



SCHWARZWALD PANORAMA

Hotel.Campus.Selfness



BAD HERRENALB

GENUSS HÖHEPUNKTE

JANUAR BIS APRIL
OSTERN 2024

Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses!




Inmitten der gegenwärtigen globalen gesellschaftlichen Herausforderungen und Veränderungen sollten wir einen Moment innehalten. Ob Heizungsgesetze, Energiewende oder internationale Konflikte, gerade in Zeiten des Wandels ist es wichtig, Zusammenhalt und Verständnis zu stärken, um gemeinsam positive Veränderungen anzustreben und auf eine friedvollere Zukunft hinzuarbeiten.

Das SCHWARZWALD PANORAMA ist in diesem Umfeld eine Kraftquelle, die dazu einlädt, sich für die kommenden Jahre inspirieren zu lassen und bietet Ihnen, liebe Gäste, damit mehr als nur eine Oase der Erholung. Hier können Sie aktiv in wohltuende Genussmomente eintauchen und sich in einer Atmosphäre der Ruhe und Energie zentrieren, orientieren und neu ausrichten.

Mit Stolz blicken wir dabei auf unsere eigenen Erfolge in 2023 zurück, für die wir ganz herzlich DANKE an all unsere Gäste und Partner sagen, ohne die diese Meilensteine nicht möglich waren:

- Finalist Sustainable Hospitality Award 2023 | Top 3
- 1. Platz beim Grand Prix der Tagungshotellerie 2023
- 3. Platz in der Kategorie Klausur bei der Wahl zu der Top 250 Tagungshotels in Deutschland 2023
- 3. Platz beim Deutschen Tourismuspreis 2023
- Finalist des Deutschen Nachhaltigkeitspreises Unternehmen 2024 | Top 3




Diese Auszeichnungen sind unsere Quelle der Kraft, Motivation und Inspiration für 2024. Gemeinsam mit Ihnen möchten wir es zu einem noch erfolgreicheren Jahr machen. Unser Fokus liegt dabei ganz klar auf Ihrem Wohlbefinden und dem Streben nach sinnerfüllter Gastfreundschaft. Schlafen, Wohlfühlen und Genießen sollen bei uns nicht nur angenehm, sondern auch gesund für die Seele, die Natur und das Klima sein.

Was erwartet Sie also im SCHWARZWALD PANORAMA im Jahr 2024? Natürlich gibt es wieder saisonale Genussangebote wie das Valentinsdinner, bunte Brunchbuffets und Frühlingsküche, dazu entschleunigende Achtsamkeits- und Wellnessarrangements sowie österliche Festtagshöhepunkte. Auch die Renovierung unserer Zimmer treiben wir mit großem Elan voran. Die Wertschätzung für unsere innovativen Circular Living Designzimmer, sowohl von Gästen als auch von Fachleuten, motiviert uns weiter. Mit der GreenSign Circular-Zertifizierung leisten wir Pionierarbeit und dienen als Vorbild für diesen neuen internationalen Standard.

Auch im Bereich der Dekarbonisierung intensivieren wir unsere Transformation, indem wir unsere betrieblichen Prozesse dem globalen 1,5-Grad-Ziel unterstellen, bis Mitte 2024 eine eigene 140-kWp-Photovoltaikanlage installieren und ein Wärmekonzept auf Basis eigener Biogaserzeugung in die Umsetzung bringen möchten.

Eines unserer wichtigsten Anliegen ist bereits vollbracht: Unsere neue Buchungswebseite bietet Ihnen nun eine übersichtlichere, einfachere und schnellere Zimmerbuchung komplett online. Testen Sie es am besten gleich einmal selbst.

Wir freuen uns auf Sie und wünschen Ihnen einen von  erfüllten Aufenthalt bei uns!

Ihre Gastgeber Stephan Bode und Team

FEIERN, WO STIL, ELEGANZ UND GENUSS AUF EINEN GANZ BESONDEREN ORT TREFFEN

Familienfeiern, Jubiläen, Hochzeiten, Firmenevents und Weihnachtsfeiern ... es gibt im Laufe eines Jahres immer wieder Anlässe, die nach einem außergewöhnlichen Ambiente verlangen. In unserem Restaurant *La Vie* und unserem großzügigen Raum *Albtal* wird Ihr persönlicher Anlass zum unvergesslichen Erlebnis. Hier vereinen sich Naturnähe, weiter Panoramablick, stilvolles Ambiente und herzlicher Service zu einer besonderen Atmosphäre. Kulinarische Kreationen unseres Küchenchefs verfeinern wir nach Ihren Wünschen, z. B. nur mit regionalen Spezialitäten, vegetarisch oder auf ein ganz bestimmtes Thema ausgerichtet. Lassen Sie sich von unseren Veranstaltungsexperten beraten!

Mehr unter www.schwarzwald-panorama.com/feiern
oder per Telefon +49 7083 927-0



Zusammenkommen
und fröhlich sein.



WIR SAGEN

Ja!

Ein erfrischender Aperitif unter freiem Himmel, ein mediterranes Hochzeitsdinner im Sonnenuntergang, schlichte Eleganz – gehüllt in Weiß und Gold, ein Blumenmeer aus Blüten in zarten Pastelltönen, ein Feuerwerk aus Freude und Lebenslust, Klassisch und Elegant oder eine Märchenhochzeit wie aus 1.000 und einer Nacht, nostalgisch im Landhausstil oder rustikal mit Wald- und Hirschmotiven, eine Freiluftzeremonie und Brautgeflüster im sanften Kerzenschein, eine Winterhochzeit im zimtigen Duft von Bratäpfeln oder eine poppige Hochzeit mit Flamingos und rosa Schokobrunnen... wir lassen jede Idee bis ins kleinste Detail zu Ihrer Traumhochzeit werden. Jetzt freie Termine anfragen!

Tipp: Mit unserem **Green Wedding Arrangement** gestalten wir Ihre Hochzeit unter nachhaltigen Kriterien.



Jetzt beraten lassen und Termin reservieren!
www.schwarzwald-panorama.com/feiern/hochzeiten



Brunch Spezial

Jeden Monat laden wir Sie zu einem Sonntagsbrunch-Bufferet der besonderen Art ein, immer unter einem anderen Motto mit passenden Köstlichkeiten – nach Bioland Gold Zertifizierung.

Das bedeutet, mindestens 90% der sorgfältig ausgewählten Zutaten unserer kulinarischen Zubereitungen und Getränke sind Produkte in ausgezeichneter Bio-Qualität. Damit bieten wir Bio-Küche für höchsten Anspruch, mit regionaler Herkunft, saisonaler Frische, Transparenz und handwerklich schonender Zubereitung.



Für mehr Bio
in der Profiküche

Eine Initiative
von Bioland e.V.
www.bioland.de

„NARRI NARRO“

Sonntag, 11.02.2024,
ab 11.30 Uhr inkl. Sektempfang

Um den nährischen Schabernack kommt auch in diesem Jahr keiner bei uns vorbei. Genießen Sie Spezialitäten wie geräuchertes Speckbrettchen, knusprigen Schweinekrustenbraten in Dunkelbier-Sauce oder veganes Hokkaido-Steak. Bei uns wirds sicher lustigsauer bis konfettisüß. Narri Narro!



„SCHWÄBISCH“

Sonntag, 10.03.2024,
ab 11.30 Uhr inkl. Sektempfang

Kommen Sie mit uns auf eine kulinarische Reise durchs Ländle mit schwäbischem Zwiebelrostbraten, Herrgottsbscheißerle und gebratenem Forellenfilet. Freuen Sie sich auf frische Raffinessen aus regionaler Herkunft, wie Gaisburger Marsch an Butterspätzle oder deftigen Rahmkuchen. Zum Abschluss darf natürlich unsere traditionelle Schwarzwälder Torte im Glas nicht fehlen.

„FRÜHLINGSERWACHEN“

Sonntag, 14.04.2024,
ab 11.30 Uhr inkl. Sektempfang

Ganz nach dem Motto „Vom Eise befreit sind Strom und Bäche, des Frühlings holden belebenden Blick ...“ servieren wir Ihnen die Vorfreuden auf die ergrünende Natur, darunter heimischer Saibling, geschmorte Kalbssemerrolle und Steak vom Weideochsen.

**Investition p. Person jeweils 45 €
inkl. Hausführung und musikalischer Begleitung**

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung.
Telefon +49 7083 927-0

Achtsamkeit für Körper, Geist & Seele

Unser Selfness-Team hilft Ihnen, die guten Vorsätze im neuen Jahr direkt umzusetzen. Schöpfen Sie neue Kraft und finden Sie Ihren Weg, Körper, Geist & Seele in Einklang zu bringen.



Selfnessleiterin Petra Himmel

Petra Himmel ist zertifizierte Yogalehrerin, Resilienztrainerin, ausgebildete Hypnotiseurin sowie Leiterin für Mitarbeiterpersönlichkeitsentwicklung. Die Kraft der Achtsamkeit und die Aktivierung der Widerstandsfähigkeit liegen ihr am Herzen.



Fastenleiterinnen

Christiane Hefner & Conny Wettcke

Christiane Hefner und Conny Wettcke sind ausgebildete Fastenleiterinnen und zertifizierte Ernährungsberaterinnen. Gemeinsam teilen sie ihre Begeisterung fürs Fasten. Ihre Erfahrung begleitet Sie zu neuer Vitalenergie und führt Sie in besondere Momente der Achtsamkeit.



UNSERE SELFNESS-ANGEBOTE UND FASTENKUREN:



- + Natur-Kosmetikanwendungen
- + Massagen
- + Yoga- oder Qigongübungen
- + Resilienztraining & Coaching
- + Klangmeditationen
- + Schwarz-Waldbaden

Heilklima



Fastenkuren



Gesundheit tanken mit
Doppelprädikat: Bad Herrenalb ist heil-
klimatischer Kurort & Heilbad zugleich

BASENFASTEN KUR UND HEILFASTEN NACH DR. BUCHINGER

- + 6x klimaneutral Übernachten, Wohnen & Träumen
- + 6x Vollpension mit basenreicher Bio-Kost
(nur bei Basenfastenkur)
- + Säfte und Gemüsebrühen
(nur bei Heilfasten nach Dr. Buchinger)
- + Betreuung & tägliches Fastengespräch sowie Vorträge
über eine gesunde Lebensweise
- + Kräutertee-Bar (aus biologischem Anbau), ionisiertes
(basisch pH 8,2) Bad Herrenalber Quellwasser
- + Unterstützung durch mineralische Nahrungsergänzungen
- + Meditative Texte und Musik zur Entspannung
- + 2x Achtsamkeitsimpulse
- + Geführte Wanderungen und achtsames Schwarz-
Waldbaden an der erholsamen Luft
- + Heilbaden, Erholen & Entspannen im 1.000 qm großen
SPA-Bereich

Investition für Basenfasten-Kur

p. Person im EZ ab 1.429 €

Investition für Heilfasten nach Dr. Buchinger

p. Person im EZ ab 1.080 €

Investition im Circular Living Designzimmer

p. Person im EZ ab 1.380 €

Buchbar nach Verfügbarkeit. Gerne senden wir Ihnen ein individuelles
Angebot zu. Ihre Anfrage bitte an info@schwarzwald-panorama.com



Valentinsdinner

Gerne
stellen wir
Ihnen Ihr ganz
persönliches
Valentinstags-
Paket
zusammen.

Valentinstag – 14.02.2024 um 18.00 Uhr

4-Gang Herzensmenu inkl. Aperitif



„Amors Pfeil“

Ziegenfrischkäse im Speckmantel
Kaiserschoten, Granatapfel, Mangodressing



„Verheißung der Venus“

Cremesuppe von der Petersilienwurzel, Vanille
Tatar vom Weideochsen, Lila Kartoffelchip



„Teufelchens Höllen Glut“

Rosa gebratenes Roastbeef, grüne Pfeffersauce
Gegrillte Paprika, Auberginencreme, Süßkartoffel

oder

„Engelchens Beflügelung“

Bachforelle, gedämpft und gebratene Riesengarnele
Riesling-Espuma, Safransauce, Blattspinat, Strohkartoffeln



„Süße Versuchung der Aphrodite“

Schokoladen Crème Brûlée, Johannisbeerensorbet
Marinierte Heidelbeeren

Investition p. Person 75 €



AUSZEIT VOM ALLTAG

- + 2x klimaneutral Übernachten, Wohnen & Träumen im komfortablen Zimmer mit Balkon oder Terasse
- + 2x reichhaltiges Zero-Waste Frühstücksbuffet
- + 2x 3-Gang Genussdinner (serviert oder als Buffet)
- + 1x Flasche Sekt auf dem Zimmer bei Anreise
- + 1x kleine Entspannungspause mit Hautcheck & Reinigung oder alternativ: Ganzkörpermassage (60 min.)
- + 1x Teilkörpermassage (30 min.)
- + Baden, Erholen & Entspannen im SPA-Bereich
- + Mind. 90 % aller Speisen & Getränke in zertifizierter Bio-Qualität (vegetarisch, vegan & glutenfrei auf Wunsch)
- + Verleih von Wanderrucksäcken & Yogamatten auf Anfrage

Investition p. Person im DZ ab 415 €

Investition p. Person im EZ ab 495 €

Auch mit 4 Nächten buchbar im DZ ab 729 €

Investition im Circular Living Designzimmer

p. Person im DZ ab 465 €

Eine Übersicht aller **INKLUSIVLEISTUNGEN** unserer Arrangements finden Sie am Ende dieser Broschüre.



Das Gefühl einer nachhaltigen ZUKUNFT erleben



Designzimmer
Waldklang



Freigeist



Falkenstein

Die Zukunft von Hotels ist vor allem eins: gesund und inspirierend. **In unseren neuen Circular Living Designzimmern ist das schon heute erlebbar.**

Willkommen in der Zukunft, wo Mensch und Natur eins sind. Circular Living ist ein Erlebnis, das Ihre Lebensfreude, Ihre Gesundheit und die unseres Planeten in den Mittelpunkt stellt. Es ist nicht nur ein Zimmer, sondern eine Lebenseinstellung, gestaltet aus echter Gastfreundschaft.

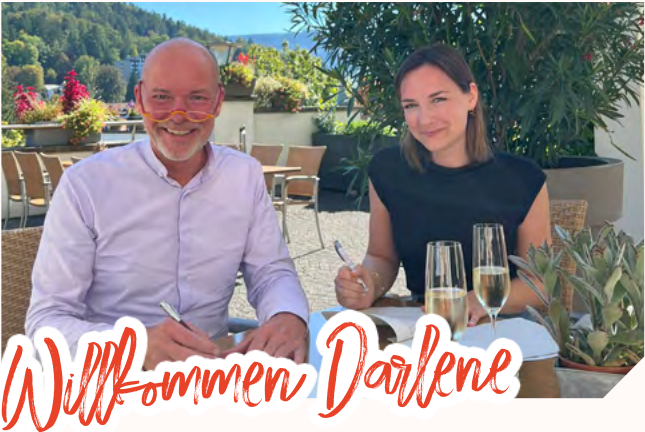
Investition im Circular Living Designzimmer p. Person im DZ:

Superior Freigeist ab 118 €

Panorama Deluxe Freigeist, Waldklang, Falkenstein ab 133 €

Tip: Mehr Informationen online und im Video unter www.schwarzwald-panorama.com/start/#circular-living





Nachhaltigkeitsexpertin im SCHWARZWALD PANORAMA

Ab Januar 2024 begrüßen wir mit Darlene Schwabroch eine neue Teamspielerin und passionierte Zukunftsdenkerin im Bereich der nachhaltigen Entwicklung. Nachhaltigkeit ist für sie kein bloßes Prädikat, sondern eine unverzichtbare Lebenseinstellung im Zeitalter der Transformation. Mit einem Studienabschluss in Internationalem Hospitality Management und Erfahrungen als Business Development Managerin beim GreenSign Institut vertieft sie als Assistenz der Geschäftsleitung und Leiterin „Weiterentwicklung nachhaltiges Bewusstsein“ zukünftig strategisch wichtige Themen wie Digitalisierung, Dekarbonisierung und Circular Economy im SCHWARZWALD PANORAMA.

„Ich wünsche mir, gemeinsam im Team noch mehr zu erreichen, indem wir das Umweltbewusstsein bei Partnern, Gästen und Mitarbeitenden fördern, innovative Konzepte stärker sichtbar machen und allgemein die Achtsamkeit für Mensch und Natur intensivieren.“

Mit 25 Jahren hat Darlene bereits global vielfältige Erfahrungen in den USA, Niederlanden und Südafrika gesammelt. Von ihrer Zeit als Kellnerin bis zu Praktika in allen Hotelbereichen während ihres Studiums kennt sie die Essenz echter Gastfreundschaft aus erster Hand. Aber auch persönlich setzt sie sich für Themen wie Diversität und Inklusion ein und interessiert sich für Kommunikationspsychologie. Je komplexer ein Thema, umso leidenschaftlicher begeistert sie andere mit ihrer manchmal provokanten, aber herzlichen und zielgerichteten Art. Seit Anfang 2022 engagiert sie sich ehrenamtlich als Vorsitzende im Sustainability Circle der HSMA Deutschland e.V.



FEIERTAGE UND BRÜCKENTAGE

Das Jahr 2024 bietet sich ganz besonders an, um verlängerte Genuss-Auszeiten im Schwarzwald zu verbringen! Nutzen Sie die ideal gelegenen Feiertage für Ihr langes Wochenende:

Samstag, 06.01. | Heilige Drei Könige
(Baden-Württemberg & Bayern)

Freitag, 29.03. | Karfreitag

Montag, 01.04. | Ostermontag

Mittwoch, 01.05. | Tag der Arbeit

Donnerstag, 09.05. | Christi Himmelfahrt

Montag, 20.05. | Pfingstmontag

Donnerstag, 30.05. | Fronleichnam

Donnerstag, 15.08. | Mariä Himmelfahrt
(Bayern & Saarland)

Donnerstag, 03.10. | Tag der deutschen Einheit



TIPP

Jetzt buchen und
lange Wochenenden
2024 entspannt
genießen

LANGES GENUSSWOCHENENDE

- + 3x klimaneutral Übernachten, Wohnen & Träumen im Panorama Deluxe-Zimmer mit Balkon oder Terasse
- + 3x reichhaltiges Zero-Waste Frühstücksbuffet
- + 2x 3-Gang Genussdinner (serviert oder als Buffet)
- + 1x Flasche Sekt auf dem Zimmer bei Anreise
- + Baden, Erholen & Entspannen im SPA-Bereich
- + Mind. 90 % aller Speisen & Getränke in zertifizierter Bio-Qualität (vegetarisch, vegan & glutenfrei auf Wunsch)
- + Verleih von Wanderrucksäcken & Yogamatten auf Anfrage

Tipp: Runden Sie Ihre Genuss-Auszeit mit einer tiefenwirksamen Massage, naturkosmetischen Beauty-Behandlung oder balancefördernden Selfness-Anwendung ab.

Buchbar nach Verfügbarkeit

Investition p. Person im DZ ab 435 €

Investition p. Person im EZ ab 585 €

Investition Circular Living Designzimmer

p. Person im DZ ab 495 €

Eine Übersicht aller **INKLUSIVLEISTUNGEN** unserer Arrangements finden Sie am Ende dieser Broschüre.



OSTERBRUNCH-BUFFETS

Genießen Sie ein unverwechselbares, kulinarisches Erlebnis im liebevoll dekorierten Ambiente unseres Restaurants *La Vie!*


Sie starten um 11.30 Uhr mit einem prickelnden Aperitif in die Osterfeiertage. Es erwartet Sie ein bereits festlich gerichtetes Frühstücks- und Vorspeisenbuffet – mit knackigem Obst, duftenden Brötchen, Salaten, Säften und vielem mehr. Genießen Sie ab 12.15 Uhr eine frische Auswahl warmer Köstlichkeiten und Saisonspezialitäten. Mit frühlingshaften Dessertkreationen verführen wir Sie ab 13.00 Uhr und lassen den „Osterschmaus“ sinnlich-süß ausklingen.

**Ostersonntag, 31.03.2024 und
Ostermontag, 01.04.2024,
jeweils 11.30 – 14.00 Uhr**

**Investition p. Person 49 €
inkl. Aperitif, Hausführung und musikalische Begleitung**

Osterbrunch 2024

Auszug vom Buffet

Alles für das Frühstück 

Verschiedene Blatt- & Rohkostsalate


Hähnchenbrust, Soja, Wakame-Algen, Gemüse-Salat

Ziegenkäsetaler

Gegrillte Jakobsmuschel

Petersilien-Tatar, Rote-Bete-Chips 


Gebackene Kalbsfleischwürfel

Karotten-Ingwer-Süppchen 


Lammkeulen aus dem Smoker

Medaillons von der Rinderhüfte


Eyachtaler Forellenfilet


Falafelbällchen 

Salzkartoffeln, Petersilienbutter


Rosmarin-Knoblauch-Kartoffeln, Oliven 

Buchweizenrisotto, Gemüsewürfel 

Geschmorte Karotten, Sellerie, Lauch 

Buntes Bohnen-Ragout 

Schokoladenmousse

Kokos-Panna-Cotta 

Mascarpone-Erdbeer-Creme

Himbeer-Joghurt-Mousse

Schokobrunnen zum Selberdippen





OSTERSONNTAGSDINNER

Ostersonntag – 31.03.2024 um 18.00 Uhr

Österliches 4-Gang Menu inkl. Aperitif

Gebratene Riesengarnelen, rote Paprikacreme, Avocado
oder

Grüner Spargel, Tempura-Teig, rote Paprikacreme, Avocado 



Tomatenkraftbrühe

Basilikum-Quarknocken



Kalbshälfte Sous Vide, Lammfilet, Rosmarin

Erbsencreme, glacierte Zuckerschoten

Kartoffel-Pastinaken-Gratin

oder

Grünkern-Quinoa-Taler, Karotten, Ingwersauce 

Grüner Spargel, Kurkuma, Mais, Blauer Schwede



Warme Schokoladentarte

Kokos-Zitronengras-Eis, Himbeer-Espuma

Investition p. Person 75 €



ARRANGEMENT OSTERZEIT

- + 3x klimaneutral Übernachten, Wohnen & Träumen
- + 3x reichhaltiges Zero-Waste Frühstücksbuffet
- + 2x 3-Gang Genussdinner (serviert oder als Buffet)
- + 1x 4-Gang Ostermenu am Ostersonntag
- + 1x Waldbaden (Tanken Sie Sauerstoff & Energie beim Eintauchen in das Reich des Waldes, ca. 120 min)
- + 2x Achtsamkeitsimpulse
- + Baden, Erholen & Entspannen im SPA-Bereich
- + Mind. 90 % aller Speisen & Getränke in zertifizierter Bio-Qualität
- + Verleih von Wanderrucksäcken & Yogamatten auf Anfrage

Buchbar vom 29.03. bis 02.04.2024

Investition p. Person im DZ ab 469 €

Investition p. Person im EZ ab 559 €

Investition im Circular Living Designzimmer

p. Person im DZ ab 544 €



Eine Übersicht aller **INKLUSIVLEISTUNGEN**

unserer Arrangements finden Sie am Ende dieser Broschüre.

www.schwarzwald-panorama.com

Telefon +49 7083 927-0



Bioland

Wir sind Partner

GENIESSEN, WO WERTE UND GESCHMACK ZU ESSTHETIK VERSCHMELZEN

Bei uns im Restaurant *La Vie* is(s)t man mit der Natur verbunden. Naturbelassene Zutaten und eine raffinierte, schonende Zubereitung sorgen für unverfälschten Genuss. Erstklassige Qualität, saisonale Frische und regionale Herkunft sind die entscheidenden Kriterien bei Auswahl und Einkauf unserer Zutaten.

Unsere Lieferanten sind dabei die Top-Anbieter in der Region, die wir Ihnen gerne vorstellen möchten!

Mehr unter www.schwarzwald-panorama.com/kulinarium

WIR SIND PARTNER

Faller

SCHWARZWÄLDER
GENUSSMANUFAKTUR
SEIT 1913



DIE „GENUSSMANUFAKTUR“ FALLER

stellt seit über 100 Jahren hochwertige Konfitüren her. Angefangen 1913 im Schwarzwald, kocht Thomas Faller in dritter Generation mit seiner Frau Bettina traditionell Früchte im Kupferkessel.

Sie verwenden nur beste Zutaten, vorzugsweise aus lokalem Anbau.

Ihre berühmte Schwarzkirsch-Erdbeer- und Holunder-Konfitüre mit nussigem Aroma belegen das Familiengeheimnis: hochwertige Früchte-Qualität und handwerkliche Verarbeitung. Im SCHWARZWALD PANORAMA setzen wir ausschließlich auf Fallers Bio-Sortiment.



WISSEN, DASS ZUKUNFT DRIN STECKT – WIR SIND GREENSIGN CIRCULAR ZERTIFIZIERT

Wir sind stolz. Denn als erstes Hotel überhaupt haben wir die GreenSign Circular Zertifizierung erhalten. Die nach unserem Circular-Living-Konzept neu gestalteten Designzimmer sind nicht nur schick, sondern auch ein Pilotprojekt für nachhaltige Kreislaufwirtschaft in der Hotellerie. Das zeigt, dass wir in Bad Herrenalb nicht nur Qualitätsstandards setzen, sondern die Zukunft aktiv mitgestalten.

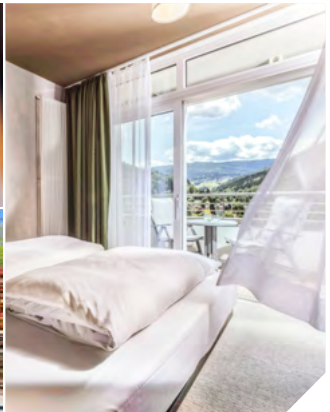
Mehr unter www.greensign.de/greensign-circular

WOHNGESUNDHEIT AUF WELTNIVEAU

Die Zertifizierung folgt einem ganzheitlichen, lebenszyklusorientierten Ansatz und berücksichtigt Kriterien, die weltweit Maßstäbe setzen und teilweise auf Leitlinien der ETH Zürich sowie den strengen Standards der EU-Transition Pathways und dem Cradle to Cradle-System basieren: Materialgesundheit, Dekarbonisierungsgrad, Kreislauffähigkeit, Sozialstandards, Biodiversität sowie Wasser- und Bodenmanagement. Hier steckt also nicht nur Lokalstolz, sondern auch echte Weltniveau-Qualität dahinter. Diesen Erfolg haben wir als Impulsgeber für die neue Auditierung nicht alleine geschafft. Gemeinsam mit unseren Partnern GreenSign, RITTWEGER + TEAM und Sentinel Haus Institut haben wir uns diesem gründlichen Auditierungsprozess unterzogen.



SENTINEL HAUS
INSTITUT



INKLUSIVE LEISTUNGEN

Das ist in Ihren Arrangements enthalten:

- + Herzliche Mitarbeiter, lachende Gesichter
- + Wohnen und Entspannen im komfortablen Zimmer mit Flatscreen (SKY-Senderauswahl), Minibar, Safe, WLAN, Kopfkissenmenu, Teestation, Tablet
- + Geräumige Badezimmer mit Föhn und beleuchtetem Schminkspiegel
- + Balkon- oder Terrassennutzung mit herrlichem Ausblick in die Naturumgebung und absoluter Ruhe
- + 1x Flasche Ensinger Bio Mineralwasser auf dem Zimmer bei Anreise
- + SPA-Tasche mit Saunahandtüchern, flauschigem Bademantel (leihweise) und Badeslippern
- + Reichhaltiges Zero-Waste Frühstücksbuffet
- + Vegetarische / vegane / glutenfreie Küche auf Wunsch
- + Kostenfreie Nutzung unseres Selfness- und SPA-Bereiches mit Mineral-Thermal-Schwimmbad und Whirlpool, Sonnenterrassen, Finnischer Nasssauna und Biosauna mit Farblicht, Dampfbad, Solarium, Ruheraum, Teestation, Büchertauschregal und Fitness-Suite
- + Wanderwege direkt vom Hotel weg
- + Doppelprädikat heilklimatischer Kurort und Heilbad Bad Herrenalb
- + Shuttleservice vom / zum Bahnhof Bad Herrenalb auf Anfrage

Kinder:

- + Für Kinder berechnen wir für die Übernachtung (inkl. Frühstück) pro Kind im Zimmer der Eltern:
0 bis 3 Jahre 15 € pro Nacht (Zustellbett)
4 bis 11 Jahre 65 € pro Nacht (Zustellbett), für das 3-Gang Genusdinner berechnen wir 23 €
- + Kinder ab 12 Jahren sind Vollzahler



**Verschenken Sie
MIT UNSEREM
HOTELGUTSCHEIN**

**Entspannung für jede
Gelegenheit!**

*Unser
Geschenktipp!*

**Verschenken Sie mit einem Gutschein
vom SCHWARZWALD PANORAMA
Naturgenuss für jede Gelegenheit!**

Egal ob Sie Ihre Lieben mit einem genussvollen Aufenthalt in unserem Hotel, mit einer wohltuenden Wellness- und Beauty-Anwendung oder mit einem Selfness-Arrangement erfreuen möchten – mit unserem Gutschein verschenken Sie Besonderes für besondere Menschen.

Kontaktieren Sie uns über unser
Buchungstelefon +49 7083 927-0
oder über unser Online-Formular auf
www.schwarzwald-panorama.com.

TIPP
Abonnieren Sie
unseren Newsletter
und bleiben Sie
up to date.

Rechteichweg 22 . 76332 Bad Herrenalb
Telefon +49 7083 927-0
info@schwarzwald-panorama.com



Ladestationen
für Elektrofahrzeuge



Wir sind Partner



Stand Dezember 2023 / Mit Erscheinen dieser Broschüre verlieren alle Vorhergehenden ihre Gültigkeit. Investitionsanpassungen, Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Alle Investitionen verstehen sich inkl. aktuell gesetzlich gültiger MwSt. - Designed bei Netto-Null-Emissionen (ittweiger-team.de). Foto Titel: Adobe Stock-emmi - Klimaneutral gedruckt auf Cocoon Paper | 100% Recyclingpapier zertifiziert durch FSC® und Blauer Engel