

Medienmitteilung vom 27. Oktober 2023

Informationsanlass «Winter am Fels»

Zum ersten Mal luden die Verantwortlichen der St. Beatus-Höhlen zum Informationsanlass «Winter am Fels» ein. Rund 80 Touristiker aus Bern, Thun, Interlaken, Brienz, Meiringen und der Jungfrau Region folgten der Einladung und genossen einen abwechslungsreichen und informativen Abend, welcher mit kulinarischen Highlights abgerundet wurde.

Nachdem die St. Beatus-Höhlen und das Restaurant Stein & Sein im vergangenen Winter erstmalig geöffnet waren, drehte sich das Hauptthema des Informationsanlasses um die bevorstehende zweite Wintersaison.

Ab dem 18. November sind die St. Beatus-Höhlen und das dazugehörige Restaurant Stein & Sein wiederum jeweils jeden Samstag und Sonntag geöffnet. Zusätzlich wird im Zeitraum vom 23. Dezember bis 08. Januar, sowie vom 03. Februar bis 25. Februar 2024 ein durchgehender täglicher Betrieb angeboten. Des Weiteren wurde über die verschiedenen Angebote und Eventformate in dieser einmaligen Umgebung informiert.

«Winterzauber am Fels»

Ab dem 18. November 2023 bis 24. Februar 2024 heisst es wieder jeden Samstag und Sonntag «Winterzauber am Fels». Im Aussenbereich des Restaurants Stein & Sein wird auch diesem Jahr wiederum alles schön gemütlich hergerichtet, damit die Gäste einen einzigartigen Abend verbringen können. Die winterliche Stimmung im Tannenwald über dem Thunersee und dabei noch verschiedenste Fondue-Mischungen geniessen, das muss man Mal erlebt haben. Im Zeitraum vom 23. Dezember bis 08. Januar 2024 wird ein durchgehender täglicher Betrieb angeboten.

«Brunch am Fels»

Jeden Sonntag naturnah Geniessen und Schlemmen mit herrlichem Ausblick auf die Berner Alpen und den tiefblauen Thunersee. Es wird alles geboten, was das Brunchliebhaberherz höherschlagen lässt.

«Abendessen am Fels»

Das Gastro-Team erwartet die Gäste jeden Samstagabend mit auserwählten regionalen und saisonalen Köstlichkeiten – Kulinarisch verwöhnen lassen in einzigartigem Ambiente.

«Kulinarik am Fels»

Die Gastronomie Leitung der Beatushöhlen-Genossenschaft lädt am Samstag, 11. November 2023 zum Gourmet-Abend mit Christoph Mayr ein. Der renommierte 14 „Gault Millau“-Punkte-Koch zaubert an diesem Abend für die Gäste ein 5-Gang-Surprise-Menu.

«Höhlenraclette im Fels»

Ein Kerzenmeer erleuchtet die Raclette-Grotte im Inneren der St. Beatus-Höhlen und erwärmt alle Sinne. Gut ausgerüstet mit allem, was es für ein leckeres Raclette braucht und einer isolierenden Sitzmatte wird in der Raclette-Grotte Platz genommen. Dazu wird ein reichhaltiges Raclette à discrétion angeboten – mit preisgekröntem Raclettekäse, Speck, eingelegtem Gemüse, Früchte und Kleingebäck zum Kaffee.

Daten unter beatushoehlen.swiss

St. Beatus-Höhlen und Restaurant Stein & Sein – DAS EXKLUSIVE GRUPPEN-ERLEBNIS!

Unvergessliche Firmenevents in einer atemberaubenden Kulisse erleben und eine Welt voller Wunder und kulinarischer Genüsse Entdecken - Der einzigartige Firmenausflug zu den St. Beatus-Höhlen und dem exklusiven Restaurant Stein & Sein!

Medienkontakt:

Marc Schneider, Leitung Marketing

marc.schneider@beatushoehlen.ch