

# Wochenblatt

30.11.2011

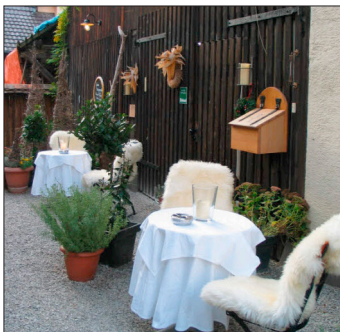
## An Feiertagen exklusiv speisen

Im Dezember steht Geflügel im Mittelpunkt / Gourmet-Schmaus zum Jahreswechsel

**Kandern-Wollbach.** Ende gut, alles gut. Unter diesem Motto sieht der Chefkoch des Hotel-Restaurants „Pfaffenkeller“ Claude F. Gysin-Spitz dem letzten Monat im scheidenden Jahr entgegen.

Außer den saisonal ausgerichteten Gerichten aus der kreativen Küche stehen im Dezember viele Geflügel-Spezialitäten auf der Speisekarte. Das Duett von Perlhuhn und Fasan sowie gefüllte Entenbrust lassen nicht nur den Geflügeliebhabern das Wasser im Munde zusammenlaufen.

Der „Pfaffenkeller“ durfte sich im Jahr 2011 über zahlreiche Auszeichnungen freuen: Einen Varta Diamant und ein rotes Besteck von



**Die gemütliche Winter-Lounge des Hotel-Restaurants „Pfaffenkeller“ lädt auch an kühlen Tagen zum Verweilen ein.**

Foto: irs

Michelin hat sich das in seinen Kreationen unermüdliche Team

redlich verdient. Außerdem gehört das Wollbacher Hotel-Restaurant zu den 150 besten Restaurants bei „Basel geht aus“.

Für die kommenden Feiertage hat sich Claude F. Gysin-Spitz wieder was Besonderes einfallen lassen und ein exklusives Menü kreiert. Das Weihnachtsmenü am 25. und 26. Dezember für 48 Euro beziehungsweise 68 Euro sowie das Silvestermenü am 31. Dezember für 110 Euro sind „von vorne bis hinten ein reiner Gourmet-Schmaus“, verrät der Chefkoch. Für beide Anlässe sind noch wenige Plätze frei, eine baldige Reservierung unter 076 26/97742 90 ist zwingend erforderlich. (irs)