

# Unsere Geschichte

Das Grundstück des heutigen Parkhotels CUP VITALIS wurde von 1893 bis 1905 mit dem damals modernst gebauten und eingerichteten Sanatorium Deutschlands, dem von Dapperschen Sanatorium bebaut. Geleitet wurde die Einrichtung vom bekannten Arzt und geheimen Medizinalrat Prof. Dr. von Dapper-Saalfels. In den letzten Jahren bis zum Verkauf 1959 an die Landesversicherungsanstalt Berlin war Bundespräsident Dr. Theodor Heuß ständiger Gast. Mit dem Verkauf wurde der Name in Sanatorium Rudolf Wissel geändert.

Wissel war von 1928-1930 Arbeitsminister, Ehrenbürger von Berlin und Vordenker für vorbeugende Maßnahmen zur Erhaltung und Besserung der Arbeitskraft. Als sich immer stärker herausstellte, dass die



alten Anlagen nicht mehr den Anforderungen genügten, entschloss sich die LVA Berlin zum Neubau. Es sollte mit dem Kurmittelhaus eine physikalisch-therapeutische Einrichtung nach den neuesten balneologischen Erkenntnissen gebaut werden. So entstanden in zwei Bauabschnitten das Kurmittelhaus (1974-1975, Eröffnung am 1.12. 1975) und das Haupthaus (1977-1980), die in Gestaltung und Funktion eine Einheit bilden. Insgesamt wurde in die Baumaßnahme 38 Mio. DM investiert. Die Forderung zum Erhalt des Baumbestandes, die Lage der Zimmer ausschließlich mit Blick zum Park und die Gestaltung der Außenanlage unter Einbeziehung von Sport- und Ruhezeiten war hervorragend gelungen. Die ca. 150m lange Auffahrt zum Eingang des Haupthauses war aus therapeutischen Gründen mit einer Steigung gebaut worden.

Im Juni 2012 verkaufte die Deutsche Rentenversicherung die gesamte Immobilie an die CUP VITALIS Hotel- und Betriebsgesellschaft. Fortan wurden bis zur Wiedereröffnung im Juli 2013 ca. 13 Mio. Euro in die Sanierung des Haupthauses (16.000 qm Fläche) investiert.

Der Spa&Sport Bereich mit weiteren 2.600qm wurde technisch und optisch auf den neuesten Stand gebracht, zwei neue Saunen und eine große Trockensalzoase wurden im Januar 2014 eröffnet.

Weitere Investitionen erfolgten durch den kompletten Umbau des früheren Restaurants zum neuen Tagungsbereich auf ca. 500 qm, Eröffnung war im Oktober 2014.

Des Weiteren wurde ein komplett neuer Bereich für Gruppenveranstaltungen für bis zu 230 Personen geschaffen, Eröffnung Dezember 2014. Weitere Highlights sind geplant, wie z. B. eine komplett neue Saunalandschaft auf über 250m<sup>2</sup> mit Außenbereich und eine große Finesseinrichtung.

Ein wichtiger Schritt in Richtung Weiterentwicklung des Unternehmens.

Im ersten vollen Betriebsjahr 2014 besuchten unser Hotel rund 10.000 Gäste.



Auf unserer Homepage [www.cupvitalis.de](http://www.cupvitalis.de) erwartet Sie ein 360° Panorama-Rundgang.

Erfahren Sie die neuesten Informationen zu unserem Hotel auf unserer Facebookseite.



# Vorspeisen

<b>Antipasti</b> <sup>2</sup> verschiedene marinierte Gemüse mit Pesto und Parmesan	7,50 €
<b>Fitnesssalat mit Hähnchenbruststreifen</b> <sup>6</sup> Römer- und Eisbergsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	9,50 €
<i>Dazu haben Sie die Wahl zwischen drei verschiedenen Dressings</i> Balsamico, French und Thousandislands	
<b>Rindercarpaccio</b> <sup>6</sup> hauchdünne Scheiben vom Rind an Pesto, Ruccola und Parmesan	11,50 €
<b>Carpaccio vom Thunfisch</b> dünne Scheiben vom Thunfisch an Zitronen-Knoblauch Mayonnaise und kleinem Salatbouquet	11,50 €



# Suppen

<b>Rinderkraftbrühe mit Einlage</b> <sup>2</sup>	5,50 €
<b>Brokkolicremesuppe</b> <sup>1</sup> herzhaft mit feinem Rahm und Mandelsplittern	5,50 €

# Snacks

<b>Fish &amp; Chips</b> <sup>2,4</sup>	11,50 €
<b>Clubsandwich</b> <sup>2,5</sup>	12,50 €

## Facts & Figures

- Im Monat werden durchschnittlich 4.500 kg Wäsche gereinigt! Das ist vergleichbar mit dem Gewicht eines ausgewachsenen Elefanten.
- Im Jahr 2014 wurden insgesamt 30.435 Gäste mit unserem hauseigenen Shuttlebus befördert. Das entspricht der Fahrgastmenge von ca. 30 voll besetzten üblichen Regionalverkehrszügen bestehend aus 5 Doppelstockwagen.

# Hauptgerichte

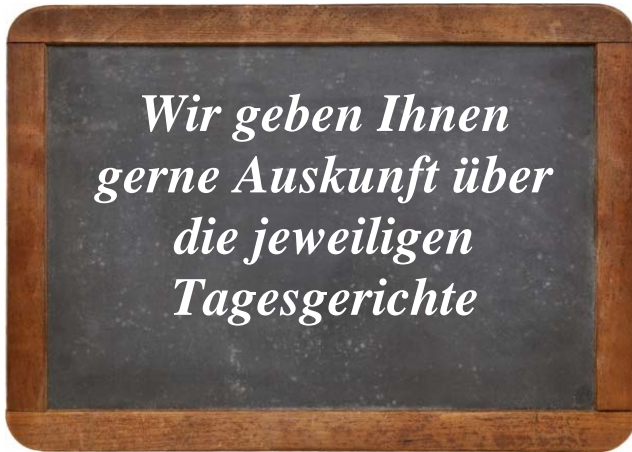
„À point“ oder zart gebraten, ganz nach Ihrem Wunsch

**Hähnchenbrust „Piri-Piri“**<sup>6,9</sup> **16,50€**  
auf herzhaftem Paprika- Knoblauchgemüse an Kartoffel- Fetastampf

**Rumpsteak**<sup>5,3</sup> **19,50 €**  
mit Speckbohnen, Beilage und Sauce nach Wahl

**Medaillons vom Schwein** **18,50€**  
mit Mandelbrokkoli, Beilage und Sauce nach Wahl

**Wählen Sie Ihre Beilage**<sup>4</sup>  
Kartoffelwedges, Pommes-Frites, Kartoffelgratin, Spätzle  
& Sauce...<sup>2</sup>  
Champignonrahmsauce, Pfefferrahmsauce, Tomatensauce, Rotweinsauce, Kräuterbutter



**Direkt aus dem kühlen Nass –  
frisch für Sie zubereitet**

**Seehechtfilet** **16,50 €**  
unter der Kartoffelkruste auf Blattspinat,  
an Weißweinsauce

**Lachsfilet**<sup>6</sup> an Senfsauce **18,50€**  
mit glasierten Karotten und Tagliatelle

## Vegetarische Gerichte

**Penne al Arrabiata**<sup>2</sup> **9,50 €**  
Penne in pikanter Paprikasauce und frischem Parmesan

**Spinat- Fetagratin**<sup>9</sup> **11,50 €**  
mit Kartoffeln und Champignons

### Facts & Figures

- Im Hotel verbrauchen wir im Monat ca. 1074 m<sup>3</sup> (1.074.000 Liter) Wasser, das entspricht 89.500 Kisten Hefeweizen!
- Die Laufleistung von unserem BHKW im Jahr beträgt ca. 291.666 km. Man müsste 7,5 mal die Erde umfahren um das zu erzielen!
- Um das Wasser zu enthärten, brauchen wir ca. 8 Tonnen Salz im Jahr, das entspricht dem Gewicht von 6 Kleinwagen!

# Unsere Flammkuchen - Variationen

Frisch belegt mit unserer Gewürzcreme ... im Steinofen gebacken ... auf dem Holzbrett serviert.

<b>Elsass Classic</b> <sup>3,5</sup> mit Speck und Zwiebeln	6,50 €
<b>Gratiniert</b> <sup>1,3</sup> mit Speck, Zwiebeln und feinem Käse überbacken	6,90 €
<b>Mediterran</b> <sup>4</sup> mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	7,00 €
<b>Pikant</b> <sup>4</sup> mit Schafskäse, Zwiebeln, Paprikastreifen und Oliven	7,50 €
<b>Maritim</b> mit Räucherlachs und Lauch	8,50 €
<b>Der Süße</b> <sup>6,9</sup> mit Marzipancreme, Äpfeln, Rosinen und Mandeln	7,90 €

Oder stellen Sie sich Ihren ganz eigenen Flammkuchen zusammen.

Wählen Sie Ihren Belag!

Gewürzcreme oder Tomatensauce  
Salami, Schinken, Champignons,  
Zwiebeln, Paprika, Speck,  
Mozzarella, Basilikum, Oliven,  
Paprika, Lachs, Kapern,  
Anchovis



## Die italienische Variante

<b>Mozzarella – Käse</b> <sup>2</sup> mit frischem Basilikum	7,50 €
<b>Parmaschinken und herzhaftem Ruccola</b> <sup>2,5</sup>	7,50 €

## Desserts

<b>Kaiserschmarrn mit Zwetchgenröster</b> <sup>2,3,6</sup>	8,00 €
<b>Schokoladensoufflé auf Vanillespiegel</b> <sup>4,6</sup>	7,50 €
<b>Dessertvariation CUP VITALIS</b>	8,50 €

1 Farbstoffe 2 Konservierungsstoffe 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Phosphat 6 Süßungsmittel/n  
7 koffeinhaltig 8 chininhaltig 9 geschwefelt 10 gewachst 11 geschwärzt

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer