

DIE TOP-ADRESSE IM HERZEN DES ALLGÄUS

Der Sonnenhof in Bad Wörishofen vor den Toren des wunderschönen Allgäus ist zweifelsohne das »erste Haus am Platz«. In mehreren Bauabschnitten wurde es in den letzten Jahren komplett restauriert. Die Verwendung edler Materialien und mediterraner Architekturelemente schafft in den 143 Zimmern und Suiten, in der großen Lobby und dem Restaurant eine Atmosphäre zum Wohlfühlen. Eine großzügige Parkanlage mit altem Baumbestand umgibt das Hotel, das seinen Kur- und Wochenendgästen jeden erdenklichen Komfort bietet. Organisatoren und Teilnehmer hochkarätiger Tagungen (München ist nur ca. 80 Kilometer entfernt) loben die optimalen Arbeitsbedingungen, den hervorragenden Service sowie die Kompetenz der Mitarbeiter unter ihrem GM Peter Messner.



Sonnenhof SPA

Das neu geschaffene, circa 500 Quadratmeter große Sonnenhof SPA, das dem weitläufigen Wellness- und Badebereich angeschlossen ist, bietet mit seinen ungewöhnlichen Farb- und Lichtkompositionen sowie den harmonischen Formgebungen (designed by Jusha und Sven Mueller von der Gruppe art.em Baukunst) eine wahre Augenweide! Der optische Gesamteindruck vermittelt schon beim Betreten Entschleunigung und weckt Lebenslust, bringt Energie und die innere Balance zurück.

Drei unterschiedlich große Pools, darunter auch ein Sole-Schwimmbecken, die abgetrennte Saunalandschaft mit Aroma-, Sole- oder Osmanischem Dampfbad, Laconium oder Finnischer Keloholz-Sauna laden zum Verweilen ein.

Als Kosmetiklinien wählte das Hotelmanagement so hochkarätige Namen wie Ligne St. Barth, Thalgo Spa, San Vino und La Biosthétique. Das innovative Treatment-Konzept basiert auf der seit Langem etablierten Wellness-Kompetenz des Hauses, das ein breites Spektrum ganzheitlicher Zeremonien aus aller Welt beinhaltet. ▶



Mit ganz persönlicher Note

CALLA

Kulinarischer Mittelpunkt im Sonnenhof ist das Restaurant CALLA, in dem Küchenchef Jörg Richter seit 2004 seine Show-Küche »regiert«. Sein Handwerk erlernte er bei Lothar Eiermann, den letzten Schliff gaben ihm die gehobenen Gastronomien unter anderem in Tokio, Singapur und Stockholm. Nicht von ungefähr kommen daher seine ausgefallenen Speisekreationen: ob Sockeye Wildlachs mit Zitronengras, Wagyu Beef nach Kobe-Art mit gebratenen Kräutersaitlingen und Matsuhisa-Dressing oder asiatisches Tiramisu mit Pflaumen-Chutney. »Wenn sich asiatische Aromen und regionale Spitzenprodukte begegnen, entsteht ein harmonischer Austausch und vollendeter Genuss«, so sein Credo. ■

www.spahotel-sonnenhof.de

