

Mehr als ein Restaurant

Bergkristall eröffnet À-la-Carte-Restaurant exklusiv für Suiten-Gäste - Stube 3 setzt neue Maßstäbe für ein individuelles Genuss-Erlebnis

Die Freiheit der neuen See- und Bergsuiten endet nicht an der Zimmertür. Mit der Stube 3 führt das Bergkristall den hohen Anspruch an Privatsphäre und Individualität auch kulinarisch weiter und schafft ein völlig neues Restaurantkonzept, das sich konsequent am persönlichen Rhythmus der Gäste orientiert. Schon der Name verbindet dabei Herkunft und Zukunft des Hauses: Die „Stube“ erinnert an das alte „Bergstüble“ aus dem sich das heutige Hotel entwickelt hat; die „3“ steht für die dritte Generation um die Brüder Johannes und Sebastian Lingg, die das Resort heute mit ihrer eigenen Handschrift weiterentwickeln. Ganztägig geöffnet, lässt das neue À-la-carte-Restaurant viel Freiraum für persönliche Vorlieben. Am Morgen entscheiden die Gäste selbst, ob sie im Restaurant in den Tag starten oder lieber ganz für sich bleiben. Auf Wunsch und nach Vorbestellung wird dafür ein individuell zusammengestellter Frühstückskorb direkt in die Suite gebracht. Nachmittags locken feine Patisserie und hausgemachte Kuchen nach den Rezepten von Seniorchefin Hedi, bevor der Abend bei leichter, moderner Genusssküche ausklingt. Anstelle klassischer Menüfolgen bestimmt jeder selbst, wie sein Restaurantbesuch aussehen soll - mit einzelnen Gerichten, kleinen Kreationen zum Teilen oder einem individuellen Mehr-Gang-Menü. Küchenchef Markus Heimann führt die Linie des Bergkristall auch hier mit frischen Produkten, klaren Aromen und feinem handwerklichem Gespür fort. Auf der Karte stehen unter anderem hausgemachte Agnolotti, Bouillabaisse von Süßwasserfischen oder Kalbstatar im Filoteig. Eine Übernachtung in den neuen Bergsuiten kostet ab 1.174 Euro für zwei Personen. Die neuen Seesuiten sind ab 1.000 Euro buchbar. Jeweils einschließlich exquisiter Bergkristall-Kulinarik und vielen weiteren Inklusivleistungen. Weitere Details finden sich unter www.bergkristall.de/de/zimmer/berg-und-seesuiten/#stube3.

„Für mich gehören Genuss und Wohlbefinden ganz selbstverständlich zusammen. In der Stube 3 möchten wir eine leichte, ausgewogene Küche auf den Teller bringen, die mit hochwertigen Produkten, klaren Aromen und gutem Handwerk überzeugt, aber bei der vor allem der Gast immer im Mittelpunkt steht“, sagt Küchenchef Markus Heimann. „Dabei spielen Regionalität und Saisonalität für mich eine wichtige Rolle und sollen künftig noch stärker in den Fokus rücken. Denn am Ende ist mein Ziel ganz einfach: Der Gast soll beim Essen so viel Freude haben wie wir beim Kochen.“

.../2



Auch für Johannes und Sebastian Lingg geht es bei der Stube 3 um mehr als ein neues Restaurant. „Die Stube war bei uns schon immer ein Ort, an dem man zusammenkam, gegessen, erzählt und gerne auch einmal länger sitzen geblieben ist. Dieses Gefühl wollten wir neu interpretieren, passend zu unserer Generation und zu den neuen See- und Bergsuiten“, erklären die Gastgeber. „Mit der Stube 3 möchten wir unseren Gästen noch mehr Freiheit geben, ihren Urlaub nach dem eigenen Rhythmus zu gestalten - vom Frühstück bis zum Abendessen und immer so, wie es sich für sie gerade gut anfühlt.“

Über Bergkristall - Mein Resort im Allgäu

Auf 850 Höhenmetern in Alleinlage begeistert das Hotel Bergkristall in Oberstaufen als besonderer Rückzugsort, der die Allgäuer Wurzeln mit zeitgemäßem Design und unverbaute Natur verbindet. Nach umfassender Renovierung und Erweiterung empfängt das von Familie Lingg in dritter Generation geführte Resort seine Gäste mit dem erweiterten Kristall Spa und eigener Naturkosmetiklinie sowie einem Fitness Studio auf zwei Etagen. Als eine der Top-Wellness-Adressen in Bayern punktet das Haus zudem mit einem 3.700 Quadratmeter großen Wellnessbereich inklusive zwei Indoor-Pools, einem Outdoor-Infinity-Pool sowie Outdoor-Infinity-Whirlpool und einer Event-Outdoorsauna mit Blick auf den hauseigenen Wildpark und Platzhirsch Hansi. Kulinarisch zeigt sich das Bergkristall bayerisch verwurzelt, französisch geprägt und im Handwerk vereint. Küchenchef Markus Heimann verwandelt dabei sorgfältig ausgewählte Produkte in fein komponierte, edel angerichtete Kreationen. Das 80:20-Prinzip bringt dabei Balance auf den Teller: 80 Prozent stehen für eine gesunde, leichte und vollwertige Ernährung mit natürlichen Zutaten, 20 Prozent für das bewusste Genießen - etwa für ein feines Dessert zum Abschluss. Weniger Zucker und kein Weißmehl sind dabei kein Verzicht, sondern Teil einer Küche, die Leichtigkeit und Genuss selbstverständlich miteinander verbindet. Mit der neuen Stube 3 erhielt die Kulinarik zudem einen Schauplatz exklusiv für die Gäste der ebenfalls neuen zwölf See- und Bergsuiten. Die Seesuiten liegen direkt am eigens angelegten Bergsee und verbinden so ein Extra an Privatsphäre mit direktem Zugang zu allen Services des Hotels. Die Bergsuiten setzen mit einer großzügigen Terrasse inklusive Sauna und Whirlwanne sowie einem eigenen Recovery Spa einen besonderen Akzent im Bereich Regeneration. Im Frühjahr und im Herbst sind mit Fasten nach Schroth zudem Detox-Retreats mit reizarmer und vegan-basischer Kost geboten.

München/Oberstaufen, 19. Oktober 2026

Für weitere Presseinformationen:

Sonia Becker/Laura Hofbauer
STROMBERGER PR
Kistlerhofstraße 70, Haus 5, Gebäude 188
81379 München, Deutschland
T +49(0)89/189 478-89
becker@strombergerpr.de
stromberger.de

Lukas Lange
Bergkristall - Mein Resort im Allgäu
Willis 8
87534 Oberstaufen, Deutschland
T +49(0)8386/911 174
marketing@bergkristall.de
bergkristall.de