



## GENUSS-NEWSLETTER

Liebe Gäste, liebe Freunde

*We are back!* Nach einer erholsamen und kreativen Sommerpause sind wir wieder für Sie da.

Der Blick zurück auf drei Jahre voller Erfolg, 2 Michelin Sterne,



18 Gault-Millau Punkte und viele schöne Erinnerungen motiviert uns. Wir freuen uns mit dem gleichen Elan und Power in die Zukunft zu ziehen!!

*Ihr Gastgeber, Christian Kuchler*



## BLACK SHEEP



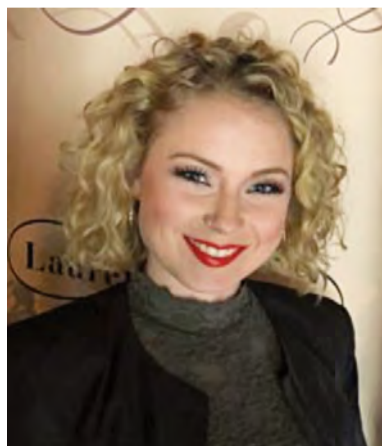
Das schwarze Schaf in der Familie hat unsere Erwartungen übertroffen. Wir hatten seit der Jungfernfahrt im März schon zahlreiche «lässige» Events in der ganzen Schweiz.

Lassen Sie sich von Streetfood 1. Klasse überzeugen. Wir erwarten Sie vom

- 13. – 16. September 2018 an der Gourmesse in Zürich
- 22. – 23. September 2018 am Bergrennen in Steckborn TG (beim Schulhaus)



## FRISCHER WIND AN DER FRONT



*Fabian Mennel.* Ganz herzlich begrüßen wir unseren neuen Restaurantleiter und Sommelier Fabian Mennel. Seit dem 1. August 2018 ist er bei uns im Schäfli tätig. Vorher war er neun Jahre lang als Sommelier und Servicechef im 5-Sterne-Superior-Hotel «Burg Vital Resort» engagiert und prägte die Gastronomie am Arlberg mit.

*Ramona Gubler,* meine Lebenspartnerin, wird ab Anfang Oktober 2018 die Rolle der Gastgeberin und die Administration übernehmen. Ramona freut sich bereits heute, Sie im Restaurant begrüßen zu dürfen.



## MASERATI

*Firstclass Essen – Firstclass Fahren.*

Unsere Zusammenarbeit mit Maserati ermöglicht Ihnen einen einzigartigen Shuttleservice. Gerne holen wir Sie im Maserati vom Bahnhof



*Auto Zentrum West*

ab oder fahren Sie in der näheren Umgebung nach Hause.

Bitte melden Sie sich vorab für diesen aussergewöhnlichen Fahr- genuss an.



## KITCHEN-PARTY IN VITZNAU



Am Montag, 1. Oktober 2018, bin ich an der Kitchen-Party im Park Hotel Vitznau engagiert. Ich freue mich auf ein Wiedersehen mit meinem ehemaligen Restaurantleiter Sebastian Stichter.

Tickets sind erhältlich unter:  
[www.parkhotel-vitznau.ch](http://www.parkhotel-vitznau.ch)

## WINE & DINE



EXCEPTIONAL WINES FROM OUTSTANDING VINEYARDS

Am Freitag, den 5. Oktober 2018 kommt Johann Henschke zu einem einmaligen Wine & Dine in die Schweiz. Er zählt zu den besten australischen Winzern der Neuzeit.

Mit seinen Top-Weinen erhält er regelmässig Spitzennoten der renommierten Weinguides:

99 Parker, 98 James Suckling Points und Wine of the Year in Australien.

Reservierungen können Sie entweder bei uns oder bei RutishauserBarossa in Scherzingen tätigen. Preis pro Person CHF 290.00 inkl. Wein & Getränke.

**RUTISHAUSER**  
**BAROSSA**  
WELT DER WEINE

## AUF HOHER SEE

*Schiff aboi.* Auch dieses Jahr prüfen wir wieder unsere Seetauglichkeit vom 11. – 13. November 2018 am Gourmetfestival mit dem Reisebüro Mittelthurgau.

Weitere Infos unter: [www.mittelthurgau.ch](http://www.mittelthurgau.ch)



## ÖFFNUNGSZEITEN WEIHNACHTEN

*Schäfli an Weihnachten.* Vom 23. – 26. Dezember 2018 ist das Restaurant geschlossen. Gerne sind wir wieder ab dem 27. Dezember für Sie da.

Am Montag, den 31. Dezember 2018 findet unser

bekanntes Silvester-Dining statt – sichern Sie sich jetzt schon Ihre Plätze!

Preis pro Person CHF 295.00 inkl. Wasser, Champagner zum Apéro sowie um Mitternacht aus der Magnum.



TAVERNE ZUM SCHÄFLI

Oberdorfstrasse 8 · 8556 Wigoltingen

Tel. +41 (0)52 763 11 72

[kontakt@schaefli-wigoltingen.ch](mailto:kontakt@schaefli-wigoltingen.ch)

[www.schaefli-wigoltingen.ch](http://www.schaefli-wigoltingen.ch)