



12.5. – 13.5.2026

## ELKE HEIDENREICH

Quel honneur exceptionnel et quelle belle histoire: nous avons le plaisir d'accueillir à la MAISON HORNBERG la célèbre écrivaine Elke Heidenreich! Cela n'a été possible que grâce à une recommandation personnelle, et nous en sommes reconnaissants. Mais Elke Heidenreich n'est pas seulement écrivaine: elle est avant tout une médiatrice littéraire. Et ceux qui nous ont un peu suivis ces dernières années savent à quel point la culture, les aspects intellectuels et les beaux-arts comptent pour nous. Nous nous réjouissons énormément à l'idée de ces deux lectures, qui auront lieu à 16h, mardi et mercredi. Les clients de l'hôtel sont cordialement invités aux lectures.

11.5. | 18.5. | 25.5. | 1.6. | 8.6. | 15.6. | 22.6. | 29.6.2026

## LES MONTAGNES AU PRINTEMPS – QUEL SPECTACLE!

Magnifiques et éclatantes de couleurs, les prairies printanières. L'hibernation est terminée, la nature refléurit pleinement et dévoile ce qu'elle produit année après année. C'est un réel plaisir pour les yeux que de se promener ainsi au cœur du charmant paysage du Saanenland. Et Willy Aegerter connaît les noms de tous ces trésors de la nature. Réservation à MAISON HORNBERG, avec nuitée pour un sommeil réparateur, petit-déjeuner copieux, dîner savoureux et déjeuner à emporter pour la route. A partir de CHF 275.– par personne.



DÉBUT MAI À FIN JUIN ET OCTOBRE

## L'UN DES PLUS BEAUX PARCOURS DE GOLF DES ALPES!

Nous nous souvenons bien de tous les golfeurs et golfeuses qui, l'été dernier, revenaient enchantés d'une partie matinale pour le petit-déjeuner et s'émerveillaient de la nature, de l'ambiance et des montagnes. En tant qu'hôte du Hornberg, vous pouvez réserver notre «Caddy Package» à des conditions extrêmement avantageuses! Tout est inclus: une nuitée, petit-déjeuner copieux, dîner savoureux et deux green fees, dès CHF 405.– par personne. Deux nuitées, petit-déjeuner copieux, dîner savoureux et trois green fees, dès CHF 730.– par personne.

25.5. | 26.5. | 7.6. | 8.6. | 13.12. | 14.12.2026

## «À TABLE» AVEC LE BON VIN!

Lors de six soirées, le «Miracoolix du vin suisse» (citation de Rainer Maria Salzgeber), Daniel Cortellini, sera à votre disposition en tant que sommelier personnel pour votre soirée. Discutez avec lui de votre parcours culinaire, sélectionnez ensemble le vin idéal à partir de notre carte des vins et posez-lui toutes les questions qui vous ont toujours intrigué – il en connaîtra les réponses. «Corti» sera présent dans notre restaurant aux dates ci-dessus, de 17h à 22h.



JUILLET | AOÛT | SEPTEMBRE

## CUISINE AU FEU DE BOIS!

Vos hôtes créent pour vous un magnifique pique-nique en plein air. Quel pur bonheur de savourer un repas au grand air, de déguster de délicieuses grillades au feu de bois, le tout accompagné d'un bon verre de vin – un réel plaisir, du baume à l'âme! Même si les conditions météorologiques déterminent la journée idéale, nous organisons cette unique expérience une fois par semaine.

15.6. – 19.6. | 24.8. – 28.8. | 21.9. – 25.9.2026

## RANDONNÉES DES HÔTES

La nature unique du Saanenland vous enlaccera! Prairies, ruisseaux et visites d'alpages, vos hôtes de MAISON HORNBERG vous emmènent dans les plus beaux endroits de la région. Tout compris: cinq nuitées, petit-déjeuner copieux, déjeuner traditionnel, dîner savoureux et excursions guidées. L'expérience en juin dès CHF 1'665.– par personne, en août et septembre dès CHF 1'590.–.



31.5. – 1.6.2026

## MÉDECINE HUMORALE

Presque magique, à peine descriptible, mais pour les participants des éditions précédentes, c'était selon eux «un incroyable enrichissement» de faire partie de cette aventure. Vous vous déplacez doucement dans la nature, vous sentez l'intensité des herbes sauvages, la forêt parfumée, les huiles essentielles tout en étant parfaitement accompagné par un naturopathe en médecine humorale. Nous te remercions beaucoup, cher Samuel! Tout compris: une nuit, petit-déjeuner copieux, dîner savoureux et frais de cours, à partir de CHF 455.– par personne.

24.6. | 1.7. | 22.7. | 29.7. | 5.8. | 12.8. | 19.8. | 26.8. | 2.9. | 9.9. | 16.9.2026

## DÉCOUVRIR L'UNIVERS DE LA MONTAGNE!

On n'oublie pas ce que représente la vie à l'alpage, lorsqu'on a vécu cette belle expérience. Ce rapport à la nature, cette humilité face à la nourriture de la terre, ce respect des animaux, ce travail acharné et cette profonde satisfaction, que l'on ressent, lorsqu'Annina et Armin Müllener en parlent – c'est vraiment exceptionnel! Avec notre légendaire véhicule «Pinzgauer», nous visitons l'alpage du «Hasenloch» pour apprendre à fabriquer du fromage! Coût de l'expérience, CHF 20.– par personne à partir de 12 ans, gratuit pour les enfants jusqu'à 12 ans.



16.7. – 5.9.2026

## MENUHIN FESTIVAL GSTAAD

La magie opère dès l'instant où le temps se libère, la nature l'accompagne et la culture devient accessible à un niveau aussi élevé – c'est le meilleur du monde! Yehudi Menuhin, l'un des plus grands violonistes du 20<sup>e</sup> siècle, était profondément amoureux du Saanenland. Et avec ses premières représentations dans l'église de Saanen, il a fondé les bases de l'un des plus importants, et certainement du plus beau festival de musique classique de Suisse.

24.9. – 25.9. | 27.9. – 29.9.2026

## CES «JOURNÉES CHAMPIGNONS»... UNE FORÊT PLEINE DE MERVEILLES!

L'enfant sommeillant en moi se réveille lorsque je pense à ces promenades en pleine nature. Bert Inäbnit partage, comme un bon grand-père, ses secrets sur les paysages, champignons, animaux et arbustes de la région. C'est exceptionnel d'écouter toutes ces histoires, dignes d'un conte de fées. Tout est inclus: nuitée(s), petit-déjeuner copieux, dîner savoureux et excursions guidées. Dès CHF 625.– par personne pour deux nuitées, dès CHF 330.– pour une nuitée.



2026

30.9 – 2.10.2026

## QUEL MAGNIFIQUE ARTISANAT

Quel bien cela nous procure, ce travail avec les mains, ce modelage de la matière naturelle, ce silence dans cette activité. Pour nous, la poterie fait vraiment partie de notre vision, qui est d'offrir à nos clients la possibilité d'accéder dans la vie à des choses simples et aussi reliées à la terre. Et Christine Baumgartner rend cela possible chaque année! Tout compris: deux nuitées, petit-déjeuner copieux, dîner savoureux et frais de cours, à partir de CHF 705.– par personne.



11.10. – 14.10.2026

## QIGONG – UNE SOURCE D'INSPIRATION ...

Quelle belle sensation d'apprendre à travers de nouvelles expériences et d'accorder du temps à son corps. Et cette proximité avec soi-même demande plus, plus de temps, plus de tension corporelle, plus de méditation, plus de qigong. C'est tout simplement une question de cœur pour MAISON HORNBERG et Bettina Tschanz le pratique volontiers aussi pour nos clients. Nous la remercions chaleureusement pour son dévouement et son professionnalisme. Tout compris: trois nuitées, petit-déjeuner énergisant, dîner savoureux et frais de cours, dès CHF 1'050.– par personne.



5.10. – 8.10.2026

## TOURNAGE SUR BOIS

C'est le côté ancestral, puis le côté essentiel et surtout le travail manuel qui nous procurent tant de bienfaits. Détaché du travail mental pour se concentrer uniquement sur le moment présent, sur la mise en œuvre de ce merveilleux matériau naturel qu'est le bois. Et la présence de Matteo Aepli comme coach constitue à elle seule déjà une véritable attraction. Tout compris: trois nuitées, petit-déjeuner copieux, dîner savoureux et frais de cours avec le matériel, à partir de CHF 1'260.– par personne.



18.10. | 19.10. | 25.10. | 13.12.2026

## L'ÉMOTION À L'ÉTAT PUR, LE YODEL LOCAL!

C'est pour nous un cadeau offert à nos hôtes, une partie de notre tradition et une marque de reconnaissance envers les coutumes locales. Durant quatre soirées en automne, différents groupes de yodleurs se présentent au restaurant et offrent des instants magiques à vous donner la chair de poule! Le «Gruss vom Wasserngrat», le «Jodlerchörli Abeglanz», le «Bärgfriede Gstaad» et les «Horeflue-Jutzer» enrichissent ainsi MAISON HORNBERG!

16.10. – 20.10.2026

## NOTRE «METZGETE»

La dégustation en toute conscience et le besoin de connaître l'origine des aliments font de ces journées un événement très particulier pour nous tous. Les cochonnailles de l'alpage du Hasenloch d'Annina et Armin ainsi que le formidable savoir-faire artisanal de ces bouchers-charcutiers nous font découvrir une tradition plus qu'authentique et si rare de nos jours!



24.10 – 27.10.2026

## ATELIER D'ART FLORAL AVEC STYLE & TIGES

Il existe des personnes, fascinées et passionnées par leur métier et leurs créations, qui nous enthousiasment, voire nous envoûtent. Et voilà ce que l'on ressent lorsqu' Evelyn Krebs remplit une grande salle uniquement de fleurs et de feuillages, et que vous, en tant que participant, vous immergez dans ce monde floral entre bouquets, compositions et décorations. Même toutes les autres personnes présentes à l'hôtel cette semaine-là ne peuvent pas résister à cette magie. La beauté remplit et illumine le Hornberg! Tout compris: trois nuitées, petit-déjeuner copieux, dîner savoureux, déjeuner léger et quatre jours d'atelier au coeur des fleurs et du matériel, à partir de CHF 2'165.– par personne.



21.11. – 22.11.2026

## CONVERSATIONS AUTOUR DU VIN

Nous avons l'habitude de parler avec les gens – mais le bien culturel millénaire qu'est le vin nous parle aussi. Du moins, si nous savons bien écouter ... Animés par le «Weinversteher» Daniel Cortellini, nous approfondissons ensemble avec une sommité suisse une expression du vin, pour laquelle nous sélectionnons, à travers toute la gamme du Hornberg, trois vins. Durée: 1,5 heure à chaque fois, CHF 48.– par entretien.



**21.11.2026 à 13h: Terroir – un entretien avec Stefan Gysel, domaine viticole Aagne**  
Nous décryptons cette notion et expliquons pourquoi un vin peut avoir un goût très différent sur une parcelle voisine par rapport à son cœur d'origine. Nous comparons trois mêmes cépages issus de différentes régions et en tirons des conclusions passionnantes!

**21.11.2026 à 16h: Barrique – un entretien avec Fred de Martin, Gialdi Vini**  
Aussi controversé qu'utile: le barrique! Pourquoi devons-nous élever les vins en barrique et quelles en sont les conséquences? Nous discutons de trois vins européens élevés en barrique et tirons nos propres conclusions.

**22.11.2026 à 13h: Minéralité – un entretien avec Amédée Mathier**  
Où commence-t-elle, où s'arrête-t-elle, comment la percevons-nous? Qu'est-ce qui fait la fascination de cette caractéristique dans le monde du vin? Pourquoi la minéralité est-elle un don presque divin? Nous dégustons trois vins en qevvri.

**Et si vous le souhaitez:** avec notre chef David Läderach-Ebner, nous créons à chaque fois un menu en lien avec les thèmes évoqués. Daniel Cortellini nous accompagne tout au long de la soirée et sélectionne, avec les vignerons invités, des vins fascinants et parfaitement accordés. Samedi 21.11. et dimanche 22.11., CHF 78.– pour les vins, début à 19h, maximum 30 personnes, arrangement avec nuitée et repas selon réservation. Inscription préalable requise.



7.12 – 9.12.2026

## UN REGARD DERRIÈRE LA «SCÈNE HORNBERG» – LE COURS DE CUISINE!

C'est une sensation si exaltante que nous l'associons à la période de Noël: nos clients parmi nous dans la cuisine! Nous créons de l'espace, cuisinons de manière durable et ouvrons ainsi des horizons culinaires. Accordez-vous du temps avec l'un de nos chefs! Tout compris: deux nuitées, petit-déjeuner copieux, dîner savoureux, déjeuner du mercredi et frais de cours, à partir de CHF 990.– par personne.



23.11.2026

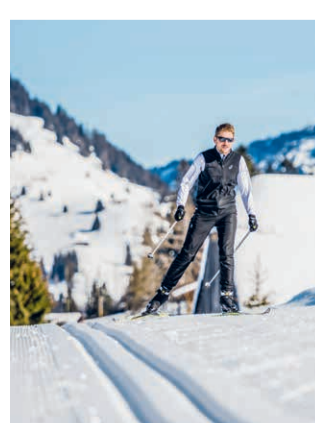
## AMOUR INFINI POUR CET HOMME!

Cette énergie légendaire qui nous enthousiasme tous vraiment lorsque Silvan Zingg se produit chez nous. Ça commence tranquillement, ça s'intensifie et la fascination pour cet artiste fantastique, musicien et animateur prodigieux, ne nous quitte plus. Nous considérons que c'est un cadeau de pouvoir apprécier un tel talent – waouh ... quelle ambiance de folie! Presque comme des petits enfants, nous attendons avec impatience le lundi 23 novembre.

26.11. – 27.11.2026

## GRANDE ET PROFONDE ADMIRATION ...

Nous aimerions tant connaître le secret de cet art si merveilleux, l'essayer nous-mêmes, oui, nous aimerions pouvoir le faire aussi bien. Cela exige beaucoup de temps et de patience pour faire apparaître des silhouettes, un monde de rêve sur du papier noir. Toute l'admiration que nous pouvons ressentir pour Regina Martin, son talent, ses oeuvres et aussi son don d'enseignante, est plus que justifiée. Tout compris: une nuitée, petit-déjeuner copieux, dîner savoureux et frais de cours de découpage en papier, à partir de CHF 440.– par personne.



14.12. – 18.12.2026

## NOS JOURNÉES DE COURS EN SKI DE FOND ...

Quelles magnifiques émotions que de passer les premiers jours d'hiver dans le silence sur les pistes de ski de fond et de se familiariser ainsi avec le sport d'hiver, que l'on aurait tant aimé pratiquer depuis bien longtemps. Profitez de ces journées en tant que débutant ou même skieur expérimenté. Tout compris: quatre nuitées (arrivée le lundi), petit-déjeuner copieux, dîner savoureux et quatre jours de cours de ski de fond, à partir de CHF 1'540.– par personne.