



GENUSS-NEWSLETTER



Das Jahr 2017 war für uns ein Traum. Stolz dürfen wir Sie über den Erhalt des 2-ten Michelin Stern und 18 Gault Millau Punkte informieren. Ein herzliches Dankeschön an alle Gäste, welche unser Team immer aufs Neue zu Höchstleistungen anspornen.

Um dieses fantastische Jahr gebührend zu verabschieden, kreieren wir ein überraschendes Silvestermenü.

Am 10. März 2018 findet die diesjährige Kitchen-Party statt, zu der wir wiederum vier ausgezeichnete Starköche begrüßen dürfen. Mit Freude sehen wir spannenden kulinarischen Begegnungen mit Ihnen entgegen.

Ihr Gastgeber, Christian Kuchler



WEIHNACHTEN 2017



Schäftli an Weihnachten. Auch wir verbringen die Weihnachtstage am liebsten mit unserer Familie und genießen die besinnlichen Tage gemeinsam. Daher bleibt das Schäftli am 24., 25. und 26. Dezember 2017 geschlossen. Wie gewohnt sind alle anderen Tage rund um Weihnachten geöffnet.



SILVESTER-ÜBERRASCHUNG



CHF 295.00 inkl. Champagner

Silvester-Sinfonie. Unser diesjähriges Silvestermenü ist der harmonische Ausklang für ein ganz besonderes Jahr. Gleichzeitig wird es ein Paukenschlag, der das neue Jahr mit einem ersten, starken Eindruck beginnen lässt. Lassen Sie all Ihre Sinne umschmeicheln, betören und auch überraschen. Lassen Sie uns gemeinsam-genussvoll ein neues Jahr beginnen. Wir freuen uns, Sie zusammen mit Ihren Liebsten in unserem Hause verwöhnen zu dürfen.



KREATIVE PAUSE

Sag mir wie ein Jahr beginnt und ich sag Dir, was es bringt. Lassen Sie sich überraschen, mit welchen Ideen, Rezepten und Verführungen wir aus unserer kurzen Verschnaufpause zu Jahresbeginn zurückkommen.

Betriebsferien
01. bis 09. Januar 2018



DIE KITCHEN-PARTY 2018

So viel Vorfreude. Am 10. März 2018 heisst es erneut «Kitchen-Party» bei uns in der «Taverne zum Schäfli». Drei renommierte Köche und ein Pâtissier aus Passion werden Ihre Kunstwerke für Sie auf den Tisch zaubern.

Freuen Sie sich schon heute darauf. Nähere Angaben erhalten Sie zu einem späteren Zeitpunkt.
CHF 250.00 inkl. Getränke.



James Baron. Nebst 92 Punkten bei Falstaff, «Koch des Jahres 2017» und «Top 20 Koch Österreich» erhielt der Spitzenkoch des Hotels Tannenhof in St. Anton am Arlberg 3 Hauben und 18 Gault Millau Punkten. Trotz dieser Ehrungen bleibt er am Boden: «Mein Ziel ist es, das beste Erlebnis und Überraschungen für die Gäste zu kreieren.»



Christian Geisler. Im Restaurant «Der Kunsthof» erkochte sich der Aufsteiger des Jahres 2015, 17 Gault Millau Punkte und 1 Michelin Stern. Nachdem er mit seinen Kreationen im Restaurant L'O in Horgen am Zürichsee überzeugte, zog es ihn wieder zurück in seine Heimat nach Salzburg, wo er zurzeit sein neues Projekt aufbaut...



Silvio Germann. 2016 wurde er als Gault Millau «Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz» ausgezeichnet. Er kochte auf Schloss Schauenstein für und mit Andreas Caminada. Heute führt er für die perfekt und mit viel Liebe zum Detail inszenierten Gänge des «IGNIV» 1 Michelin Stern und 16 Gault Millau Punkte.



Christian Hümb. Im Münchner Bayerischen Hof verantwortet er im Restaurant Atelier die Pâtisserie und hat mit seinem Freund Jan Hartwig den 3 Stern geholt! Die Ansprüche, die er an sich selbst stellt, umschreibt er mit einem einzigen Satz: «Die Kreativität der Pâtisserie ist es, die Grenzen jeden Tag neu zu stecken».



TAVERNE ZUM SCHÄFLI

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