





Vom Jagdschloss zum Hideaway: Im Château de Raymontpierre sorgt ein junges Gastgeberpaar mit ruhiger Selbstverständlichkeit und sicherem Gespür für Atmosphäre dafür, dass Genuss eine neue Bedeutung erhält und der Alltag ganz selbstverständlich in den Hintergrund tritt. / Text Silja Cammarata / Fotos The Living Circle

Unberührte Natur, Weitsicht und Ruhe – wer sich danach sehnt, ist im Château de Raymontpierre im Jura richtig. 650 Hektar Wald und Wiesen umgeben das ehemalige Jagdschloss aus dem 16. Jahrhundert, das in exponierter Lage auf 1000 Metern im Val Terbi liegt und alles bietet, was zu einem entschleunigten und genussvollen Aufenthalt in dezentem Luxus beiträgt. Dass dies ein abgelegener Rückzugsort ist, merkt man spätestens bei der Anreise: Er ist nicht leicht zu finden. Ab Verma ist das GPS überfordert und man greift zur Anfahrtsbeschreibung der Gastgeber, die über schmale, serpentinenreiche Wege zum Château führt. Vor zwei Jahren wurde das ehemalige Jagdschloss aus dem Dornröschenschlaf geweckt und sanft in ein Retreat verwandelt. Es lebt vom Charme seiner geschichtsträchtigen Architektur und dem modernen Zeitgeist. Beides steht in einem stimmigen Dialog, das haben der Architekt Daniel Kubli und der Interior Designer Daniel Brunner mit viel Feingefühl unter Beweis gestellt: Hier trifft man auf viel helles Mondholz aus dem eigenen Wald sowie ein klares, zurückhaltendes Interieur in Form und Materialität. Die Farbpalette bewegt sich in natürlichen Tönen, getragen vom warmen Licht ausge-

wählter Leuchten. Seit Juni 2024 öffnet sich hinter den Steinmauern für die Gäste ein Refugium mit dezentem Luxus und einem einladenden Ambiente, in dem sich eine unmittelbare Ruhe einstellt.

Das Interieur scheint perfekt abgestimmt auf die herzliche und unkomplizierte Art des jungen Gastgeberpaars Sydney Karolewski und Timon Wolf. Ihre Art, das Château zu führen, ist entspannt, souverän, familiär. Auf Formalitäten wird bewusst verzichtet. Das Check-in erfolgt im Voraus online, empfangen wird man persönlich an der langen Tafel im gemütlichen Saal, wo auch Dinner und Frühstück stattfinden. Man duzt sich. Entsprechend frei erschliesst sich das Haus: im Le Grand Salon, dem einstigen Wohnbereich, im ehemaligen Rittersaal mit Cheminée, heute Bibliothek und Lounge, oder im kleinen Wellnessbereich im alten Kellergewölbe. Dort treffen Sauna und Dampfbad auf einen überraschend grosszügigen Ruhebereich mit bodentiefen Panoramafenstern und Sonnenterrasse, mit freiem Blick ins Grüne. Familiär bleibt auch die Gästezahl: Das Château bietet Platz für maximal 28 Personen. In den zwölf Zimmern und zwei Suiten setzt sich der zurückhaltende und zeitlose Einrichtungsstil konsequent fort und



1+2 / Das Château de Raymontpierre, bestehend aus Hauptgebäude mit Rundturm, Ringmauer mit zwei Ecktürmen, Kapelle, dem neu erbauten Nebengebäude «La Grange» sowie einem kleinen Wellnessbereich, strahlt in seiner eleganten Schlichtheit. Ganz im Zeichen von Farm-to-table stammen die meisten Zutaten aus dem eigenen Betrieb. Im Bild Gastgeber Timon Wolf.

3 / Ob Retreats, kulinarische Veranstaltungen – etwa am Feuerring – oder Familienfeiern und individuelle Aufenthalte: Die Tore des Hideaways stehen von April bis Oktober offen.



- 1 / An der langen Tafel im Le Grand Salon versammeln sich die Gäste zum Vier-Gang-Dinner und zum Frühstück. Im Bild Gastgeberin Sydney Karolewski.
- 2 / In den 14 Zimmern strahlen helles Mondholz und ein zeitlos zurückhaltendes Interieur Ruhe aus und schaffen Raum für Erholung.
- 3 / Aus dem ehemaligen Rittersaal mit dem beeindruckenden Kamin entstand die Bibliothek mit Lounge, der Salle des Chevaliers.

schaftt eine Atmosphäre der Ruhe. Störende Lichtquellen oder Fernseher sucht man hier vergeblich, die Nähe zur Natur bleibt allgegenwärtig. Die Zimmer befinden sich im historischen Schloss und im wenige Schritte entfernten «La Grange» mit Blick auf Wald, Kuhweiden oder den eigenen Gemüsegarten. Behutsam in die Landschaft eingebettet, zeigt sich der zweistöckige Neubau hinter einer zurückhaltenden Holzfassade, die sich am Stil des neu erbauten Kuhstalls orientiert. Hier leben die Simmentaler Kühe in Mutterkuhhaltung, das Herzstück des zugehörigen Bauernhofs, der das Château vor allem mit Bio-Fleisch und Getreide versorgt. Gemüse und Kräuter stammen aus dem eigenen Garten. Was saisonal ergänzt werden muss, kommt von kleinen Produzenten aus der Region – ganz im Sinne von «The Living Circle», zu dem das Château gehört. Die handverlesene Gruppe erstklassiger Hotels und Restaurants an aussergewöhnlichen Standorten lebt das Farm-to-table-Prinzip und bringt einen Grossteil der Zutaten aus eigener Produktion und gartenfrisch auf den Tisch.

GESCHMACK IM FOKUS

Timon und Sydney haben das kulinarische Konzept weiterentwickelt. Der Geschmack der frischen Zutaten wird durch raffinierte, kreative Methoden intensiviert. Teile der Ernte werden konserviert, sodass sie ganzjährig ihren Weg auf die Teller finden. In den Genuss der aussergewöhnlichen Küche kommt man beim täglichen Dinner im Le Grand Salon. Es beginnt mit dem Glockenläuten um



19 Uhr und wird an der langen Tafel, dem «Communal Table», serviert, wo alle Gäste zusammenkommen. Timon, leidenschaftlicher Küchenchef, stellt jeden der vier Gänge persönlich vor. Seine «moderne Bauernküche», wie er sie selbst beschreibt, ist eine bescheidene Umschreibung dessen, was hier entsteht. Die durchwegs begeisterten Reaktionen der Gäste sprechen für sich. Durch den Abend führt Sydney Karolewski als umsichtige, diskrete Gastgeberin und berät souverän bei der Weinauswahl. Das Château de Raymontpierre ist kein Hotel im klassischen Sinn. Hier findet, wer das Besondere sucht: einen Ort für Retreats, Seminare, Familientreffen, Hochzeiten oder aussergewöhnliche kulinarische Highlights und zugleich einen Rückzugsort für Individualgäste, eröffnet von April bis Oktober. In der Saison 2026 wird dieser Anspruch noch unterstrichen, wenn Star-Köche der internationalen und Schweizer Spitzengastronomie im Schweizer Jura verweilen: Andreas Caminada, dessen Caminada Group Mitglied von The Living Circle ist, Sven Wassmer sowie das Team des gefeierten Restaurants Kadeau aus Kopenhagen. Und wenn sich der Aufenthalt in diesem abgelegenen Hideaway irgendwann zu Ende neigt, führt die Rückfahrt über die Serpentina ins Tal auf denselben Wegen wie die Anreise; die Eindrücke und die Ruhe dieses Ortes begleiten einen noch lange.

chateauderaymontpierre.ch

