individualgast aber auch ein neues Publikum an.**



Mit dem neuen Feinschmeckerrestaurant «Einstein Gourmet» hat auch das Einstein Bistro seine Ausrichtung geändert. Während es früher ausschliesslich Frühstück und Mittagessen im Angebot hatte, ist es seit Sommer 2015 auch an den Abenden geöffnet. Das Angebot richtet sich zum einen an die Hotelgäste – als Alternative zum Gourmetrestaurant – und zum anderen vor allem am Mittag an Geschäftspersonen. Sie schätzen insbesondere den preiswerten Businesslunch.

«Auch im Bistro darf man gewohnte Einstein-Qualität erwarten.»

Miriam Bischof, Servicemitarbeiterin

und der Zubereitung der Speisen klar von der Konkurrenz ab. Natürlich gibt es weiterhin traditionelle Gerichte wie etwa die St.Galler Bratwurst oder panierte Kalbsschnitzel. Darüber hinaus laden aber auch raffiniertere Speisen dazu ein, entdeckt zu werden.

Das Angebot überzeugt durch Qualität und mit einem deutlichen Profil. Ausserdem setzt das Einstein

Bistro weiterhin auf die Verwendung von regionalen Produkten, die meisten sind mit dem Gütesiegel Culinarium ausgezeichnet.

Bratwurst und Rösti bleiben

Neu erreicht das Team des Bistros mit dem Angebot aber auch den Individualgast. Das «Einstein» wurde mit dem besonderen Konzept zu einer echten Alternative zum bestehenden Angebot in der Stadt. Man hebt sich mit der Zusammenstellung der Menükarte

Sonntag als Vorteil

Das Einstein Bistro hat sieben Tage die Woche geöffnet, also auch am Sonntagabend, wenn in St.Gallen viele Restaurants geschlossen sind.

Simplicity in pure Einstein quality

From breakfast and lunch to all-day dining – the Einstein Bistro has expanded its offering. It is still aimed at hotel guests and business people, but in the evenings it now also attracts a new clientele alongside individual diners.

the food put it way ahead of the competition. Of course it still serves traditional dishes such as the St.Gallen bratwurst and breaded veal schnitzel, but more upmarket creations are also waiting here to be discovered.

The special concept of the “Einstein” makes it an excellent alternative to the existing restaurants in the city. The variety of its menu and the preparation of

The Einstein Bistro is open seven days a week, including Sunday evenings, when many restaurants in St.Gallen are closed.

DIE NEUE DAVIDOFF ESCRIO

EIN GESCHMACKSERLEBNIS INSPIRIERT VON EINER NACHT IN RIO •
UNSER MASTER BLENDER HAT DAS FEUER DER KUBANISCHEN CRIOLLO-BLÄTTER VERFEINERT
UND MIT DEM BRASILIANISCHEN MATA FINA-BLATT, DEM HERZSTÜCK DIESER MISCHUNG VEREINT •
DOMINIKANISCHE TABAKSORTEN UND EIN HABANO-DECKBLATT AUS ECUADOR SCHAFFEN EINE
WUNDERBARE BALANCE • SÜSSE TRIFFT AUF WÜRZE • WIE RIO BEI NACHT, ÜBERRASCHEND,
GEHEIMNISVOLL UND UNERWARTET •



Davidoff
CIGARS

RHYTHMUS • INSPIRATION • ORIGINALITÄT
LASSEN SIE SICH VON ESCRIO ENTFÜHREN

TIME BEAUTIFULLY FILLED



DAVIDOFF OF GENEVA WITH URS PORTMANN
Neumarkt 4 • Kornhausstrasse 26 • St. Gallen

davidoff.com



PREMIUM

Die Eigenmarke von • La propre marque de

 **PRODEGA**
GROWA
TRANSGOURMET

Clubatmosphäre im englischen Stil

Über 70 Cocktails und über 60 Whiskys sowie Spitzenweine und Bier vom Fass – in der Bar des Einstein St.Gallen kann man den Feierabend stilvoll verbringen oder als Hotelgast den Tag ausklingen lassen. Auch hier wurde das Angebot erweitert: in musikalischer und kulinarischer Hinsicht.



Bis vor einigen Jahren war die Bar im Einstein Hotel ein wahrer Geheimtipp und wurde in erster Linie von den Hotelgästen frequentiert. Mit der Neukonzeptionierung hat die Bar an Ausstrahlung gegen aussen gewonnen und zieht nun auch zahlreiche externe Gäste an. Die gemütliche Einrichtung mit Ledersofas und viel Holzgestaltung erinnert an ein Pub oder Clubhaus in England. Auch die Davidoff Cigar Lounge wurde neu gestaltet und bietet eine genuss- und stilvolle Umgebung.

Neue Cocktails auf der Karte

Neu hat die Bar auch am Sonntagabend geöffnet. Eine Angebotserweiterung, die in und um St.Gallen sehr geschätzt wird, steht man an diesem Wochentag

«Mit der Einstein Bar kann sich jeder identifizieren.»

Sven Dausel, Chef de Bar

doch bei vielen Lokalen vor verschlossenen Türen.

Neben der grossen Auswahl an Whiskys und über 15 Rums wurde auch die Cocktailkarte ausgebaut. Letztere werden meist mit frischen Zutaten zubereitet. Am Donnerstagabend lockt die Bar die Gäste mit gratis Häppchen ins Einstein Afterwork.

Musikalische Leckerbissen

Nicht nur kulinarisch, auch musikalisch bieten sich in der Bar den Gästen einige Leckerbissen. Jeden ersten Freitag im Monat gibt es einen Jazzabend mit Livemusik des Stickerei-Jazz-Trios. Dieses tritt in der Einstein Bar jeweils mit einem anderen Special Guest auf. Und jeden dritten Freitag im Monat bietet die Einstein Session jungen lokalen Musikern die Chance, sich zu präsentieren.

An English-style club atmosphere

Offering over 70 cocktails and 60 whiskies, as well as top-class wines and draught ales, the Einstein St.Gallen Bar is a stylish place to call for drinks after work or for hotel guests to round off the day.

The Bar now also opens on Sunday evenings, an additional service that is warmly welcomed in and around St.Gallen, where the doors of many bars and restaurants are closed on Sundays.

Thursday evenings are the time for the Einstein Afterwork, when free nibbles are on offer. On the first Friday of the month there is a jazz evening with live music from the Stickerei Jazz Trio, and on the third Friday of the month the Einstein Session offers young local musicians the chance to show off their talents.

Einsteins Herz: Das Kongresshaus

Das Kongresshaus ist die Kernkompetenz des Einstein St.Gallen. Um auch grosse Gesellschaften zu verpflegen, bietet das Einstein Bankettessen an. Ob für die Firma oder für ein Familienfest, das Einstein St.Gallen richtet Essen und Empfänge nach Wunsch aus.



Wo Gruppen Feste feiern, braucht es grosse Festtafeln. Mit dem Kongresshaus sind oft Firmen im Haus anwesend, die verpflegt werden wollen. Diese Firmenessen sind eine Spezialität im Einstein St.Gallen. Aber auch Familienfeste wie Hochzeiten, Taufen und Geburtstage richtet das Hotel aus. Die Bankette finden entweder im Bistro, im Einstein-Saal oder in einer der zahlreichen Kongressräumlichkeiten statt.

«Wir bieten eine grosse Auswahl an Menüs.»

*Andreas Posch, Küchenchef
Einstein Congress*

Wenn eine Gruppe ein Gourmetessen wünscht, kann das Bankett auch im Einstein Gourmet ausgerichtet werden.

Im kleineren Rahmen bietet das Einstein St.Gallen auch Caterings an. Im Pfalz Keller, Rathauskeller, in der Weinsteinstein Vinothek oder im Textilmuseum wurden bereits Apéros und Abendessen für Firmenanlässe veranstaltet. Diese sind auf Anfrage buchbar.

The heart of the Einstein: the Conference Centre

The provision of conference facilities is the core area of expertise of the Einstein St.Gallen. To accommodate larger groups, the Einstein offers banquet catering – whether for a company or a large family occasion, the Einstein St.Gallen can arrange food and service to suit your needs.



The banquets are held either in the Bistro, the Einstein Hall or one of the numerous conference rooms. If a group would like gourmet dining, the banquet can also be served in the Einstein Gourmet restaurant. The Einstein St.Gallen also offers a catering service for smaller events, which can be arranged on request.



EINSTEIN CONGRESS



Für jeden Gast das passende Zimmer

Mit einigen baulichen Veränderungen hat das Einstein Hotel neue Zimmerangebote geschaffen: Frauen können jetzt auf dem ihnen vorenthaltenen Ladies' Floor einchecken, auf Geschäftsreisende beiderlei Geschlechts sind die Superiorzimmer zugeschnitten. Und seit Sommer 2015 trumpft das Einstein Hotel mit Klimaanlage und Echtholzparkett auf.

Bei den heissen Temperaturen im Sommer 2015 war jeder froh um eine Klimaanlage. Das Einstein Hotel hat eine Mehrzahl seiner Zimmer mit einer solchen ausgestattet.

Ladies only

Dies ist aber nur einer der vielen Annehmlichkeiten, die das Einstein St.Gallen seinen Gästen bietet. Speziell für Frauen wurde der Ladies' Floor geschaffen, ein Stockwerk mit Zimmern und Juniorsuiten ausschliesslich für Frauen. Den grosszügigen und hellen Zimmern wurde ein femininer Touch verliehen. Anders als in den übrigen Zimmern findet man hier Yogamatten, spezielle Menüs auf der Room-Service-Karte und Getränken in der Minibar sowie Damenzeitschriften. Die Schminkspiegel sind gut verstellbar und mit einer Randbeleuchtung versehen.



«Wir sind stolz, zum Vier-Sterne-Superior-Hotel klassifiziert worden zu sein.»

*Cilia Manfredi,
Stellvertretende Gouvernante*

Das Gegenstück zu den Ladies-Rooms bilden die Superior-Zimmer, die speziell auf die Bedürfnisse von Geschäftsreisenden zugeschnitten sind. Was hier nicht fehlen darf, sind grosszügige Arbeitsflächen, Elektroanschlüsse, kostenloses WIFI sowie auch High Speed Internet Access für einen grossen Datenaustausch.

Textiles Highlight

Ein besonderes Bijou ist die Textilland-Juniorsuite im Einstein Hotel (siehe Bild S. 18). In Anlehnung an die St.Galler Stickerei- und Textilgeschichte wurde die Juniorsuite mit Stoffen der Jakob Schlaepfer AG ausgestattet. Die Wände zieren Bilder aus preisgekrönten Paillettenstoffen, auf dem Bett liegt ein Plaid aus hochwertiger St.Galler Guipure-Stickerei, und an den Fenstern hängen dreidimensionale, zu Wellen geformte Vorhänge.

Rooms to suit all tastes

Following some structural alterations, the Einstein Hotel now has a new range of rooms to offer. A special Ladies' Floor has been created to provide rooms and junior suites exclusively for female guests. These bright, spacious rooms have all the hotel's excellent facilities with an added feminine touch that includes fresh orchids, a jewellery stand, skirt hangers, yoga mats and women's magazines. While the ladies' rooms focus on luxury and security, the Superior

rooms are specially tailored to suit the requirements of male and female business travellers. They are superbly equipped, with facilities including generous work surfaces, electrical connections, free wi-fi and high-speed Internet access.

The Textilland Junior Suite (see picture on page 18) is the jewel in the crown – inspired by St.Gallen's traditional embroidery and textile industry, the junior suite has been furnished with fabrics by Jakob Schlaepfer AG.

1779 ÄLTESTE SCHWEIZER BRAUKUNST

Seit der Gründung im Jahr 1779 ist Schützengarten eigenständig und bei Kunden und Konsumenten tief verwurzelt. Hier pflegen und leben Braumeister die Jahrhunderte alte Braukunst mit grosser Sorgfalt.



Die Bier-Kreationen der ältesten Brauerei der Schweiz werden jährlich mit der höchstmöglichen Auszeichnung für «beste Qualität und höchsten Genuss» prämiert.



Ihr Getränkelieferant Wiederkehr Getränke AG

Fürstenlandstr. 115, 9014 St.Gallen, 071 277 32 44, info@wiederkehr-getraenke.ch

- EXPOVINA 2014
- Innerrhoderwy 2013
MÉDAILLE D'OR
- MONDIAL DES PINOTS 2014
- Spätburgunder 2012
MÉDAILLE D'OR
- GRAND PRIX DU VIN SUISSE 2014
- Burgwein 2011
MÉDAILLE D'OR

**JAKOB
SCHMID
KASPAR
WETLI**

Die Winzerfamilie WETLI und Team heissen Sie auf dem Weingut im wunderschönen Berneck herzlich willkommen: Matthias, Kaspar jun., Adrian, Patricia, Susanne, Kaspar sen.

www.schmidwetli.ch

Das Winzerleben ist ein Glück.

Von der Textilfabrik zum Luxushotel

Die Geschichte des Einstein St.Gallen gründet in der Textilindustrie. Wo ursprünglich Kleider veredelt und später Stickereien hergestellt wurden, übernachteten heute Gäste im ersten Haus am Platz. Seit dem Bau 1830 bis heute ist das Gebäude in textilen Händen.

Das klassizistische fünfstöckige Gebäude wurde 1830 von der Witwe des Textilausrüsters Jacob Allgäuer erbaut; sie betrieb im Gebäude eine Appretur. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts mietete sich die Stadt St.Gallen im Parterre des Hauses ein. Dort betrieb sie eine Volksküche, um Seuchen, wie etwa der Cholera, mit besserer Ernährung entgegenzuwirken.



«Das Ritz in Paris diente als Inspiration fürs Einstein.»

Sabrina Bopp,
Rooms Division Manager

Weitere Meilensteine

20 Jahre später entschied sich Kriemler, das Einstein um das anliegende Gebäude, ein ehemaliges Kindergärtnerinnenseminar, zu erweitern. Das Hotel wurde so um 48 Zimmer und den Berneggssaal vergrössert. 2009 war ein weiterer Meilenstein in der Geschichte des Einstein St.Gallen: Nach einer Projekt- und Bauphase von rund sechs Jahren konnten das Einstein Congress und der Einstein Fitnesspark eröffnet werden.

In textilen Händen

Der Name «Einstein» erscheint in der Geschichte des Hauses erstmals 1884, damals kaufte es ein Isaak David Einstein. Er stellte mit der neu gegründeten Firma I. D. Einstein Stickereien her und exportierte sie. Das Einstein St.Gallen ist bis heute in textiler Hand geblieben: 1978 erwarb der St.Galler Textilfabrikant Max Kriemler das Gebäude und legte damit den Grundstein für das Vier-Sterne-Hotel, das 1983 feierlich eröffnet wurde.

2012 wurde das Einstein St.Gallen von den beiden bedeutendsten Hotelbewertungsportalen für seine exzellente Qualität ausgezeichnet, und der Branchenverband hotellerieuisse stellte ihm die neue Klassifizierung als 4-Sterne-Superior-Hotel aus. Was bereits vielen Gästen bekannt war, liegt seitdem schwarz auf weiss vor: Das Einstein St.Gallen ist das erste Haus am Platz.

The Einstein story

The five-storey Classicist building was constructed in 1830 by the widow of textile finisher Jacob Allgäuer. In the second half of the 19th century the City of St.Gallen took a tenancy on the ground floor of the building. It used the premises to operate a soup kitchen to counteract the effects of epidemics such as cholera with better food.

The name "Einstein" first appeared in the history of the property in 1884, when it was bought by Isaak David Einstein. In 1978 the building was purchased by textile manufacturer Max Kriemler, and the foundation was laid for the four-star hotel, which was

officially opened in 1983. 20 years later Kriemler decided to expand the Einstein into the adjacent property, a former training college for nursery school teachers. This gave the hotel an additional 48 rooms and the hall known as "Berneggssaal".

In 2009, after a project and building work phase of around six years, the Einstein Conference Centre and Einstein Fitnesspark were opened. In 2012 the Einstein St.Gallen was praised for its excellent quality on the two most important hotel review portals, and the industry association hotellerieuisse awarded it the new classification of 4-star Superior Hotel.

Auspowern oder Entspannen in der Wohlfühlloase

Seit 2009 bietet das Einstein St.Gallen seinen Gästen die Möglichkeit, sich in seinem Fitnesspark kostenfrei sportlich zu betätigen oder im Kristallbad zu entspannen. Wer einmal im Bad mit dem transparenten Boden geschwommen ist, sucht dieses Gefühl immer wieder.

Wer im Wasser des Kristallbades des Einstein Fitnessparks schwimmt, hat das Gefühl zu schweben. Durch den transparenten Glasboden des Pools sieht man direkt zu den Trainierenden im Fitnessbereich. Moderne klare Linien, viel Glas und ein Spiel von Licht und Farben geben dem Wellnessbereich einen unverwechselbaren Relax- und Wohlfühlcharakter. Das Kristallbad wird nicht zuletzt von den Businessgästen sehr geschätzt. Nach einem strengen Tag lässt es sich im 36°C warmen Wasser optimal entspannen.



«Wer im Kristallbad schwimmt, hat das Gefühl zu schweben.»

*Patricia Rechsteiner,
Leiterin Fitnesspark*

Zum Wellnessbereich gehören auch eine Biosauna, eine Eisgrotte und ein Dampfbad. Zudem können Massagen und andere Treatments gebucht werden.

Doch auch Workout ist im Einstein Fitnesspark möglich: Modernstes Fitnessequipment steht dafür zur Verfügung. Die neuesten Kraft- und Ausdauergeräte mit Bildschirmen in reichlicher Anzahl – Milon Circle, Fahrradergometer, Laufbänder, Rudergeräte und Cross-trainer – sowie eine breite Pa-

lette an Trainings- und Erholungskursen von Aerobic bis Yoga mit über 40 Stunden wöchentlich gestalten jeden Workout abwechslungsreich und umfassend.

Free working out or relaxing in the wellness oasis

Since 2009 the Einstein St.Gallen has been offering its guests the opportunity to exercise in the adjacent Fitnesspark or to relax in the crystal pool. The transparent glass bottom of the pool gives swimmers a direct view of those working out in

the gym facilities below. The wellness suite includes a bio sauna, an ice cave and a steam bath. Massages and other treatments can also be booked, and there is a varied programme of over 40 hours of group fitness classes to choose from.



HERZLICH WILLKOMMEN



**Entspannen.
Innehalten.
Wohlfühlen.**

- Kristallbad
- Dampfbad
- Softbad
- Klassische Massage
- Algenpackung
- Fussreflexzonen
- Gesichtsmassage
- Seifenschaumassage
- Ölmassage

Fitnesspark Einstein
Kapellenstrasse 1
9000 St.Gallen

Tel. +41(0)71 224 95 11
einstein@fitnesspark.ch
www.fitnesspark.ch/einstein

FITNESS  **PARK**
EINSTEIN · ST.GALLEN
MIGROS



SCHEITLIN
SCHEITLIN-PAPIER.CH

weil es passt!

Arbeitschutz
Gastrobedarf
Hotelbedarf
Reinigung
Hygiene
Verpackung
Office
Arbeitschutz
Gastrobedarf
Hotelbedarf
Reinigung
Hygiene
Verpackung
Office
Arbeitschutz
Gastrobedarf
Hotelbedarf
Reinigung
Hygiene
Verpackung
Office
Arbeitschutz

E

EINSTEIN ST. GALLEN

RESTAURANTS & BAR

live-minded.ch



Executive Chef
Sebastian Zier



Restaurant Manager
Stephan Nitzsche



Head Chef
Moses Ceylan



EINSTEIN
GOURMET