

## Vins ouverts / Offenweine

Vins blancs / Weissweine			10cl
Berne	<b>Chasselas</b> Chasselas non filtré Keller am See, Ligerz	2020	8.50
Vaud	<b>Epesses</b> Chasselas Pierre-André et Stéphane Blondel, Lutry	2021	7.90
Valais	<b>Johannisberg «Feuergold»</b> Johannisberg Les Fils de Maye, Riddes	2020	7.50
Bordeaux	<b>Château Haut Dambert</b> Sauvignon Blanc Gornac	2021	9.00
Vin rosé / Roséweine			10 cl
Vaud	<b>Oeil de Perdrix</b> Pinot Noir Cave des Viniculteurs Bonvillars, Bonvillars	2021	6.50
Vins rouges / Rotweine			10 cl
Vaud	<b>Grand Cru Pinot Noir</b> Pinot Noir Clos de la George, Yvorne	2020	8.90
Toscana	<b>Chianti</b> Sangiovese Cavatina	2021	6.50
Veneto	<b>Ripasso Capitel San Rocco</b> Corvina, Corvinone, Rondinella Agricola Tedeschi Fratelli, Pedemonte	2018	8.50
Rioja	<b>Capitosa Crianza</b> Tempranillo Bodegas Altanza, Fuenmayor	2018	7.70

## Vins mousseux / Schaumweine

		10cl	75cl
Ostschweiz	<b>Volgaz Extra Dry</b> Pinot Noir VOLG Weinkellereien	9.00	63.00
Champagne	<b>Collection 243</b> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier Louis Roederer, Reims	16.50	99.00
Champagne	<b>Rosé 2013</b> Pinot Noir, Chardonnay Louis Roederer, Reims		135.00
Champagne	<b>Blanc de Blanc 2015</b> Chardonnay Louis Roederer, Reims		145.00

## Vins rosés / Roséwein

			50cl
Vaud	<b>Oeil de Perdrix</b> Pinot Noir Cave des Viniculteurs Bonvillars, Bonvillars	2021	32.00
Neuchâtel	<b>Oeil de Perdrix Auvernier</b> Pinot Noir Caves du Château d'Auvernier, Auvernier	2021	49.00
Provence	<b>Château de Selle de Domaine Ott</b> Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre Domaine Ott, La Londe Les Maures	2021	85.00

**Demandez à votre serveur des bouteilles individuelles et des raretés**

Fragen Sie Ihren Kellner nach Einzelflaschen und Raritäten

*Ask your waiter for single bottles and rarities*

## Vins blancs / Weissweine

Suisse / Schweiz			50cl
Vaud	<b>Epesses</b> Chasselas Pierre-André et Stéphane Blondel, Lutry	2021	37.00
			<b>70cl/75cl</b>
Berne	<b>Chasselas</b> Chasselas non filtré Keller am See, Ligerz	2020	58.00
Vaud	<b>Aigle Les Murailles</b> Chasselas Hendri Badoux SA, Aigle	2021	59.00
	<b>Médinette Dézaley Grand Cru</b> Chasselas Domaine Louis Bovard, Cully	2020	75.00
	<b>Ribex</b> Sauvignon Blanc Domaine Louis Bovard, Cully	2020	69.00
Ticino	<b>Prà Bianco</b> Bianco di Merlot Guido Brivio, Mendrisio	2021	49.00
Valais	<b>Johannisberg «Feuergold»</b> Johannisberg Les Fils de Maye, Riddes	2020	49.00
	<b>Cuvée Madame Rosmarie blanc</b> Petit Arvine, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Gris Adrian & Diego Mathier / Nouveau Salquenen AG, Salgesch	2021	59.00
	<b>Heida Visperterminen</b> Heida St. Jodernkellerei, Visperterminen	2019	72.00

## Vins blancs / Weissweine

---

France / Frankreich			<b>75cl</b>
Bourgogne	<b>Pouilly-Fuissé</b> Chardonnay Château de Beauregard, Fuissé	2018	72.00
Loire	<b>Sancerre Mélodie de Vieilles Vignes</b> Sauvignon Blanc Vincent Gaudry, Sury-en-Vaux	2020	65.00
Languedoc	<b>Chevalier</b> Chardonnay Alexis Lichine, Landiras	2021	59.00
Bordeaux	<b>Château Haut Dambert</b> Sauvignon Blanc Gornac	2021	59.00

**Demandez à votre serveur des bouteilles individuelles et des raretés**

Fragen Sie Ihren Kellner nach Einzelflaschen und Raritäten

*Ask your waiter for single bottles and rarities*

## Vins blancs / Weissweine

---

### Autriche / Österreich 75cl

Kamptal	<b>Grüner Veltliner Steingarten</b> Grüner Veltliner Weszeli, Langenlois	2020	57.00
Kremstal	<b>Ried Kögl</b> Riesling Salomon Undhof, Stein an der Donau	2020	59.00

### Allemagne / Deutschland 75cl

Mosel	<b>Enkircher Ellengrub Spätlese</b> Riesling Weiser Künstler, Traben-Trarbach	2018	59.00
-------	---	------	-------

### Italie / Italien 75cl

Tyrol du Sud	<b>Pinot Grigio</b> Pinot Gris Klosterkellerei Muri-Gries, Bozen	2021	49.00
--------------	--	------	-------

### Espagne / Spanien 75cl

Toro	<b>Rumor's</b> Verdejo Bodegas Torredueiro, Quintanilla de Onésimo	2021	51.00
------	--	------	-------

## Vins rouges / Rotweine

Suisse / Schweiz			50cl
Vaud	<b>Villeneuve bleu</b> Pinot Noir La Viticole Villeneuve SA, Villeneuve	2021	35.00
			<b>70cl/75cl</b>
Vaud	<b>Grand Cru Pinot Noir</b> Pinot Noir Clos de la George, Yverne	2020	58.00
	<b>Aigle Les Murailles rouge</b> Pinot Noir, Diolinoir, Gamay Henri Badoux SA, Aigle	2021	59.00
Ticino	<b>Artù</b> Merlot Cantina il Cavaliere, Cadenazzo	2020	59.00
	<b>Sottobosco</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Gamaret, Cabernet Franc Tenimento Dell'Ör, Mendrisio	2019	89.00
Grisons	<b>Pinot Barrique</b> Pinot Noir Annatina Pelizzatti, Jenins	2019	88.00
Schaffhouse	<b>Malbec Stamm</b> Malbec WeinSTAMM, Thayngen	2017	72.00

## Vins rouges / Rotweine

---

Suisse / Schweiz			<b>50cl</b>
Valais	<b>Dôle du Valais</b> Pinot Noir, Gamay Maurice Gays, Chamoson		32.00
			<b>75cl</b>
Valais	<b>Cuvée Madame Rosmarie rouge</b> Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Humagne Rouge Adrian & Diego Mathier / Nouveau Salquenen AG, Salgesch	2019	62.00
	<b>Humagne Rouge</b> Humagne Rouge Cave Biber, Salgesch	2019	69.00
	<b>Merlot Nadia Mathier</b> Merlot Adrian & Diego Mathier / Nouveau Salquenen AG, Salgesch	2019	79.00
Autriche / Österreich			<b>75cl</b>
Burgenland	<b>Tati's Werk Rot</b> Zweigelt, Blaufränkisch Wein Neuerer, Neusiedl am See	2020	55.00

## Vins rouges / Rotweine

France / Frankreich			75cl
Bourgogne Côte de Beaune	<b>Beaune 1<sup>er</sup> Cru-Les Cent-Vignes</b> Pinot Noir Benjamin Leroux, Beaune	2018	115.00
Côte de Nuit	<b>Gevrey-Chambertin Lavaux St.Jacques</b> Pinot Noir Domaine Dupont-Tisserandot, Gevrey-Chambertin	2014	145.00
	<b>Châteauneuf-du-Pape La Bernadine</b> Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault Domaine Chapoutier, Tain l'Hermitage	2019	89.00
Bordeaux Haut-Médoc	<b>Château Cissac</b> Cabernet Sauvignon, Merlot Cru Bourgeois	2016	78.00
Pomerol	<b>Château Mazeyres</b> Merlot, Cabernet Franc Cru Bourgeois	2014	92.00
St. Julien	<b>Château Léoville Barton</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc 2 <sup>ème</sup> Cru classé	2017	159.00
Margaux	<b>Château du Tertre</b> Cabernet Sauvignon, Merlot Cabernet Franc, Petit Verdot Grand Cru classé	2016	125.00
Languedoc Faugères	<b>Faugères Grande Reserve</b> Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah Domaine Binet x Jacquet, Faugères	2018	95.00
Corbières	<b>L'Annee Rouge</b> Grenache, Syrah, Mourvèdre Les Clos Perdus, Peyriac-de-Mer	2018	75.00

**Demandez à votre serveur des bouteilles individuelles et des raretés**

Fragen Sie Ihren Kellner nach Einzelflaschen und Raritäten

Ask your waiter for single bottles and rarities



## Vins rouges / Rotweine

Italie / Italien			<b>50cl</b>
Toscana	<b>Chianti</b> Sangiovese Cavatina	2021	32.00
			<b>75cl</b>
Toscana	<b>Chianti Classico</b> Sangiovese Tenuta di Corleone, Radda	2019	65.00
	<b>Brunello di Montalcino</b> Sangiovese Grosso San Polino, Montalcino	2015	112.00
	<b>Le Cupole</b> Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Tenuta di Trinoro, Sarteano	2020	79.00
	<b>Magari Bolgheri</b> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot CA'Marcanda di Gaja, Castagneto Carducci	2020	95.00
	<b>Tignanello</b> Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese Tenuta Tignanello, San Casciano	2018	240.00
	<b>Ornellaia</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc Tenuta dell' Ornellaia	2019	410.00

**Demandez à votre serveur des bouteilles individuelles et des raretés**  
Fragen Sie Ihren Kellner nach Einzelflaschen und Raritäten  
*Ask your waiter for single bottles and rarities*

## Vins rouges / Rotweine

Italie / Italien			75cl
Veneto	<b>Ripasso Capitel San Rocco</b> Corvina, Corvinone, Rondinella Agricola Tedeschi Fratelli, Pedemonte	2018	61.00
	<b>Amarone della Valpolicella</b> Corvina, Rondinella, Molinara Agricola Le Calendre, San Pietro	2016	85.00
Sardaigne	<b>Serenata Cannonau di Sardegna</b> Cannonau Silvio Carta, Zeddiani	2020	59.00
Lombardia	<b>Numero Uno</b> Nebbiolo Terrazze Retiche di Sondrio, Plozza	2017	105.00
Piemonte	<b>Barbera D'Alba Superiore «Crua»</b> Barbera Silvano Nizza, Santo Stefano Roero	2020	59.00
	<b>Barolo di la Morra</b> Nebbiolo Agricola Ellena Giuseppe, La Morra	2017/18	89.00
	<b>Sito Moresco Langhe</b> Nebbiolo, Merlot, Barbera, Cabernet Sauvignon Angelo Gaja, Barbaresco	2020	89.00
Puglia	<b>Salice Salentino Riserva</b> Primitivo Domiziano, Cellino San Marco	2017	59.00

**Demandez à votre serveur des bouteilles individuelles et des raretés**  
Fragen Sie Ihren Kellner nach Einzelflaschen und Raritäten  
*Ask your waiter for single bottles and rarities*

## Vins rouges / Rotweine

Espagne / Spanien			<b>75cl</b>
Rioja	<b>Edulis Reserva</b> Tempranillo Bodegas Altanza, Fuenmayor	2015	63.00
Ribera del Duero	<b>Hacienda Monasterio</b> Tempranillo Bodega Hacienda Monasterio, Pesquera de Duero	2020	99.00
	<b>Flor de Pingus</b> Tempranillo Dominio de Pingus, Pesquera et Roa	2015/18	189.00
Priorat	<b>Martinet Bru</b> Grenache, Syrah, Carignan, Merlot Bodegas Mas Martinet, Falset	2020	77.00
Portugal			<b>75cl</b>
Douro	<b>Duas Quintas Reserva</b> Touriga National, Touriga Franca, Tinta Barroca Ramos Pinto, Apartado	2016	86.00
Algarve	<b>Cabrita Reserva</b> Trincadeira, Touriga National, Aragonês Cabrita Wines, Sítio da Vala	2018	75.00
Vin de Porto			<b>5cl</b>
Douro	<b>White Port 10 Years</b> Vieira da Sousa, Sabrosa		9.00
	<b>Tawny Port 10 Years</b> Vieira da Sousa, Sabrosa		9.00
	<b>LBV</b> Vieira da Sousa, Sabrosa	2013	9.00

## Grandes bouteilles / Grossflaschen

### Vins blancs / Weissweine

150cl

Vaud	<b>Aigle Les Murailles</b> Chasselas Hendri Badoux SA, Aigle	2020	121.00
------	--	------	--------

### Vins rosés / Roséwein

150cl

Provence	<b>Château de Selle de Domaine Ott</b> Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre Domaine Ott, La Londe Les Maures	2020	170.00
----------	--	------	--------

### Vins rouges / Rotweine

150cl

Vaud	<b>Aigle Les Murailles Rouge</b> Pinot Noir, Diolinoir, Gamay Henri Badoux SA, Aigle	2018	121.00
Valais	<b>Cuvée Madame Rosemarie rouge</b> Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Humagne Rouge Adrian & Diego Mathier / Nouveau Salquenen AG, Salgesch	2019	120.00
Bordeaux	<b>Château Brisson</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Côtes de Castillon	2015	155.00
Ticino	<b>Quattromani</b> Merlot Guido Brivio, Angelo Delea, Feliciano Gialdi, Claudio Tamborini	20s20	230.00
Toscana	<b>Magari Bolgheri</b> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot CA'Marcanda di Gaja, Castagneto Carducci	2020	198.00
Piemonte	<b>Sito Moresco Langhe</b> Nebbiolo, Merlot, Barbera, Cabernet Sauvignon Angelo Gaja, Barbaresco	2019	175.00
Douro	<b>Duas Quintas Reserva</b> Touriga National, Touriga Franca, Tinta Barroca Ramos Pinto, Apartado	2016	170.00

## Drinks

<b>Virgin Spritz (sans alcohol)</b> <b>Aperitivo, Swiss Mountain Spring Salty Grapefruit, soda</b> mit Aperitivo, Swiss Mountain Spring Salty Grapefruit und Soda <i>with Aperitivo, Swiss Mountain Spring Salty Grapefruit and soda</i>	15.00
<b>The Vitamin C</b> <b>Bombay Gin, Swiss Mountain Spring Salty Grapefruit</b> mit Bombay Gin, Swiss Mountain Spring Salty Grapefruit <i>with Bombay Gin, Swiss Mountain Spring Salty Grapefruit</i>	15.00
<b>Surf</b> Diablerets Bitter, Cola	11.00
<b>Cuba Libre</b> Brugal Añejo Rum, Cola, Lime	15.00
<b>Joëlle</b> <b>au Porto blanc, menthe et Ginger Ale</b> mit weissem Portwein, Minze und Swiss Mountain Spring Ginger Ale <i>with white Porto, mint and Swiss Mountain Spring Ginger Ale</i>	15.00
<b>Pimms No. 1</b> <b>liqueur des herbes anglais avec ginger ale, fruits et concombre</b> Britischer Kräuterlikör mit Ginger Ale, Früchten und Gurke <i>english herbal liqueur with ginger ale, fruits and cucumber</i>	15.00
<b>Bloody Mary</b> <b>Green mark vodka, jus de tomate, épices, citron</b> Green Mark Vodka, Tomatensaft, Gewürze, Zitrone <i>Green Mark vodka, tomato juic, spicies</i>	16.00
<b>Moskow Mule</b> <b>Green mark vodka, ginger beer, concombre, lime, menthe</b> Green Mark Vodka, Ginger Beer, Gurke, Minze <i>Green Mark vodka, ginger beer, cucumbre, mint</i>	15.00
<b>London Mule</b> <b>Bombay Gin, ginger beer, concombre, lime, menthe</b> Bombay gin, Ginger Beer, Gurke, Minze <i>Bombay gin, ginger beer, cucumbre, mint</i>	15.00

## Eau minérales, bouteilles

---

Jus de pommes / Apfelsaft	3dl	5.50
Schorle aux pommes / Apfelschorle	3dl	5.50
Swiss Mountain Spring Tonic	2dl	5.50
Swiss Mountain Spring Bitter Lemon	2dl	5.50
Swiss Mountain Spring Ginger Ale	2dl	5.50
Swiss Mountain Spring Salty Grapefruit	2dl	5.50
Swiss Mountain Spring Ginger Beer	2dl	5.50
Coca-Cola, Cola light, Cola Zero	3dl	5.70
Thé froid au citron / Eistee Zitrone	3dl	5.70
Sprite	3dl	5.70
Sinalco	3dl	5.70
Orangina	3dl	5.50
Rivella rouge & bleu / Rivella rot & blau	3dl	5.50
San Pellegrino	5dl	6.50
Evian	5dl	6.50
Sanbitter	1dl	4.50
L'eau de Gstaad / Gstaad Wasser	3dl	3.80
avec ou sans gas / mit oder ohne Kohlensäure	5dl	5.00
	10dl	7.50

## Jus de fruits

Jus d'orange / Orangensaft	2dl	6.80
Jus de tomates/ Tomatensaft	2dl	6.30

## Bières

Rugenbräu pression	2dl	4.60
	3dl	5.40
	5dl	6.90
Rugenbräu sans alcool, alcoolfrei	3,3dl	6.30
Heineken	3,3dl	8.00
Rugenbräu Weizen	5dl	8.60

## Boissons chaudes

Café, Espresso, Ristretto	4.80
Café au lait, Schale	5.50
Latte Macchiato	6.00
Cappuccino	5.50
Café fertig (avec Prune)	7.50
Caffè Corretto	7.50
Café mélange	6.00
Punch (rum, pomme, orange)	5.50
Ovomaltine, Chocolat	5.50
Chocolat mélange	6.00
Irish coffee (avec Irish Whisky)	14.00
Thé de Ronnefeldt	4.80
<i>English Breakfast, Earl Grey, Fruity Camomille, Verveine, Sweet Berries, Rose Hip, Green Dragon, Maroccan Mint, Ayurveda, Chai</i>	

## Liqueurs

Averna Amaro	29 Vol.%	4cl	8.50
Martini bianco / rosso	15 Vol.%	4cl	8.50
Campari	21 Vol.%	4cl	8.50
Cynar	16 Vol.%	4cl	8.50
Appenzeller	29 Vol.%	4cl	8.50
Bailey's Irish Cream	17 Vol.%	4cl	8.50
Sambucca Molinari	40 Vol.%	4cl	8.50
Suze	20 Vol.%	4cl	8.50
Limoncello	30 Vol.%	4cl	8.50
Cointreau	40 Vol.%	4cl	8.50
Grand Manier	40 Vol.%	4cl	8.50
Diablerets bitter	18 Vol.%	4cl	7.50

## Spiritueux

Bombay Sapphire Gin	37 Vol.%	4cl	10.00
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	47 Vol.%	4cl	16.00
Vodka Trotzki the Rebell aus Appenzell	40 Vol.%	4cl	10.00
Brugal Blanco	40 Vol.%	4cl	10.00
Brugal Añejo	38 Vol.%	4cl	10.00
Vieille Prune Etter	41 Vol.%	2cl	9.50
Abricotine Morand	43 Vol.%	2cl	9.50
Kirsch	37 Vol.%	2cl	6.50
Vieille Williams Urs Hecht	42 Vol.%	2cl	15.50
Supplements			
+ Swiss Mountain Spring		20cl	5.30
+ Cola, Sprite, Jus		20cl	3.50



## Cognac

Rémy Martin VSOP	40 Vol.%	2cl	10.00
Delamain XO Pale & Dry	45 Vol.%	2cl	16.00

## Single Malt Whisky

Auchentoshan 12 Years Triple Distilled	40 Vol.%	4cl	16.00
Caol Ila 12 Years	43 Vol.%	4cl	18.00

## Scotch Whisky

Johnnie Walker Red Label	40 Vol.%	4cl	10.00
Johnnie Walker Black Label	40 Vol.%	4cl	15.00

## Irish Whiskey

Jameson Black Barrel	40 Vol.%	4cl	15.00
----------------------	----------	-----	-------

## Bourbon Whiskey

Jack Daniels	40 Vol.%	4cl	10.00
Bulleit Frontier Whiskey	45 Vol.%	4cl	15.00

## Blended Whisky

Nikka From the Barrel	51 Vol.%	4cl	18.00
-----------------------	----------	-----	-------

## 60 Jahre Arc-en-ciel

1959	September	Kauf der Liegenschaft «Haus Gottfried Bühler» durch Heini und Micheline
1960	Frühling	Baubeginn
<b>1961</b>	<b>Januar</b>	<b>Eröffnung Tea Room Arc-en-ciel</b>
1962	Mai	Eröffnung Hotel Garni mit 20 Betten
1967	Dezember	Erwerb Chalet Sanetschblick
1968	Sommer	Umbau Chalet Sanetschblick in Hotel Dépendence mit 20 Betten
1972	Sommer	Grosser Hotel Um- und Erweiterungsbau
1976	Mai	Eröffnung der Pizzeria mit Holzofen der Eggi-Tennisplätze
1979	November	Restaurant neugestaltet und Crêperie eingerichtet
1980/81		Salon-Neubau im 1. Stock des Hotels. Neubau der Hotel-Résidence mit Studios, Zwei- und Dreizimmerwohnungen sowie einer Einstellhalle, Sauna/Solarium/Fitness
1982	Okt.-Dez.	Hotel Um- und Erweiterungsbau, neuer Hoteleingang mit Réception
1984	November	Elektronische Telefonanlage, Minibars in allen Zimmern
1985	Juni, Nov.	Bau des hoteleigenen, geheizten Schwimmbades
1986	November	Farb-TV in allen Gästezimmern!
1989	Mai	1. EDV-Anlage für Réception und Administration
1990	Mai	Neue Elektro-Autorennbahn für Kinder im Sommer
1992	Mai–Juni	Hotel-Résidence leicht renoviert
1993	März–Juni	14 neue Hotelzimmer und Seminarraum gebaut
	Dezember	Neugestaltung Restaurant „La Sarine“
1995	April–Mai	Terrassenunterkellerung. Neue WC-Anlagen, Kinder-WC
	Okt.–Dez	Bau Wintergarten und Spielzimmer / Spielsalon
1999	März	Christiane Matti übernimmt die Geschäftsführung

2000		Renovation / Umbau von acht Hotelzimmern West- und Südseite
2005	Sept.-Dez	Südzimmer umgebaut in 3 Junior-, 3 Mini-Suiten
	Dezember	Eröffnung „Beauté et bien-être Arc-en-ciel“ im Chalet Sanetschblick
2006	Sept.-Dez.	Renovation und Umbau Erdgeschoss Résidence
2007	Sept.-Dez	Renovation 1. und 2. Stock Résidence + Eröffnung Private Spa
2008	Juli	Installation einer neuen Telefonanlage
2009	Okt.-Nov	Renovation Pizzeria & La Sarine Anschluss des Hotels an die Fernwärmezentrale der Gemeinde Saanen. Komplette Renovation der 4-Zi. Wohnung im 1. Stock
<hr/>		
2011	Januar	Das Hotel Arc-en-ciel feiert seinen 50igsten Geburtstag
	Dezember	Gratis W-Lan wird eingeführt
2012	Mai	Spielzimmer im UG umgestaltet und renoviert
2013	Oktober	Umbau und Neugestaltung von Réception und Lounge
2014	Mai	Renovation und Vergrösserung der Terrasse. Neuer Terrassenbereich Bachseite sowie neue und grosszügige Aussenlounge.
2015	September	Am 12.9. stirbt der Gründer und Erbauer des Hotels, Heini Matti im Alter von fast 93 Jahren.
2015	Okt.-Nov.	Installation einer Solaranlage auf dem Dach. Renovierung des Treppenhauses sowie neue Attika-Suiten im 4. Stock.
2017	März-Juni	Renovation 8 Doppelzimmer Bach- und Südseite
2018	April-Mai	Renovation «Salon au Premier» und Holzterrasse
2018	Oktober	Renovation (Sandstahlen und Malen) der Fassade der Résidence
2018	November	Renovation des Mitarbeiterrestaurants sowie des Büros Service, Küche und Gouvernante.
2019	Juni	Brand des Personalhauses «Sanetschblick»
2019	November	Terrasse erhält Glasfront und Holzboden. Neu heisst sie «Veranda»
<hr/>		
2020	März – Mai	Aufgrund der COVID 19 Krise hat das Arc-en-ciel zum ersten Mal seit der Eröffnung im Jahr 1961 das Restaurant für externe Gäste geschlossen.
2020	März – Juni	Umbau und Renovation von 10 bestehenden in 7 neue Doppelzimmer und Suiten (Hauptgebäude).
2020	Juni	Amina und Tim Matti übernehmen die operative Geschäftsführung.
2021	Juni	Nach 33 Jahren verabschieden wir Cazim, einer unserer Dienstältesten Mitarbeiter, in die verdiente Pension.
2021	Oktober	Das Hotel Arc-en-ciel feiert seinen 60igsten Geburtstag