



COOL UND EXTRAVAGANT

Das Nira Alpina 4*S im Engadin

Urlaub im Engadin mal anders: das Nira Alpina im Engadiner Ort Surlej am Fuße des Corvatsch ist der ideale Ort für Gäste, die unabhängig die Welt bereisen. Kurzum - urlauben der anderen Art im mondänen St. Moritz. Vergnügen setzt man vor Etikette, Spass kommt vor „steifer Förmlichkeit“. Hier genießt man einen aufmerksamen, freundlichen und charmanten Service sowie einen coolen, sehr extravaganten Stil. Im Winter bietet das Nira Alpina 4* Superior Hotel im Schweizer Skort Surlej den absoluten Komfort: Ski In und Ski Out direkt vor der Hoteltüre, da das Haus über einen privaten Zugang unmittelbar mit der Corvatsch-Seilbahn verbunden ist, die sie auf die höchste Bergstation der Ostalpen und ins Zentrum der Ski-region Silvaplana - Sils bringt. 120 Kilometer präparierte Pisten, der größte Snowpark des Engadins und gleichzeitig einer der renommiertesten Snowparks des Alpenraums sowie zahlreiche Varianten-Abfahrten zeichnen das Schneesportgebiet Corvatsch



aus. Abwechslung finden die Gäste beim Langlaufen, Schlittschuh fahren, Schlittschuh laufen, rodeln, reiten, Eispolo spielen oder Paragliden. Auch Skydiving bzw. Nordic Walking werden angeboten.

Entspannung bietet das ganze Jahr das Nira Spa by Pure Altitude. Die gehen über die körperliche Revitalisierung hinaus und umfassen alle Elemente einer ganzheitlichen, stressfreien Lebensweise. In einer harmonischen Umgebung und in den erfahrenen, umsorgenden Händen der Therapeuten kommt man hier der inneren Ruhe ein deutliches Stück entgegen. Der Entspannungsraum, ein gut ausgestatteter Fitnessbereich, die Sauna und der Whirlpool runden das Wellnessangebot ab.

Die Restaurants in St. Moritz sind weltberühmt. Im Nira Alpina geht man auch hier etwas andere Wege: serviert werden Speisen aus aller Welt, wie beliebte Klassiker aus Thailand, Indien, Italien und Japan. Eine Auswahl, die man in den meisten Restaurants im Engadin gar nicht erst findet. Inspiriert von der wunderschönen Umgebung, ist die Küche im Nira Alpina frisch und natürlich, die meisten Zutaten stammen aus der Region.

Weitere Informationen unter www.niraalpina.com