



## GENUSS-NEWSLETTER

Liebe Gäste, liebe Freunde

*Vielen Dank!* Das Jahr 2018 neigt sich dem Ende zu! Ein herzliches Danke-schön an alle Gäste – Sie sind es, die unser Team immer aufs Neue zu Höchstleistungen anspornen.



Auch 2019 hält eine ganze Reihe von Highlights für Sie bereit. Wir freuen uns auf weitere kulinarische Begegnungen mit Ihnen.

*Ihre Gastgeber,  
Ramona und Christian Kuchler*



## WEIHNACHTEN 2018



Der Baum ist geschmückt und wir gönnen uns über Weihnachten gemeinsame Familienzeit. Daher bleibt das Schäfli vom 23. – 26. Dezember 2018 geschlossen. Wie gewohnt sind wir an allen verbleibenden Tagen im Dezember für Sie da.



## KREATIVE PAUSE

*Was bringt uns das neue Jahr?* Womit überraschen wir Sie im neuen Jahr? Ein wenig verraten wir schon in diesem

Genuss-Newsletter. Und noch viel mehr kulinarische Souvenirs bringen wir aus unseren Ferien mit.

*Betriebsferien 01. bis 14. Januar 2019*



## KALBS-METZGETE

*29. Januar bis 02. Februar 2019.* Zum ersten Mal findet im Schäfli eine Kalbs-Metzgete in Zusammenarbeit mit dem Schrofен-Hof statt. Auf den Teller kommt alles, was das Herz begehrt – es erwarten Sie viele Lecke-



rien vom Kalb wie zum Beispiel Leberli, Nierli, Kalbs-Kopf, Kotelett und vieles mehr. Alle Gerichte können à la Carte bestellt werden. Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.



## SCHIFF AHOI



*Zwei Sterneköche, vier Hände, acht Gänge* – begleitet von exquisiten Champagnern und Weinen. Das Meister-Duo Kuchler & Heilemann kreiert moderne vielfältige Haute Cuisine aus edlen Zutaten. Ein Elsass-Trip für wahre Geniesser. Kommen Sie an Bord für eine kulinarische Flussreise von Basel nach Strassburg.  
[www.mittelthurgau.ch](http://www.mittelthurgau.ch) / 06. – 08. April 2019





# DIE KITCHEN-PARTY 2019

*Vorfreude ist die schönste Freude!* Am 16. März 2019 geht die legendäre «Kitchen-Party» bei uns in der «Taverne zum Schäfli» in die nächste Runde. Vier renommierte Gastköche werden Ihre Kunstwerke für Sie auf den Teller

zaubern. Sichern Sie sich schon heute Ihren Platz und freuen Sie sich auf einen unvergesslichen Abend mit spannenden Begegnungen.

Preis pro Person CHF 280.00 inkl. Getränke.



**Marco Böhler.** 18 Gault&Millau Punkte, 2 Michelin Sterne. Schaut man sich den Lebenslauf des 1985 geborenen Breisgauer an, staunt man nicht schlecht! Über 10 Wettbewerbsteilnahmen, «marmite youngster – bester Jungkoch 2013», Stage bei Paul Bocuse, Abstecher zu Daniel Humm nach New York, ja sogar weltumspannend, die Konzepterarbeitung für die Langstreckenflüge der SWISS und seine Mitarbeit an Büchern und Anlässen. Was Marco Böhler im Stucki in Basel besonders schätzt, ist das familiäre Arbeiten, Lachen und Feiern. An der Seite von Tanja Grandits treibt er mit Hingabe und ehrlichem Handwerk den unverkennbaren Stil des Gourmet-Idylls voran.



**Roger Kalberer.** 17 Gault&Millau Punkte, 1 Michelin Stern. Im legendären Schlüssel in Mels ist 2017 ein Generationenwechsel in phänomenalen Stil gelungen. Nach mehr als vier Dekaden hat Seppi Kalberer die Chefrolle an seinen Sohn Roger übertragen. Kalberer junior schaffte es prompt, den Michelin-Stern, den das Haus seit 1994 führt, zu halten, ebenso wie die 17 Gault&Millau Punkte. Roger Kalberer hat seine Spuren bei Philippe Rochat und Andreas Caminada abverdient und kehrte 2013 an den heimischen Herd zurück. Das Restaurant Schlüssel hat Tradition – und es hat eine vielversprechende Zukunft.



**Stefan Heilemann.** 17 Gault&Millau Punkte, 2 Michelin Sterne. Wer gleich mit zwei Sternen in den Guide Michelin einsteigt, hat geschafft, was wenige zuvor geschafft haben. Stefan Heilemann gelang dieses Kunststück nach weniger als einem Jahr als Küchenchef im Zürcher Restaurant Ecco im Hotel Atlantis by Giardino. Er koche innovativ, mit feinen, intelligenten Kontrasten und ganz viel Tiefgang. Gault&Millau bewertet seine Küche mit 17 Punkten.



**Peter Hagen-Wiest.** 17 Gault&Millau Punkte, 2 Michelin Sterne. Von den 100 besten deutschen Köchen stehen nach dem Geschmack der internationalen Gourmetbibel Gault&Millau 18 in Baden-Württemberg am Herd – einer davon ist Peter Hagen-Wiest aus dem «Ammolite – The Lighthouse Restaurant». Nachdem das Restaurant 2017 von Gault&Millau zum ersten Mal mit 17 Punkten ausgezeichnet wurde, konnte die erstklassige Bewertung nun erneut bestätigt werden. Der gebürtige Österreicher vertraut auf den Bezug zur Region und bewahrt die Nähe zu den eigenen Wurzeln – beides auf hohem Niveau.



## SAVE THE DATE

**2. Grand Chef Dinner** mit André Jäger, Jacky Donatz, Hans-Peter Hussong, Seppi Kalberer, Othmar Schlegel, Wolfgang Kuchler und Heinz Witschi. Preis pro Person

CHF 490.00 inkl. Getränke. Reservieren Sie schon jetzt Ihren Platz für einen unvergesslichen Lunch ab 12.00 Uhr. 16. Juni 2019. Weitere Infos folgen.



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)