



GENUSS-NEWSLETTER



Wir haben das zu Ende gehende Jahr dank unserer Gäste jeden Tag in vollen Zügen genossen. Ich möchte an dieser Stelle keine Höhepunkte herausstreichen, denn alle zu nennen, würde den Rahmen sprengen. Und auch in den kommenden Wochen und

Monaten dürfen Sie einiges erwarten. Zum Beispiel unser Silvestermenü. Oder mitten im erwachenden Frühling die Kitchen-Party mit drei herausragenden Starköchen, bevor Ende April 2017 «Les Grands Chefs» zu Tische bitten. Wir freuen uns auf gemeinsame kulinarische Momente mit Ihnen.

Ihr Gastgeber, Christian Kuchler



WEIHNACHTEN 2016



Schäftli an Weihnachten. Die Weihnachtsfeiertage sind die Zeit, die auch wir gerne mit unseren Familien begehen. Deshalb bleibt das Schäftli am 24., 25. und 26. Dezember 2016 geschlossen. Alle anderen Tage rund um Weihnachten sind wie gewohnt geöffnet.



SILVESTERMENÜ SURPRISE



CHF 295.00 inkl. Champagner

Silvesterschmaus. Lassen Sie das alte Jahr in unserem Hause als willkommener Gourmet ausklingen. Mit viel Herzblut haben wir für Sie ein tolles und einmaliges Silvestermenü zusammengestellt. Gang für Gang nähern wir uns genussvoll dem Jahreswechsel. Nach dem Genuss kommen natürlich die besten Wünsche. Stossen Sie zusammen mit uns auf ein neues, kreatives und erfolgreiches Jahr an. Wir freuen uns, Sie zusammen mit Ihren Liebsten in unserem Hause verwöhnen zu dürfen.



KREATIVE PAUSE

Wie die Natur ziehen wir uns zurück, um uns zu erholen, Kraft zu tanken und frische Ideen zu entwickeln. Neue Speisen werden kreiert und ausprobiert und mit dem nötigen Feinschliff versehen in die Menükarte übernommen.

Betriebsferien
01. bis 17. Januar 2017



WILLKOMMEN ZUR KITCHEN-PARTY

Kochkunst hoch³. Am 11. März 2017 erblüht das Schäfli ganz besonders. Drei international angesehene Starköche teilen sich bei uns die Kochtöpfe. Mit unserer Kitchen-Party verwöhnen wir die anspruchsvollen Gaumen unserer

Gäste mit spezielle Kreationen aus unserer «Taverne zum Schäfli»-Küche – zubereitet von drei weiteren Meistern ihres Faches. Nähere Angaben erhalten Sie zu einem späteren Zeitpunkt. CHF 220.00 inkl. Getränke.



Stefan Heilemann. Während drei Jahren Sous Chef bei Rolf Fliegau im Ecco Ascona und Champfer begeistert er seit 2016 als Küchenchef des Ecco in Zürich. Er nimmt seine Gäste gefangen mit gewagten und doch sehr präzisen Kreationen. Sein kulinarischer Mut wird von den Gästen mit anhaltendem Applaus belohnt.



Christian Hümbts. Aktuell überrascht Christian Hümbts die Gäste vom Hotel Vier Jahreszeiten aus Hamburg mit aussergewöhnlicher, kreativer Patisserie. Die Ansprüche, die er an sich selbst stellt, umschreibt er mit einem einzigen Satz: «Die Kreativität der Patisserie ist es, die Grenzen jeden Tag neu zu stecken».



Kirill Kinfelt. Im Restaurant «Trüffelschwein» in Hamburg verfolgt Kirill Kinfelt seinen ganz eigenen Stil. Sein Credo lautet dabei, dass Essen Spass machen soll – ganz ohne Zwänge. Dabei bleibt er seinem hohen kreativen und fachlichen Anspruch immer treu und lässt das Produkt einfach Produkt sein.



VORANZEIGE

Les Grands Chefs. Sieben Namen, die allein schon bei deren Nennung jedem Gourmet das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen. Am 30. April 2017 wird jeder von ihnen einen Gang zelebrieren. So entfaltet

sich ab 12 Uhr bei einem gesetzten Lunch ein unvergleichliches Menu. Merken Sie sich diesen Termin unbedingt vor. CHF 490.00 inkl. Getränke.



Jacky Donatz



Bernard Gothuey



Hans-Peter Hussong



André Jaeger



Wolfgang Kuchler



Othmar Schlegel



Franz Wiget



TAVERNE ZUM SCHÄFLI

Oberdorfstrasse 8 · 8556 Wigoltingen
Tel. +41 (0)52 763 11 72
kontakt@schaefli-wigoltingen.ch
www.schaefli-wigoltingen.ch