



# CHÂTEAU HOCHBERG

by LALIQUE

• HÔTEL & RESTAURANT •

---

## PRESSEMAPPE

In Anlehnung an den Namen der Familie, die es erbauen liess, hiess das Château Hochberg ursprünglich Château Teutsch. Das Anwesen liegt ganz in der Nähe der ehemaligen Glasfabrik von Hochberg, die 1868 definitiv stillgelegt wurde. Deren letzte Besitzer, Victor und Eduard Teutsch, liessen das Schloss in den Jahren 1863 bis 1866 erstellen. Dem Stil Second Empire entsprechend, zeichnet sich das Château Hochberg durch eindrucksvolle Fassaden mit Bändern in rosa Sandstein aus, durch hohe Fenster und grosszügige, mit Schmiedeeisen bewehrte Balkone. Während vieler Jahre stand die Glasfabrik Hochberg im Mittelpunkt der beruflichen Tätigkeit insbesondere von Eduard Teutsch und bestimmte den Alltag der Familie. Empört über die Annexion Elsass-Lothringens durch das Deutsche Reich, liess sich Eduard Teutsch 1874 zum Abgeordneten des Wahlkreises Saverne in den Deutschen Reichstag wählen. In dieser Funktion hielt er eine gewagte Protestrede, in der er sich entschieden gegen den Landeswechsel des umstrittenen Gebiets aussprach. Später kehrte er Deutschland den Rücken und liess sich in Frankreich nieder. Er wurde zum Generaleinnehmer und Zahlmeister der französischen Republik ernannt, verliess Wingen-sur-Moder und übte sein Amt in Auch, Mâcon, Epinal und schliesslich Nancy aus, bevor er sich dort zur Ruhe setzte. Die Familie Teutsch lebte in diesen Jahren nur noch den Sommer über in ihrem Schloss. Nach dem Tod Eduards im Jahr 1908 wurde es verkauft und wechselte darauf mehrmals den Besitzer, bis es 1996 unter Denkmalschutz gestellt wurde. Im Jahr 2014 erwarb Silvio Denz, Präsident & CEO des Hauses Lalique, das Anwesen.

Seit 2016 erlebt das herrschaftliche Haus, das eng mit den Traditionen und dem Know-how der Glasmeister von Lalique verbunden ist, einen Neuanfang: **Am 12. August 2016 sind hier ein Hotel mit Vier-Sterne und ein elegantes modernes Bistro mit einer raffinierten und qualitativ hochstehenden Küche zu moderaten Preisen eröffnet worden.**

Mit diesem Haus, das sowohl Einheimischen als auch Besuchern einen einladenden und gastfreundlichen Rahmen bietet, beginnt ein neues Kapitel in der Geschichte des Château Hochberg. Es ist ausserdem die perfekte Ergänzung zur lediglich fünf Minuten entfernten luxuriösen fünf Sternen Villa René Lalique und ihrem mit zwei MICHELIN-Sternen ausgezeichnetem Restaurant.



## PRESSEKONTAKTE

Grauwiler Testa Public Relations - Katja Grauwiler - +41(0) 43 488 22 99 - [katja@grauwilertesta.com](mailto:katja@grauwilertesta.com)  
Château Hochberg - Mathilde Hutt - +33(0) 6 08 17 91 56 - [communication@chateauhochberg.com](mailto:communication@chateauhochberg.com)  
Presseunterlagen und Bilder sind erhältlich unter: [www.chateauhochberg.com/pressroom](http://www.chateauhochberg.com/pressroom)

# DAS 4-STERNE HOTEL

---

Das Château Hochberg liegt gegenüber dem Musée Lalique in einem wunderschönen, 1,7 Hektar grossen Park mit altem Baumbestand.

Schon von weitem, noch bevor man das imposante schwarze Schmiedeeisentor zum Grundstück hinter sich gelassen hat, erblickt man am Ende der Allee ein ehrwürdiges Gebäude. Geht man dann die Stufen zum Haupteingang hoch, begreift man, dass der Ort von reicher Geschichte geprägt ist, deren Geist bewahrt wurde.

Die Renovierung und moderne Innenausstattung des Schlosses sind das Ergebnis enger Zusammenarbeit zwischen *Lalique Interior Design Studio* - einer Geschäftseinheit von Lalique unter der Leitung von Adeline Lunati, die für Architekten und Designer exklusive Raumprojekte rund um das Thema Kristall anbietet - und *Borella Art Design*, einem renommierten Unternehmen für Innenarchitektur. Die Gründer Christine und Nicola Borella sind für ihre Expertise bei der Realisierung individueller Projekte für die Luxushotellerie und die gehobene Gastronomie bekannt. Für das Château Hochberg hat *Lalique Interior Design*

*Studio* ein einzigartiges Konzept erarbeitet, in dem sich die Welt von Lalique in schlichter und moderner Weise entfalten kann. In den Aufenthaltsräumen und Zimmern des Hauses wird mit Licht gespielt, mit Paneelen aus Glas und Kristall sowie mit Lalique-Spiegeln. *Borella Art Design* hat es verstanden, den Werkstoff Kristall so raffiniert einzusetzen, dass sich ein stimmiges Ganzes im Sinne des Hauses Lalique ergibt.

Schon in der Lobby empfängt den Besucher ein Raum, in dem die Transparenz und Reinheit des Kristalls und die hellen Farbtöne des Mobiliars eine sanfte Harmonie ergeben. Aus weissem, mit einem Lorbeer-Motiv verziertem Quarz, erscheint das Empfangsdesk in weichem, freundlichem Licht, das auf den grau-weissen Schattierungen besonders schön erstrahlt. Die Paneele mit Lorbeer-Verzierungen an den Wänden wurden 1923 von René Lalique für die Wagen des Orient-Express geschaffen, des Luxuszuges, der damals die Ufer der Seine mit dem Bosphorus verband. Der Eindruck von Eleganz wird unterstützt durch einen Parkettboden im Versailles-Stil, der sich von der Rezeption über die Bar bis ins Restaurant erstreckt.



---

## LALIQUE INTERIOR DESIGN STUDIO

*Lalique Interior Design Studio steht für höchstes Niveau des gestalterischen Schaffens und der Ausführungspräzision bei exklusiven Raumprojekten mit Kristall. Das Studio verbindet dabei das Erbe der Kristallkunst mit modernen Ideen und bringt in seinen einzigartigen Paneelen verschwenderische Pracht in stets anderer Form zum Ausdruck.*

*„In meinem Schaffen verbinde ich den Luxus und die Einzigartigkeit der Welt von Lalique mit spezifischen Funktionalitäten. Unsere Innenarchitektur verfolgt einen Zweck: Wir wollen den Raum zum Leben erwecken“, erklärt Adeline Lunati, Direktorin von Lalique Interior*

*Design Studio. Bei jedem einzelnen Projekt steht der Raum im Mittelpunkt, und der Fokus liegt auf Kristall, ganz im Sinne des Meisters René Lalique. Noch heute erfolgt die Produktion der edlen Stücke ausschliesslich in der „Manufacture Lalique“ im elsässischen Wingen-sur-Moder. Sie bilden das Herzstück von Design und Innovation im Rahmen sehr unterschiedlicher innenarchitektonischer Projekte für private Anwesen, Restaurants, Luxushotels oder Yachten. Immer gelingtes, mit Paneelen und anderen Elementen aus Lalique-Kristalle eine exklusive Stimmung zu schaffen, Räume zu strukturieren, Licht in sie einzuweben und ihnen ein kostbares Gepräge zu verleihen.*

---

## BORELLA ART DESIGN

*Seit beinahe dreissig Jahren betreut die Agentur Projekte im Bereich Innenarchitektur und Dekoration. Borella Art Design wurde von Christine und Nicola Borella gegründet, einem Duo, das sich hervorragend ergänzt und sich mit seiner kreativen, innovativen Positionierung weltweit einen Namen geschaffen hat. Unermüdlich erneuert sich die künstlerische Intuition der beiden.*

*Ihre Inspiration schöpfen sie aus ihren vielen Reisen. Sie komponieren für die Räumlichkeiten eine eigene*

*Melodie voller Details, die der Vorstellungskraft und den verwendeten Materialien viel Platz lässt. Christine und Nicola gestalten mit Hingabe die Innenräume von Yachten, gepflegten Wohnsitzen und vornehmen Hotels auf der ganzen Welt.*

*Für das Château Hochberg hat Borella Art Design in Zusammenarbeit mit Lalique Interior Design Studio eine individuelle Umgebung konzipiert und umgesetzt, in der dem Kristall und den Werten des Hauses Lalique viel Ehre bezeugt wird.*

## DIE BAR

---

Beim Betreten des Schlosses wird der Blick von der imposanten Bar in der Lobby wie magisch angezogen. Sie ist im gleichen weissen Quarz gehalten wie das Empfangsdesk. Diese Massanfertigung verbindet sich optisch mit einer Glaswand mit acht verschiedenen Dahlien-Motiven. Dahlien, wie überhaupt Blumen, sind ein immer wiederkehrendes Thema im Werk von René Lalique.

Die Transparenz der Blütenblätter wird mit Spitzen aus schwarzem Email hervorgehoben, eine Hommage an die hohe Kunst der Glasmeister, die hier einen einzigartigen Kontrast zwischen lichtundurchlässigem und klarem Kristall schufen. Ein prachtvoller Kristalleuchter von Windfall, einer innovativen Lampenfirma aus München, erstrahlt über dem Ganzen und verleiht mit seinen tausend Lichtpunkten den Dahlien zusätzlichen Glanz. Die Bar ist umgeben von Vitrinen aus Glas, welche die

zeitgenössische Note unterstreichen und dem Gast freien Blick auf Karaffen und Weinflaschen gewähren. An diesem aussergewöhnlichen Ort werden rund 80 Weine aus der ganzen Welt im Offenausschank glasweise angeboten, die sorgfältig von Romain Iltis, Chef Sommelier der Villa René Lalique, ausgewählt wurden. Iltis wurde 2012 als „Meilleur Sommelier de France“ und 2015 als „Meilleur Ouvrier de France“ ausgezeichnet. Dank ihm lässt sich im Restaurant des Château Hochberg die perfekte Kombination von Gerichten und Weinen finden und in der Bar eine ausserordentliche Weinerfahrung erleben.

In sanften Farben gehaltene, samtene Sessel laden die Weinliebhaber zum entspannten Verweilen im Salon ein, wo Zusammensein und gegenseitiger Austausch gepflegt werden.



---

## ROMAIN ILTIS

---

*«Meilleur Sommelier de France» im Jahr 2012, erhält Romain Iltis 2015 auch noch die Auszeichnung «Meilleur Ouvrier de France» in der Kategorie «Sommellerie». Romain Iltis ist gebürtiger Elsässer. Seine Ausbildung erwirbt er an der Hotelfachschule «Alexandre Dumas» in Illkirch-Graffenstaden. Bei Alain Ducasse beginnt seine Laufbahn, die er im «Chabichou» in Courchevel fortsetzt, bevor er ins Elsass zurückkehrt, um im «Verte*

*Vallée» in Munster als Chef-Sommelier zu wirken. 2012 schliesst er sich Jean-Georges Klein in der «Arnsbourg» in Baerenthal (Moselle) an und folgt ihm, als Jean-Georges Klein 2015 beschliesst, für die Küche des neu zu eröffnenden Restaurants der Villa René Lalique die Verantwortung zu übernehmen. Im Weinkeller der Villa René Lalique liegen an die 60'000 Flaschen, worunter einige höchst erstaunliche Exemplare wie ein Château d'Yquem mit Jahrgang 1865. Romain Iltis wacht über diese ausserordentliche Sammlung, zu deren Aufbau er selbst seinen Beitrag geleistet hat. Es liegt ihm viel daran, seine Leidenschaft für den Wein anderen Personen zu vermitteln. Da er zu Beginn auch in der Küche gearbeitet hat, ist sein Gaumen so gut entwickelt, dass er es versteht, Gerichte und Weine ideal zu kombinieren. Die reichen und komplexen Aromen des Weins sollen nicht allein entfalten, sondern die vielfältigen Gerichte, die sie begleiten, unterstreichen.*

*Für das Château Hochberg hat Romain Iltis erfolgreich eine breite Auswahl von Weinen zusammengestellt, die dem Gaumen schmeicheln, perfekt zu den Gerichten des Château passen und die Gäste um eine wunderbare und unvergessliche kulinarische Erfahrung bereichern.*



## DIE ZIMMER UND SUITEN

---

Folgt man den Gängen, Mauern und Wänden des Hauses, die immer wieder einmal das hell strahlende Motiv der Dahlien aufnehmen, entdeckt man insgesamt fünfzehn Zimmer und Suiten, die sich je nach Grösse und Einrichtung in vier Kategorien einteilen lassen:

### LES CHAMBRES DES VERRIERS

Mit einer Grundfläche von 18-21 m<sup>2</sup>

Bieten diese vier gemütlich-komfortablen Zimmer ein Wohlfühl-Ambiente in angenehmen Dimensionen.

### LES TERRASSES DU CHÂTEAU

Mit einer Grundfläche von 19-23 m<sup>2</sup>

Und einem kleinen Balkon überraschen diese vier Zimmer mit einem privaten, wunderschönen Ausblick auf den Park.

### LES JOYAUX

Mit einer Grundfläche von 25-30 m<sup>2</sup>

Gewähren diese fünf Zimmer besonders viel Raum, um den Aufenthalt uneingeschränkt geniessen zu können.

### LES SUITES LALIQUE

Die beiden exklusiven Suiten mit 38 beziehungsweise 41 m<sup>2</sup> Versprechen warmen Empfang für zwei Erwachsene und ein Kind bis zu zwölf Jahren.



Die fünfzehn Zimmer und Suiten sind alle von Licht verwöhnt und gewährleisten Komfort, wohlige Ruhe und Harmonie.

Das Mobiliar mit geometrisch-eckigen oder gerundeten Formen - der Schreibtisch in amerikanischem Nussbaum, das Kopfhaupt der Betten aus Leder, die samtene Sessel - wurde von *Borella Art Design* eigens für das Château konzipiert und gefertigt, so dass das Thema Kristall in den Räumen aufgenommen und die Objekte von Lalique Interior Design Studio effektiv in Szene gesetzt werden konnten.

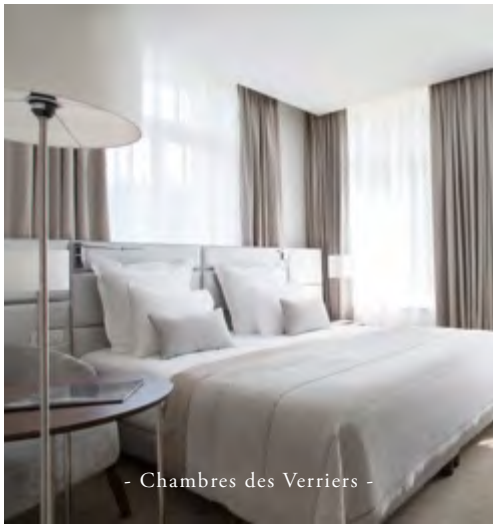
Der schlichte, zeitgenössische Stil ist zeitlos und findet je nach den verwendeten Dekorpaneelen in drei thematischen Varianten Ausdruck: *Ombelle* (Blütenkörbchen), *Venise* (Venedig) und *Dahlia* (Dahlie). Die Zimmer im Ombelle-Stil inspirieren sich an Pflanzen- und Blumenmustern, wie René Lalique sie so gerne

verwendete. Die Grüntöne der Sessel, Vorhänge und Kopfhäupter erzeugen ein bezauberndes Lichtspiel und bewirken eine ruhige, entspannte Stimmung.

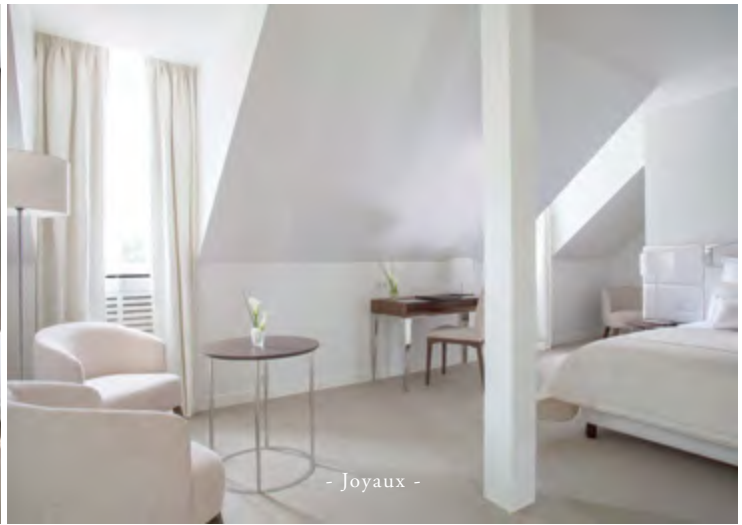
Die Venedig-Zimmer sind grafischer gehalten, in Grau- und Silbertönen, die ein Gefühl der Zeit- und Schwerelosigkeit aufkommen lassen.

Wie ihr Name es verspricht, spielen die Dahlienzimmer mit satinierten und transparenten Oberflächen, mit sanften Farben, Weiss und Sandtönen.

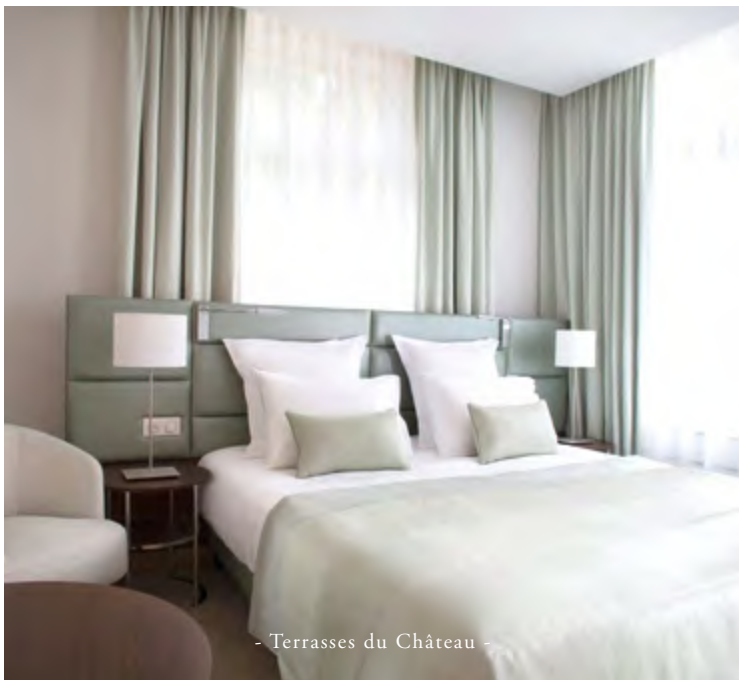
In allen Badezimmern zieren die emblematischen Motive aus dem Werk René Laliques die Spiegel, und helle Mosaiksteinchen bekleiden den Boden und die Wände. Im Kristall des Spiegels leuchtet das gewählte Motiv bis ins Detail auf, und in den Armaturen der Prestigemarke THG findet der Kristall eine Fortsetzung. An den Zimmerwänden hängen Zeichnungen und Lithographien von René Lalique - eine Ehrbezeugung an den grossen Meister.



- Chambres des Verriers -



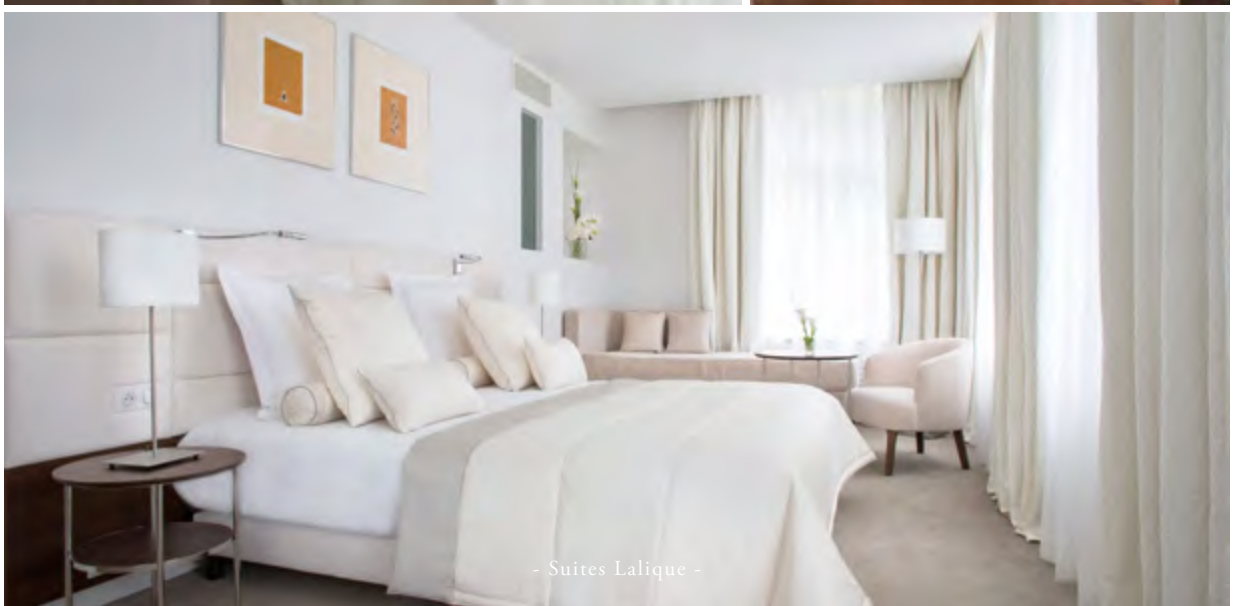
- Joyaux -



- Terrasses du Château -



- Terrasses du Château -



- Suites Lalique -

# DAS RESTAURANT

---

Das Restaurant des Château Hochberg umfasst die drei Speisesäle *Dahlia*, *Ombelle* und *Venise*, die ineinander übergehen und ein angenehmes, einladendes Umfeld für die Gäste bieten.

Der Saal Dahlia liegt im hinteren Teil des Schlosses und zeichnet sich durch einen prächtigen alten Kamin mit Spiegelaufbau aus. Im riesigen von Dahlien gesäumten Spiegel spielt das Licht mit dem vielfältigen Grün des Parks, so dass in diesem Raum eine ganz besonders reizvolle Stimmung entsteht.

Auf die Parkanlagen vor dem Schloss hinaus liegt im Westen der Saal Ombelle, dessen Name eine Reminiszenz an die leichten, poetischen Motive auf seinen Paneelen ist. Orgue heisst der dreireihige Kronleuchter, der diesen Raum prägt und ihn in sanftes Licht hüllt.

Venise schliesslich ist der Name des dritten Saals, in Anlehnung an das Motiv auf seiner Paneele und als Erinnerung an eine Leidenschaft des Gründers der Lalique Manufaktur: das Reisen. Venise dient auch als Frühstücksraum für die Hotelgäste.

Alle drei Räume sind elegant möbliert, und ganz der Tradition des Hauses Lalique entsprechend spielen die Materialien mit dem Licht, was ebenfalls zur angenehmen Stimmung beiträgt. Tische, Stühle und Anrichten aus dunklem Holz sowie die grafischen Linien wurden von *Borella Art Design* konzipiert und in edlen Materialien, wie amerikanischem Nussbaum, umgesetzt. Das Gesamtbild wird mit Objekten von Lalique geschmackvoll abgerundet. Besonders erwähnenswert: die Kristallplatten *Eternal*, die in Zusammenarbeit mit dem weltweit bekannten zeitgenössischen britischen Künstler Damien Hirst entstanden sind und den Schmetterling zelebrieren, ein Geschöpf, zu dem bereits René Lalique eine besondere Beziehung pflegte. Auch Damien Hirst ist fasziniert von der magischen und paradoxen Schönheit der Lepidopteren, die ihm trotz ihrer Kurzlebigkeit als ewig zeitlos erscheinen. *Hope*, *Love* und *Beauty* heissen die drei Erscheinungsformen im gemeinsamen Werk von Lalique und Hirst, das sie auf ewig in Kristall gefangen hält. Die Schmetterlinge von Damien Hirst verleihen diesen Räumen Farbe, Leben und eine künstlerische Note.



---

## DAMIEN HIRST

---

Der britische Künstler Damien Hirst wird 1965 in Bristol geboren und wächst in Leeds auf. Seit dem Ende der 1980er-Jahre experimentiert er mit einer Vielzahl von Ausdrucksweisen - Installation, Skulptur, Malen und Zeichnen -, um den komplexen Verbindungen zwischen Kunst, Leben und Tod nachzuspüren. Seit 1987 werden über achtzig ausschliesslich Damien Hirst gewidmete Ausstellungen rund um den Erdball organisiert und seine Werke werden auch im Rahmen von über 250 Kollektivausstellungen gezeigt. 1995 erhält Damien Hirst den begehrten Turner Prize.

In diesem modernen und gemütlichen Restaurant mit sechzig Plätzen bereiten Chefkoch Arnaud Barberis und sein Team eine raffinierte, von verschiedenen Einflüssen inspirierte Gourmetküche zu. Auf der Speisekarte finden sich hausgemachte Gerichte, die mit saisonalen und regionalen Produkten hergestellt werden. Hier widmet man sich dem schönen Teil der lokalen Küche, wie beispielsweise einem während 15 Stunden im Kalbsfond gegarten Kuttelragout. In Anlehnung an seine Wahlheimat, dem Elsass, empfiehlt der Chefkoch ausserdem Königinpattchen oder eine neu interpretierte Version des Flammkuchens. Diese herzhafte Küche ist inspiriert von den Ausflügen ihres Chefkochs durch dessen Heimat, den Süden Frankreichs, und seinen Fernreisen, von denen er es liebt, Gewürze mitzubringen, mit denen er seine Gerichte verfeinert. Sein Credo lautet: Das Rohprodukt zu entdecken oder dieses ohne Verfälschungen wiederzuentdecken und so ein Erlebnis zu kreieren, wo die Speisen und der Wein, ausgesucht von Sommelier Romain Iltis, zu einer perfekten Harmonie zusammenfinden.




---

## ARNAUD BARBERIS

---

*Seit Juni 2017 ist Arnaud Barberis der neue Chef des Château Hochberg.*

*Arnaud Barberis wurde in Südfrankreich geboren. Er hat ein grosses Faible für mediterrane Produkte und die Küche aus seiner Kindheit und Jugendzeit. Mit 23 Jahren zog es den gelernten Koch Barberis nach England, wo er in der Nähe von London 1994 seine berufliche Laufbahn startete. Nach sechs Jahren in Grossbritannien, zunächst als Chef Pâtissier und dann als Second de Cuisine, kehrt er nach Frankreich zurück, wo er bei Jérôme Daull im Relais de la Poste in La Wantzenau (1 Michelin-Stern) als Chef anheuert. 2007 zieht Arnaud Barberis nach*

*Saulxures ins Restaurant-Hôtel La Belle Vue und lernt dort Valérie Boulanger kennen, die Gerantin des Hauses. 2010 entscheiden sich die beiden, ein gemeinsames Restaurant im Herzen von Strassburg zu eröffnen: das Bistrot des Arts. Sieben Jahre lang bekochte Barberis dort seine Gäste mit seiner französischen Saisonküche.*

*Auch in der Küche des Château Hochberg verwöhnen Chef Arnaud Barberis und sein Team die Gäste mit raffinierten und saisonalen Gerichten.*

*Im elegant-legeren Restaurant bereitet Valérie Boulanger den Gästen einen herzlichen Empfang.*





# PRAKTISCHE HINWEISE

---

## RUND UM DAS CHÂTEAU

---

Das Dorf Wingen-sur-Moder liegt im Herzen des Regionalen Naturparks der Nord-Vogesen. Das Château Hochberg ist somit ein ideales Refugium für Geniesser und Menschen, die Natur, Kultur, Gastronomie und Wein lieben.

## KULTURELLE AKTIVITÄTEN

---

### MUSÉE LALIQUE

Das vom Architekten Jean-Michel Wilmotte erstellte 'Musée Lalique' feierte im Jahr 2011 seine Eröffnung. Für Lalique-Liebhaber ist dieses Museum ein Muss. Dank der über 650 ausserordentlichen Exponate ist die künstlerische Entwicklung des Meisters René Lalique wie auch seiner Nachfolger gut nachvollziehbar. Die Ausstellung wurde thematisch sowie chronologisch konzipiert und das Museum verschafft einen guten Überblick über das Schaffen der Glaskünstler. Die Schmuckstücke verdeutlichen insbesondere die Innovation, mit der René Lalique die Juwelierkunst nachhaltig prägte. Ein erstaunlicher Film im Grossformat entführt den Besucher an die Weltausstellung in Paris im Jahr 1900 - ein Schlüsseldatum im Leben des Künstlers und für seine Laufbahn als Juwelier entscheidend. Ebenfalls zu bestaunen sind 230 Parfümflakons, eine Leihgabe des passionierten Sammlers Silvio Denz. Viele dieser Flakons sind nach der Begegnung René Laliques mit François Coty entstanden und bezeugen den Schritt vom Schmuckdesigner zum Glaskünstler. Zum Abschluss des Museumsbesuchs können dank

einem in der „Manufacture Lalique“ gedrehten Film die verschiedenen Etappen der Entstehung eines Lalique-Objekts nachverfolgt werden. Die ungewöhnliche, normalerweise verborgene Arbeit der Manufaktur-Mitarbeiter wird somit verständlich aufgezeigt.



### STRASBOURG

Die Stadt liegt nur eine knappe Autostunde entfernt, mit dem Zug erreicht man die Stadt ab dem Bahnhof Wingen-sur-Moder sogar in nur 35 Minuten. Eine gute Gelegenheit also, um die zahlreichen Strassburger Sehenswürdigkeiten zu entdecken, insbesondere das Münster, das Quartier „Petite France“, die Europa-Institutionen und den Bischofspalast (Palais Rohan).

Schlösser und andere historische Bauten in der Umgebung lohnen ebenfalls einen Ausflug: die Felsenhäuser von Graufthal etwa oder das Schloss „Petite Pierre“ und das hochinteressante Museum über elsässische Kunst und Tradition.

## AKTIVITÄTEN IM FREIEN

---

Das Château Hochberg liegt in den Nord-Vogesen, einer Landschaft, die Naturliebhabern viel zu bieten hat. Die Region lässt sich zu Fuss genauso gut entdecken wie auf dem Rücken eines Pferdes oder mit einem Mountain-Bike.

## LAGE

---

2, rue du Château Teutsch - 67290 - Wingen-sur-Moder - Elsass - Frankreich

Château Hochberg liegt gegenüber dem „Musée Lalique“ und nur fünf Minuten von der „Villa René Lalique“ entfernt.

### MIT DEM AUTO

**Coming from Strasbourg:**

A4 nach Paris, Ausfahrt 46

**Coming from Paris:**

A4 nach Strasbourg, Ausfahrt 43

**GPS :**

**Latitude :** 48.926884

**Longitude :** 7.362759

### MIT DEM FLUGZEUG

**Strasbourg Entzheim :** 70 kms

**Baden-Baden (DE) :** 74 kms

**Basel-Mulhouse :** 186 kms

**Frankfurt (DE) :** 209 kms

### MIT DEM ZUG

Wingen-sur-Moder ab TGV-Bahnhof:

**Strasbourg - und Bahnhof Saarbrücken (DE)**

# SEMINAREN & EVENTS

---

## DER PAVILLON HOCHBERG

---

Seit Juni 2017 erhält das Château Hochberg einen 250 m<sup>2</sup> grossen Pavillon für private und berufliche Anlässe (Hochzeiten, Geburtstage, Seminare, Bankette). Die Gäste können so von eigens für sie reservierten Räumlichkeiten profitieren und trotzdem die gehobene Küche des Château geniessen.

Nach der Realisierung des Restaurants und des Weinkellers der Villa René Lalique wird auch der Bau dieses Pavillons dem international renommierten Stararchitekten Mario Botta, der 1943 in Mendrisio geboren wurde, anvertraut. Zu seinen bekanntesten Werken gehören das Museum of Modern Art (SFMOMA) in San Francisco, die Kathedrale von Evry, das MART-Museum in Rovereto, das Museum Tinguely in Basel, die Kirche Santo Volto in Turin und die Bergoase im Tschuggen Grand Hotel in Arosa.



## PREISE

---

Das Hotel ist non-stop geöffnet.  
Das Restaurant ist montags und dienstags geschlossen.

Für weitere Informationen zu unseren Dienstleistungen:  
[reservation@chateauhochberg.com](mailto:reservation@chateauhochberg.com)  
oder +33(0) 3.88.00.67.67

## DAS HÔTEL\*

---

### LES CHAMBRES DES VERRIERS

Zimmer mit 18 bis 21 m<sup>2</sup>

2 Personen

Unter der Woche: 140 Euro / Nacht

Am Wochenende: 160 Euro / Nacht

### LES TERRASSES DU CHÂTEAU

Zimmer mit 19 bis 23 m<sup>2</sup> und Balkon

2 Personen

Unter der Woche: 190 Euro / Nacht

Am Wochenende: 210 Euro / Nacht

### LES JOYAUX

Zimmer mit 25 bis 30 m<sup>2</sup>

2 Personen

Unter der Woche: 240 Euro / Nacht

Am Wochenende: 270 Euro / Nacht

### LES SUITES LALIQUE

Suiten mit 38 bis 41 m<sup>2</sup>

2 Erwachsene und ein Kind bis 12 Jahre

Unter der Woche: 290 Euro / Nacht

Am Wochenende: 320 Euro / Nacht

*\* Frühstück (Buffet - 18 Euro / pro Pers.) und Steuern nicht eingeschlossen.  
Wochenende: Freitag und Samstag.*

## DIE BAR

---

Weine im Offenausschank:  
5.50 bis 15.00 Euro das Glas

## DIE RESTAURANT

---

Menüs von 22 bis 46 Euro  
à la Carte Gerichte von 12 bis 25 Euro