

APPENZELLER HUUS

HUUS QUELL hat am 15. Oktober 2025 eröffnet: Das erste 5-Sterne-Superior-Hotel im Appenzell setzt neue Maßstäbe im alpinen Luxus



Gonten/Zollikon, 16. Oktober 2025 – Es ist das allererste 5-Sterne-Superior-Hotel im Appenzellerland und eine der bedeutendsten Hoteleröffnungen des Jahres: Am 15. Oktober 2025 hat das HUUS QUELL in Gonten seine Türen geöffnet. Mit dieser Eröffnung wird nicht nur das visionäre Bauprojekt des Appenzeller Huus vollendet, sondern zugleich ein neues Kapitel in der Geschichte der regionalen Hotellerie aufgeschlagen. Als erstes 5-Sterne-Superior-Hotel im Appenzell vereint das HUUS QUELL nachhaltigen Luxus, gelebte Achtsamkeit und authentische Schweizer Gastfreundschaft. Eingebettet in die malerische Landschaft von Gonten und getragen von der Vision einer *Lifestyle Wellness Community*, die Wohlbefinden und Regionalität zeitgemäß interpretiert, setzt das Flaggschiff des Appenzeller Huus neue Maßstäbe im Gästerlebnis. www.appenzellerhuus.ch

Als drittes Haus des Appenzeller Huus und 5-Sterne-Superior-Hotel komplettiert das neue HUUS QUELL das Konzept *A Lifestyle Wellness Community*. Das hochmoderne und nachhaltige Hotel steht für zeitlose Eleganz aus massiver Holzbauweise und eine Umgebung, die Ruhe und Regeneration fördert. 30 lichtdurchflutete Zimmer, exzellente Kulinarik mit dem grössten Weinkeller der Schweiz und der bereits vor der Eröffnung preisgekrönte QUELL SPA machen das HUUS QUELL zu einem Rückzugsort für all jene, die das Besondere suchen.

Traditionelles Handwerk trifft moderne Nachhaltigkeit

Wie seine historischen Nachbarhäuser BÄREN und LÖWEN wurde das HUUS QUELL mithilfe lokaler Partner in traditioneller Appenzeller Holzstrickbauweise aus lokalem Mondholz erstellt. Damit schließt sich der Kreis eines Projekts, das Handwerk, Kultur und Nachhaltigkeit auf einzigartige Weise vereint. Über 3'000 Tonnen CO₂ werden durch die massive Holzstruktur langfristig gebunden.

Auch im Innern bleibt das Haus seiner Herkunft treu: Sämtliche Stoffe und Textilien stammen vom renommierten St. Galler Traditionsatelier Jakob Schlaepfer, das für seine kunstvoll gefertigten Materialien weltweit bekannt ist. So verbindet das HUUS QUELL lokales Handwerk mit internationalem Design und schafft ein Ambiente, das zum Wohlfühlen einlädt.

Der QUELL SPA: Ruhe, Kraft, Vitalität

Inspiriert von den Elementen Fels, Bergsee und alpiner Wald, erstreckt sich der luxuriöse 2'200 m² große Spa-Bereich über insgesamt drei Etagen. Er verfügt über neun Tauch- und Floating-Becken, diverse Saunen, Dampfbäder und eine schwebende Yogaplattform. Zusammen mit dem Infinity-Pool mit fantastischer Aussicht auf das Alpstein-Gebirge und den Säntis bietet der QUELL SPA alles, was man braucht für Erholung von Körper und Geist.



APPENZELLER HUUS

Der europaweit einzigartige «L3 – Long Lasting Lifestyle Circle», welcher bereits vor Eröffnung von «Spa Inside» mit dem SPA Award 2025 ausgezeichnet wurde, setzt mit seinem innovativen Longevity-Konzept neue Standards und ist gezielt auf zelluläre Regeneration, mentale Klarheit und nachhaltige Vitalität ausgerichtet.

Kulinarik mit Charakter – Sharing und Regionalität

Auch kulinarisch spiegelt das HUUS QUELL seine Philosophie der Achtsamkeit wider: Executive Chef Carsten Kypke nimmt seine Gäste mit auf eine Reise zwischen regionaler Verwurzelung und moderner Geschmackswelt. Im RESTAURANT QUELL steht das Motto «Sharing is caring» im Zentrum: Exakt 100 Gerichte zum Teilen – von Schweizer Spezialitäten und Klassikern bis zu internationalen Rezepten – überraschen die Gäste.

Die BOTANICUM BAR setzt diese Philosophie fort. Barchef Elmir Medunjanin verzichtet bewusst auf Exotisches und kreiert klassische Cocktails mit heimischen Kräutern und Früchten auf zeitgemäße Weise – inspiriert vom Appenzeller Biber bis zur Alpenrose. Im Einklang mit dem gesunden und achtsamen Lebensstil des Hauses entstehen so Signature Drinks mit starkem Bezug zur Region.

Es regnet Punkte: Exzellenz in der alpinen Gastfreundschaft

Ein Konzept, das überzeugt – auch die Experten: Bereits vor der Eröffnung wurde das kulinarische Schaffen im Appenzeller Huus mehrfach ausgezeichnet. So vergab GaultMillau kürzlich 14 Punkte für die Fine-Dining-Exzellenz der «BÄRENSTOBE». Und auch Falstaff kürt das Appenzeller Huus mit 90 Punkten und 3 Gabeln im neuen Falstaff Guide. Diese Auszeichnungen unterstreichen die kulinarische Klasse und Innovationskraft sowie den Anspruch des Appenzeller Huus, in der Region eine neue Ära der alpinen Gastfreundschaft einzuläuten.

Ein Besuch im neuen 5-Sterne-Superior-Hotel HUUS QUELL ist ab sofort buchbar zu einem Preis ab CHF 500.– auf www.appenzellerhuus.ch.

Über das Appenzeller Huus

Auf 902 Metern über dem Meer entsteht seit 2023 im geschichtsträchtigen Gonten ein zeitgemäßer Rückzugs- und Erholungsort namens «Appenzeller Huus». Das Drei-Sterne-Superior Hotel Huus Bären (20 Zimmer), das Hotel Huus Löwen (24 Zimmer) und das Fünf-Sterne-Superior-Hotels Huus Quell (30 Zimmer) mit einem der innovativsten Wellnessbereiche der Schweiz heissen anspruchsvolle Gäste willkommen, die das Besondere suchen. Neben 43 Serviced Apartments ergänzen die neue Botanicum Bar, ein zusätzliches Restaurant und der schweizweit größte Weinkeller das Hotelresort. Das Motto «A Lifestyle Wellness Community» des Investors Jan Schoch prangt über dem gesamten Projekt. Das Gourmetrestaurant Bärenstobe empfängt Reisende wie Einheimische, dazu kommen die gemütliche Löwenstobe, die Lehnerstobe, die Jakob Schlaepfer Lounge, das Appenzellerstöbli und die Taverne. In der Schmitte mit Cigar Lounge und dem jahrhundertealten Kellergewölbe kümmert sich der Kellermeister Hans Rhyner um die Schätze. Das Appenzeller Forum im Löwensaal bietet regelmäßig Konzerte, Lesungen und Vorträge mit lukullischer Begleitung. Dieser Raum mit einem Steinway-Flügel ist auch für größere Feste oder Seminare ideal.

Pressekontakt:

Compresso AG, Suzanne Nievergelt, Seestrasse 49, CH-8702 Zollikon
Fon +41 43 488 86 00, E-Mail: pr@compresso.ch, Web: compresso.ch

Weitere Informationen

www.appenzellerhuus.ch

Appenzeller Huus

Dorfstrasse 40

CH-9108 Gonten

Telefon: +41 71 795 40 10

