

htr.ch

Ihr starker
Hospitality Partner

JETZT STELLEN-
ANZEIGE SCHALTEN!



https://ads.gutknecht-net.com/delivery/ck.php?oaparams=2_bannerid=6164_zoneid=510_cb=e4da88e643_oadest=https%3A%2F%2Fwww.hotelcareer.ch%2Farbeitgeber%2Fanzeige_buchen

Sesselrücken

Kai Höhn übernimmt als Küchenchef

In der Sagibeiz in Murg SG ist seit Anfang Dezember ein neuer Küchenchef im Einsatz: Mit Kai Höhn hat ein ausgewiesener Fachmann den Kochlöffel von Roman Gantner übernommen. Gantner war rund acht Jahre in der Sagibeiz, sieben davon als Küchenchef.



Roman Gantner (Mitte rechts) übergibt an Kai Höhn (Mitte links). Mit auf dem Bild die beiden Leiter Therry Wüthrich (links) und Mathias Seiwald (rechts).

Bild: zvg

Kai Höhn (25) bringt trotz seines jungen Alters eine breite Erfahrung mit, die er sich in verschiedenen, teilweise sehr hochrangigen Restaurants erarbeitet hat. Dazu gehören diverse mit Michelin-Sternen und Gault Millau-Punkten ausgezeichnete Küchen.



Mit seiner Unterstützung wird sich die Sagibeiz weiterentwickeln, aufbauend auf der bestehenden, hervorragenden Basis und zusammen mit den operativen Leitern Mathias Seiwald und Therry Wüthrich.

Ab dem 15. Dezember geht die neue Winterkarte live und eine Woche später wird zusätzlich eine neu arrangierte Spezialitätenkarte verfügbar sein.

Kai Höhn, der neue Küchenchef in der Sagibeiz am Walensee.

Bewährtes und ein bisschen Gourmet

In der Sagibeiz werden weiterhin frische, saisonale und nach Möglichkeit auch lokale Gerichte serviert, allenfalls mit einer Prise mehr Raffinesse, im ähnlichen Preisbereich wie bis anhin. Zusätzlich wird ein kleiner Teil für Gourmets ausgebaut. Hierfür dient im Winter das separate Stübli und im Sommer wird direkt am See serviert. Damit möchten die Verantwortlichen auch auf der Landkarte der Gourmetliebhaber sichtbar werden.

Grosser Verdienst von Roman Gantner

Roman Gantner hat viel zu stetigen Entwicklung der Sagibeiz beigetragen und möchte nun neue Erfahrungen und Eindrücke gewinnen. Unter seiner Ägide wurde stetig ausgebaut, so kamen der Sagisteg, das Stübli, die Schienenterrasse, das Seegüetli sowie das Holzlager dazu. Ausserdem half er tatkräftig bei der Planung des Küchenneubaus.

Publiziert am Dienstag, 07. Dezember 2021



WIR STEIGERN IHRE AUSLASTUNG - GANZ OHNE LÄRM

- ZERO Aufwand dank Channel Manager Anbindung
- ZERO Risiko dank Stop-Sales Funktion
- ZERO Kommission oder Gebühren

[https://ads.gutknecht-net.com/delivery/ck.php?oaparams=2_bannerid=6238_zoneid=512_cb=91fe8532ba_oadest=https%3A%2F%2Fhotelcard.com%2Fde%2Fbecome-hotelpartner\)](https://ads.gutknecht-net.com/delivery/ck.php?oaparams=2_bannerid=6238_zoneid=512_cb=91fe8532ba_oadest=https%3A%2F%2Fhotelcard.com%2Fde%2Fbecome-hotelpartner)