



resort - gastronomie - anlässe



seminare & workshops

2023/2024



resort - gastronomie - anlässe



dein kontakt

resort | gastronomie | anlässe



marina crotta
general manager

marina@stettli.ch
+41 79 219 70 00

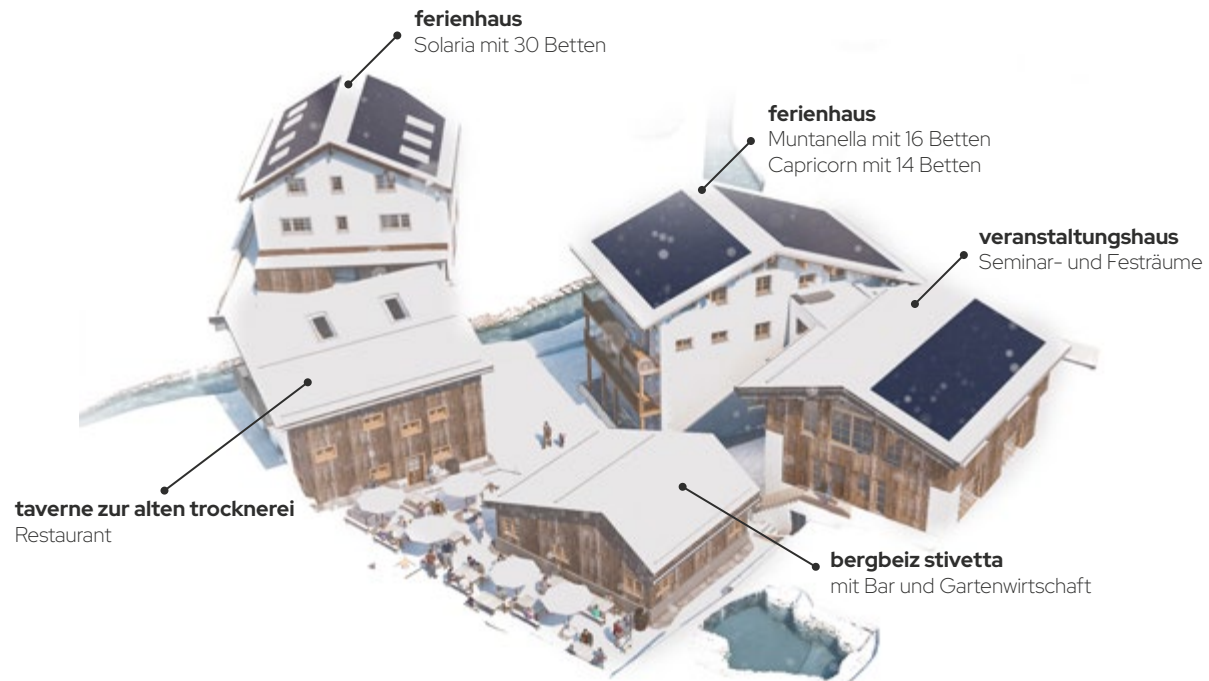
stettli resort ag
hinter stettli
7075 churwalden

www.stettli.ch



inhalte

dasstettli.....	3
seminare & workshops.....	7
saal calanda.....	9
saal weisshorn	11
stivetta bergbeiz & bar.....	13
restaurant taverne.....	15
terassen & aussenflächen.....	17
regionale küche.....	19
rahmenprogramme.....	21
unterkünfte.....	23
angebote.....	25
lage.....	rückseite





stettli - bewusst besonders

Businessveranstaltungen fühlen sich im stettli resort wie ein kleiner Urlaub an. Nahe Churwalden, dem Einstieg in die beliebte Ferienregion Lenzerheide, umgeben von eindrucksvollem Bergpanorama, kommt ihr aus eurem Arbeitsalltag heraus und nutzt die inspirierende Umgebung für neue Ideen. Dabei besondere Momente in zwangloser Atmosphäre zu schaffen, ist unsere Mission. In unserem nachhaltigen Resort stehen neben Business-freundlichen 4*-Unterkünften ganzjährig Seminar- und Festräume mit moderner Infrastruktur bereit. Regionale Küche und ein bei Bedarf individuell zusammengestelltes Rahmenprogramm komplettieren unser Angebot.



Seminare
& Workshops



regionale Küche
& Menüs



individuelle
Rahmenprogramme



businessfreundliche
Ferienwohnungen



resort - gastronomie - anlässe









seminare & workshops

Weit weg vom Tagesgeschäft wird in unseren Seminarräumlichkeiten nicht nur getagt, sondern erlebt. Dank des individuellen Service, unserer Liebe für Details und des rustikalen Charmes des ehemaligen Bauernweilers, schaffen wir den Rahmen für Seminare, Tagungen und Workshops, die euch in Erinnerung bleiben werden.



Seminarräume



Catering & Apéro



Rahmenprogramme



Übernachtung

	Kapazität	Grösse	Rollstuhlgängig
saal calanda	60 Gäste	60m ²	ja
saal weisshorn	76 Gäste	90m ²	ja
restaurant taverne	34 Gäste	45m ²	ja
restaurant stivetta & bar	60 Gäste	45m ²	teilweise
terrassen	+100 Gäste	+200m ²	ja





saal calanda

Während eurer Tagung werdet ihr im Saal Calanda, getreu unserem Motto „im Einklang mit der Natur“, eins mit der Umgebung. Denn der lichtdurchflutete Seminarsaal bietet den ganzen Tag einen atemberaubenden Ausblick auf die umliegende Natur. Das regt nicht nur die Produktivität und Kreativität an, sondern baut auch Alltagsstress ab und schärft die Sinne für die Schönheit der Natur. In dem 60m² grossen Raum lassen sich in unterschiedlichen Bestuhlungskonzepten je nach Bedarf bis zu 60 Personen unterbringen. Sprich uns gerne mit deinen individuellen Ideen an. Zusammen erarbeiten wir ein Veranstaltungskonzept, das zu euren Bedürfnissen passt.

Ausgestattet mit einem modernen Kindermann Touchdisplay für Präsentationen und schnellem Internet steht eurem Durchbruch im Workshop nichts im Weg. In den wohlverdienten Pausen oder als Erweiterung für den Meetingraum könnt ihr die zugehörige Privatterrasse mit Sicht auf den Berggipfel, der dem Saal seinen Namen verleiht, nutzen.

Calanda ist der wunderschöne Gebirgszug im nördlichen Teil des Kantons Graubünden nordwestlich von Chur, auf den ihr ganztägig blickt. Er ist bekannt für seine beeindruckende Geschichte und zahlreiche Mineralvorkommen. Der Haldensteiner Calanda ist mit etwa 2800 Metern der höchste Gipfel des Massivs.

Fakten und Highlights



60m²



bis 60 Gäste



Touchdisplay & Internet



inkl. Mineral



Restaurant



Apéro



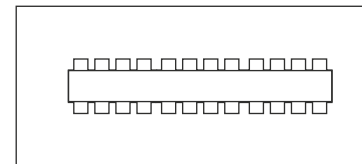
mit Terrasse



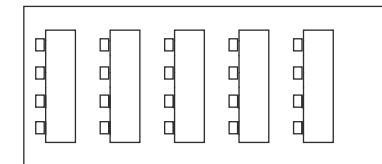
Verdunklung

Grundriss mit Bestuhlungsideen

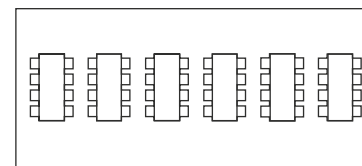
Langer Tisch, 24 Gäste



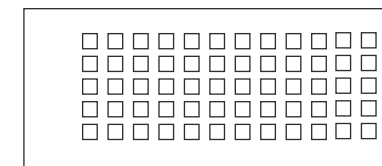
Schulungsbestuhlung, 20 Gäste



Restaurantbestuhlung, ca 50 Gäste

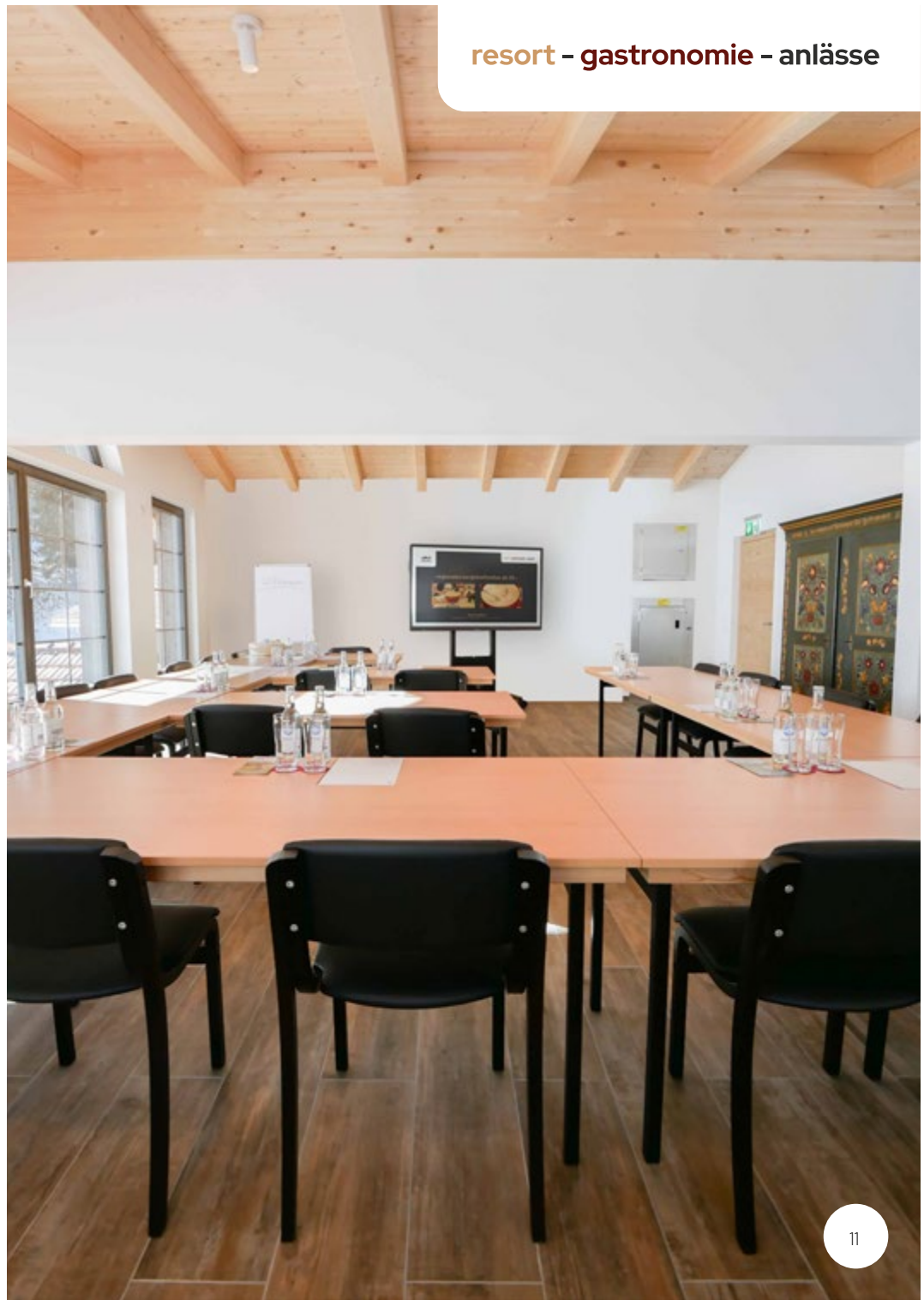


Konzertbestuhlung, 60 Gäste





resort - gastronomie - anlässe



saal weisshorn

Im Seminarsaal Weisshorn findet ihr alles, was ihr für eine erfolgreiche Tagung benötigt. Die hohen Decken mit hellem Holz und Sichtbalken, riesige Fenster, die den Raum mit Licht fluten, und der clevere Schnitt sorgen dafür, dass sich alle wohlfühlen und frei entfalten können. Auch was die Ausstattung angeht, überzeugen die Räumlichkeiten auf ganzer Linie. Ein rollstuhlgerechter Zugang per Lift und eine schnelle Internetverbindung gehören ebenso zum Saal wie die professionelle Technik mit einem 80 Zoll Kindermann Touchdisplay. Den 90 m² grossen Raum könnt ihr ganz nach euren Wünschen gestalten. Mit passender Bestuhlung setzt ihr entweder formellere Besprechungskonzepte mit langen Tafeln oder zwanglose Set-ups mit vielen Einzeltischen um. Gerne besprechen wir die Möglichkeiten zur Realisierung deiner Ideen persönlich.

Wir freuen uns darauf, eurer Veranstaltung mit unserem sympathischen Team, kulinarischen Angebot und individuellen Service einen ungezwungenen Rahmen zu verleihen.

Der Tagungsraum ist nach dem Gebirgszug des 2680 Meter hohen Parpaner Weisshorns benannt, der seinen Namen dem leuchtenden Gestein verdankt. Der traumhafte Rundblick über die benachbarten Berge und Seen ist bequem über die Rothornbahn der Lenzerheide Bergbahnen erreichbar.

Fakten und Highlights



90m²



bis 76 Gäste



Touchdisplay & Internet



inkl. Mineral



Catering



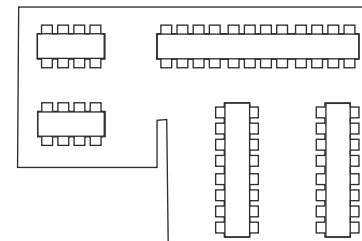
Apéro



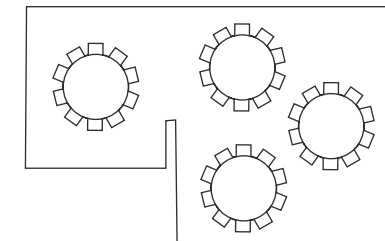
Panoramafront

Grundriss mit Bestuhlungsideen

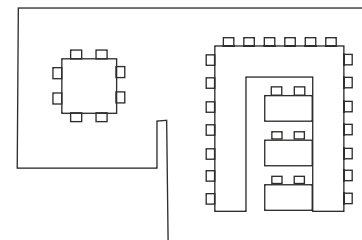
Firmenessen, 76 Gäste



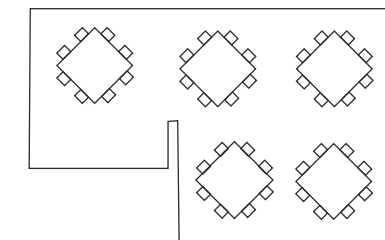
Bankettbestuhlung, 40 Gäste



Seminarbestuhlung, bis zu 34 Gäste



Workshopbestuhlung, 40 Gäste







stivetta bergbeiz & bar

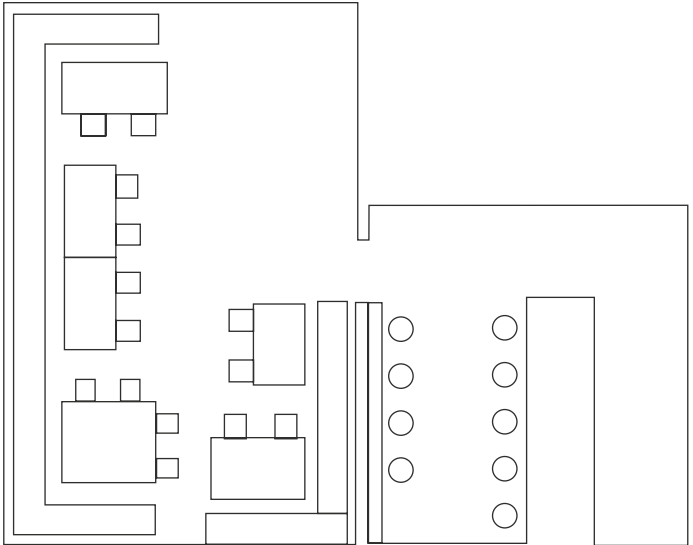
Eine Unternehmensveranstaltung ist erst durch das abendliche Beisammensein wirklich rund. In lockerer Atmosphäre könnt ihr das in der Schulung neu erlangte Wissen, die innovativen Ergebnisse eures Seminars oder die gemeinsamen Erlebnisse der Teambildungs-Aktivitäten am Nachmittag Revue passieren lassen. Für ein uriges, heimeliges Ambiente, in dem ihr weiter in die lokalen Besonderheiten eintauchen könnt, sorgen wir in unserer Stivetta. Wörtlich übersetzt ist sie eine „Stube“ oder ein „Wohnzimmer“. Hier können Business-Outfit und Krawatte getrost im Schrank bleiben und auf Entspannen umgeschaltet werden. Die ehemalige Remise wurde liebevoll zu einem Gasträum umgebaut und mit alten Arbeitsgeräten dekoriert, die an längst vergangene Zeiten erinnern. Das besondere Highlight sind die aus alten Zwischenbodenbrettern von heimischen Schreibern gezimmerten Tische. Der Innenraum mit rustikaler Bar bietet Platz für bis zu 50 Gäste und wird bei schönem Wetter durch die grosse Gartenwirtschaft mit Blick auf den Stettliwald und Stätzerbach ergänzt.

Vergesst den Arbeitsalltag und lasst den Abend gemütlich bei traditionellen Gerichten sowie erlesenen Weinen ausklingen. Dafür müsst ihr nur wenige Schritte gehen. Hochwertige, regionale Zutaten von lokalen Lieferanten machen unsere Speisen zu einem kulinarischen Erlebnis. Unser junges Team mit Bündner Wurzeln verzaubert euch dabei sowohl mit alt traditionellen, überlieferten Rezepten als auch mit deren moderner Interpretation und Kombination.

Fakten und Highlights

			
35m ² + 10m ²	bis 50 Gäste	Rustikales Ambiente	Traditionelle Gerichte
			
regionale Zutaten	Terrasse für 80 Gäste	Bar	Fondüestübli

Grundriss mit Bestuhlung







taverne zur alten trocknerei

Richtig in alte Traditionen eintauchen könnt ihr in der Taverne zur alten Trocknerei. In den geschichtsträchtigen Räumen speist ihr dort, wo in vergangenen Zeiten das althergebrachte Bündnerfleisch getrocknet wurde. Wir öffnen für euch die Türen zur ehemaligen Räucherammer der ältesten Fleischtrocknerei der Region, die von traditionellem Handwerk und Kultur zeugt.

Die Geschichte des Bündnerfleischs ist bereits über 100 Jahre alt. Um Schweinefleisch haltbarer zu machen, trockneten die Menschen es im 19. Jahrhundert natürlich an der Luft. Hier, wo heute das stettli resort steht, begann die Erfolgsgeschichte mit Reinhard Schmid, Engelhard Brügger und 50 Kilogramm Rindfleisch. In der hiesigen Trocknerei boten sich für die Verarbeitung des Fleisches ideale Voraussetzungen. Die Ausrichtung des Tals entlang der südlichen Föhnströmung und der von Norden kommenden Brise zeichnet die Herstellung der Bündler Trockenfleisch-Spezialitäten aus.

Bei traditioneller Bündnerküche und modernen Gerichten möchten wir mit euch unsere Leidenschaft für die Kulinarik, Kultur, Gastfreundschaft und die einzigartigen Produkte unserer Region zelebrieren. Unsere Menüs werden bodenständig, auf das Wesentliche reduziert als „Tavolata“, das heisst in Schüsseln zum selbst Schöpfen, serviert. Nichts lenkt von der eigentlichen Kochkunst ab und lädt dazu ein, achtsam zu speisen. Das macht den Genuss in unserer Taverne besonders authentisch, ehrlich und echt, ganz im Sinne der historischen Mauern.

Fakten und Highlights



45m²



bis 34 Gäste



historisches Gebäude



Bündner Küche



regionale Zutaten



familiär

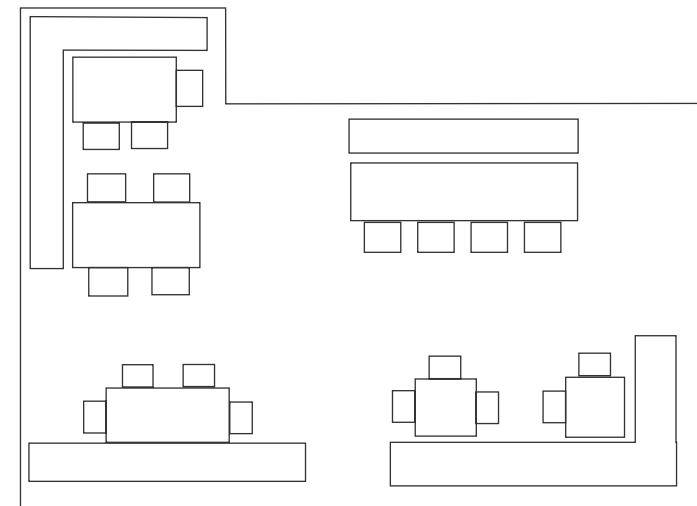


ausgelesene Weine



als Tavolata serviert

Grundriss mit Bestuhlung







terrassen und aussenflächen

Im stettli resort seid ihr mitten in der Natur und umgeben von Landwirtschaft. Weitläufige Naturwiesen und sonnige Terrassen laden während Pausenzeiten zum Relaxen ein oder können in deine Veranstaltungspläne einbezogen werden. Direkt angrenzend liegt ausserdem der Stätzerbach und Stettliwald, die mit der Extraportion Ruhe, Wanderwegen, Biketrails oder im Winter der Skipiste, locken. Von der Gartenwirtschaft der Bergbeiz Stivetta könnt ihr dem leisen Rauschen des Wassers und des Windes in den Bäumen lauschen.

Die private Aussenterrasse, die an den Seminarsaal Calanda angeschlossen ist, bietet zusätzliches Outdoor-Gefühl im Rahmen eurer Veranstaltung. Sowohl hier, als auch auf der Terrasse der Stivetta, verfügt ihr über Stromanschlüsse, leistungsfähiges WLAN und Outdoor-Mobiliar, das wir gerne nach euren Wünschen herrichten.

Für kleine Ausstellungen oder Team-Aktivitäten draussen steht euch die ebene Naturwiese an der Ostseite des stettlis zur Verfügung. Hier lassen sich Zelte aufbauen sowie sportliche oder produktive Veranstaltungselemente planen. Die Naturwiese mit kleinem Teich grenzt direkt an den Saal Calanda an und ist über eine kurze Treppe von der Gartenwirtschaft aus zu erreichen.

Fällt eure Wahl auf das Business Ferienhaus Solaria, profitiert ihr von der zugehörigen Naturwiese mit gemütlicher Feuerstelle und Sitzmöglichkeiten direkt vor der Unterkunft.

Fakten und Highlights



Stivetta Terrasse



Calanda Terrasse



Garten Solaria

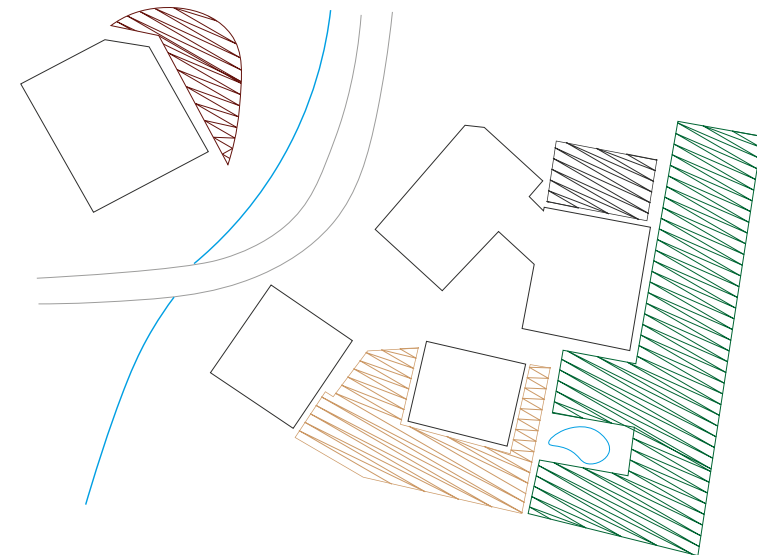


Gerade Naturwiese

Mietoptionen

- Aussenflächen sind öffentlich zugänglich
- Der Umschwung vom Businessferienhaus Solaria steht nur diesen Gästen zur Verfügung
- Resortgäste können die Feuerstelle kostenlos reservieren

Geländeplan







regionale küche

Regionalität und Nachhaltigkeit sind für uns nicht nur ein Konzept, sondern aufgrund unserer Bündner Wurzeln gelebter Alltag bei unseren Caterings und in unseren Restaurants. Zur Natur und den Menschen der Region pflegen wir ein enges Verhältnis. Das spiegelt sich in unserer Kulinarik wider, die Traditionsküche und moderne Interpretation klassischer Gerichte kombiniert. Dafür verwenden wir, wenn immer möglich, hofrische, regionale Produkte. Mit dem Blick fürs Detail schaffen wir gemeinsame Genussmomente und Wohlfühlambiente für unsere Gäste.



traditionelle & neue
Bündnerküche



Catering und Apéro-
möglichkeiten



Saisonale und regio-
nale Zutaten



Erlesene
Weinkarte





gruppenfreundliche unterkünfte

Während der Tagung in einer liebevoll eingerichteten Ferienwohnung mit vollausgestatteter Küche, charmanten Gemeinschaftbereichen und Schlafzimmern mit jeweils eigenem Bad/WC zu übernachten, macht den Aufenthalt im stettli resort besonders familiär und bieten trotzdem die nötige Privatsphäre. Die drei gruppenfreundlichen Unterkünfte bieten individuell kombinierbar Platz für bis zu 60 Personen.



bis zu 60 Gäste



Schlafzimmer mit eigenem Bad



4* Standard



inkl. Frühstück

	Klassifizierung	Standort	Grösse	Rollstuhlgängig	Max. Belegung	Schlafzimmer	Einzelbetten	Doppelbetten	Betten Total
tgiesa solaria	****	stettli	400m ²	ja	30	12	8	11	19
muntanella	****	stettli	200m ²	ja	16	7	4	6	10
capricorn	****	stettli	190m ²	teilweise	14	6	4	5	9
tgiesa pestaluzz	****	lain	320m ²	nein	20	7	12	4	16





individuelle rahmenprogramme

Nach getaner Arbeit habt ihr in der Umgebung zahlreiche Möglichkeiten zur Erholung oder für Teambuilding-Aktivitäten. Entdeckt die Region selbstbestimmt oder nehmt unseren Service in Anspruch, ein auf eure Bedürfnisse zugeschnittenes Rahmenprogramm in zwangloser Atmosphäre mit unseren regionalen Partnern zusammenzustellen. Wacht als Gruppe während einer geführten Wanderung zu den schönsten Spots der Lenzerheide zusammen oder lernt beim Jodeln oder Alphorn blasen neue Seiten aneinander kennen. Beim Rodeln oder Ziplining könnt ihr eure Grenzen austesten und rasante Stunden erleben. Nichts muss, alles kann - gerne erstellen wir ein auf euch zugeschnittenes Rahmenprogramm.



Adrenalinpaket mit
Rodel & Zipline



Besuch beim lokalen
Bauern



Wandern und Wald-
baden in den Alpen



Alphorn und
Jodeln



seminar & workshop angebote

Du planst ein Seminar, eine Tagung oder einen Workshop und suchst eine besondere Location? Das stettli resort bietet dir die perfekte Kombination aus idyllischer Umgebung, professionellem Service, komfortablen Business Ferienwohnungen und moderner Veranstaltungsinfrastruktur. Wir begeistern euch mit unserem regional verankerten Konzept und herzlichen, authentischen Team. Gerne überzeugen wir dich bei einem unverbindlichen Termin von den Vorzügen unseres „bewusst besonderen“ stettli resorts. Komm vorbei, wir zeigens dir.



regionale
Küche



familiäres
Ambiente



zertifizierter
4* Standard



moderne
Infrastruktur



tagesangebote

Angebotspakete	Dauer in Tagen	Raummiete, Mineral, Touchdisplay, WLAN	Kaffeepause mit saisonalem Obst und Gebäck	Mittagessen 2 Gänge inkl. Mineral	Nachessen 3 Gänge inkl. Mineral	Preis pro Gast in CHF ab 10 Gästen	Preis pro Gast in CHF ab 15 Gästen	Preis pro Gast in CHF ab 25 Gästen
Belfort	1/2	inkl.	1x			65	59	53
Obertor	1/2	inkl.	1x	inkl.		80	74	68
Haldenstein	1/2	inkl.	1x		inkl.	87	81	75
Domleschg	1	inkl.	2x	inkl.		116	110	104
Mesocco	1	inkl.	2x	inkl.	inkl.	161	155	149

Angebote sind gültig für Saison 2023 / 2024, Änderungen vorbehalten.

seminare mit übernachtung

Angebotspakete	Seminartage	Übernachtungen inkl. Frühstück	Welcome Apéro, Mineral, Raummieten, Touchdisplay, WLAN	Kaffeepause mit saisonalem Obst und Gebäck	2-Gang Mittagessen inkl. Mineral	3-Gang Nachessen inkl. Mineral	Preise in CHF pro Gast*
Proschieri	2	1x	inkl.	4x	2x	1x	ab 329
Scalottas	3	2x	inkl.	6x	3x	2x	ab 559

Angebote sind gültig für Saison 2023 / 2024, Änderungen vorbehalten. | *Übernachtungspreise können je nach Saison und Auslastung der Ferienhäuser variieren.



	Basel	Bellinzona	Biel	Bern	Chur	Genf	Interlaken	Lausanne	Luzern	Olten	Schaffhausen	Sion	St.Gallen	Zug	Zürich
Distanz	215km	125km	250km	250km	10km	410km	220km	350km	155km	200km	160km	400km	115km	125km	130km

