

RIGI GOURMET WOCHE 2.0

Weil wir zusammenhalten und uns unterstützen!

2. bis 7. März 2021 im Kräuterhotel Edelweiss auf der Rigi

Vom 2. bis 7. März findet die zweite Gourmet-Woche im Kräuterhotel Edelweiss statt. Mit unseren Kollegen, die auf Grund der aktuellen Massnahmen, ihre Betriebe geschlossen haben müssen, habe wir für euch ein spannendes Wochenprogramm zusammengestellt.

Jeden Abend kocht eine andere Crew! So können Sie eine Vielfalt an verschiedenen Gerichten erleben, für die Sie ansonsten die halbe Schweiz bereisen müssten.

Natürlich mit der gebotenen Vorsicht. Es versteht sich von selbst, dass wir dies unter Berücksichtigung der geltenden Schutzmassnahmen umsetzen und gemeinsam für die Einhaltung der Schutzkonzeptes sorgen.

Wochenprogramm

Dienstag, 2. März 2021	Werner Tobler, Bacchus Hildisrieden - (Alle Herzen)
Mittwoch, 3. März 2021	Tobias Buholzer, Die Rose, Rüschtikon - (16 Gault Millau Punkte / 1 MICHELIN Stern)
Donnerstag, 4. März 2021	Marius Frehner, Gamper, Zürich - (15 Gault Millau Punkte)
Freitag, 5. März 2021	Daniele Tortomasi, The Nucleus, Wolhusen (15 Gault Millau Punkte / 1 MICHELIN Stern)
Samstag, 6. März 2021	Benedikt Voss, Regina Montium, Rigi (15 Gault Millau Punkte / 1 MICHELIN Stern)
Sonntag, 7. März 2021	Samuel Vörös, Schatzis, Luzern (0 Punkte / 0 Sterne)

Package für Gourmetliebhaber:

Ab CHF 280.00 pro Person im Doppelzimmer / CHF 300.00 im HolzKLASSE-Zimmer / Einzelzimmerzuschlag CHF 60.00

Im Packagepreis inbegriffen sind die Übernachtung, das Frühstück sowie das Abendessen beim jeweiligen Gastkoch.
Zzgl. Getränke und Kurtaxen.

Ab einer Reservation von zwei Übernachtungen gibt es einen Rabatt von CHF 10.00 pro Person/Tag.

Der Menupreis geht vollumfänglich an den jeweiligen Koch/das jeweilige Restaurant. Dies ist unser Beitrag zur Unterstützung unserer Kollegen in diese sehr schwierigen Zeit.

Reservationen unter willkommen@kraeuterhotel.ch / +41413998800