



## SWISS TAVOLATA

Stefanie Wildhaber, Flumserberg SG

### Schmausen auf dem Bauernhof

Die passionierte Köchin und Bäuerin zaubert ein innen saftiges und aussen herrlich knuspriges Cordon-Bleu aus Fleisch ihrer eigenen Dexter-Kälber auf den Teller, dazu gibt es Salate oder selbstgemachte grüne Knöpfli. Diesen Schmaus geniessen ihre Gäste in einem originell umgebauten Weinfass, wo liebevoll aufgedeckt ist. Wer Stefanies Tavolata in grösserer Gesellschaft (bis zu 45 Personen) geniessen möchte, nimmt in der «Fäscher Stall Stobe» Platz. Stefanie und ihr Mann Heinz servieren ihre feine, von A bis Z hausgemachte SWISS TAVOLATA hoch über dem Sarganserland mit direkter Sicht auf die majestätischen Churfürsten. Ein wenig abseits vom Dorf Flumserberg liegt der einladende Hof der Familie Wildhaber, die mit ihrer Herzlichkeit jeden Gast begeistert.

Nachdem die Milchwirtschaft aufgegeben worden ist, haben die jungen Bauersleute vor drei Jahren auf Mutterkuhhaltung umgestellt. Heute gehören ihnen 35 Mutterkühe der Rassen Tiroler Grauvieh, Hinterwäldler und Dexter. Dieser Wechsel bringt mehr Flexibilität und erlaubt ihnen, SWISS TAVOLATA im Holzfass oder in der Stobe anzubieten.

Mehr Informationen zum Landwirtschaftsbetrieb der Familie Wildhaber gibt es hier: [www.swisstavolata.ch](http://www.swisstavolata.ch)





**SWISS TAVOLATA** bietet die Plattform [www.swisstavolata.ch](http://www.swisstavolata.ch), auf der Gäste Essen bei Bäuerinnen und Landfrauen in der ganzen Schweiz buchen können. Zurzeit bieten gut 40 Gastgeberinnen ihre Hausmaderkost an, dies direkt an oder wenige Kilometer von der Grand Tour of Switzerland entfernt. Man bucht Tavolatas für 2 bis 12 Personen und geniesst typisch regionale Speisen auf dem Bauernhof oder im Landhaus – wie Freunde bei Freunden. Neben dem liebevoll zubereiteten Menü inklusive Hof-Apéro, Getränken und Kaffee oder Tee wartet ein authentisches Erlebnis in der Küche, dem Esszimmer oder im Garten der Bäuerinnen und Landfrauen auf Gäste, die den Kontakt mit der lokalen Bevölkerung schätzen.

Kontakt unter: [info@swisstavolata.ch](mailto:info@swisstavolata.ch) oder **Tel. 052-232 66 88**

