

PROGRAMM 26/27

15 JAHRE

lisi

MITTWOCH, 11. NOVEMBER 2026

15 JAHRE lisi

Am 11. November 2026 werden die Feierlichkeiten mit knallenden Korken eröffnet.

Unsere Türen stehen offen – feiern Sie gemeinsam mit uns einen Tag voller kulinarischer Highlights und exquisiter Atmosphäre.

PROGRAMM:

10:45 Uhr Eintreffen

11:11 Uhr Start der Feierlichkeiten

17:00 Uhr Ende der Veranstaltung

Anmeldung erwünscht unter info@neueblumenau.ch

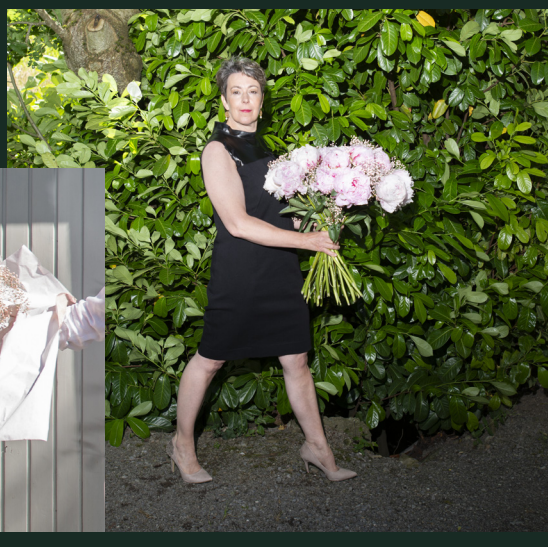
EINTRITT: CHF 60.– pro Person

An verschiedenen Stationen im Haus, erwarten Sie in Fülle feine Köstlichkeiten, Champagner und ausgewählte Weissweine – ein Fest für alle Sinne.









Neue Blumenau, Romanshornerstrasse 2, CH-9308 Lömmenschwil, **+41 71 298 35 70**, info@neueblumenau.ch, www.neueblumenau.ch

3 KÖCHINNEN+ Lisi

Erleben Sie gemeinsam mit uns einen Tag voller unglaublicher Speisen und Weine, an dem Lisi und die fünf innovativen Frauen kulinarisch gehaltvolle Köstlich-keiten zaubern.

Start 11:30 Uhr

Menu mit 6 Gängen

inkl. Champagner, Weisswein, Wasser, Kaffee

CHF 290.15 pro Person

LOIS JONES

Top 5 der marmite youngster.
Sie kocht im Restaurant Reussbad, Luzern.

ÜBER-RASCHUNGS-KÖCHIN

WEINGUT EICHHOLZ

Irène Grünenfelder Hunger. Quereinsteigerin und Auto-didaktin aus der Bündner Herrschaft, Jenins.

FELICIA LUDWIG

Pâtissière des Jahres 2022 von GaultMillau Schweiz ausgezeichnet.

WEINGUT BESSON-STRASSER

Nadine Besson-Strasser aus dem Zürcher Weinland. Biodynamisch seit 2004.

15 JAHRE lisi

SONNTAG 15. NOVEMBER 2026

PROGRAMM 2027

15 JAHRE lisi

15 Jahre Lisi.

Das gesamte Jahr 2027 wird geprägt sein von einzigartigen Anlässen, Überraschungen und kulinarischen Highlights.
Sichern Sie sich Ihre Plätze für unvergessliche Erlebnisse.

11. FEBRUAR
EDELSTEINE & GOURMETGENUSS
Mit Nadine Stadelmann, die jüngste Küchenchefin der Schweiz. Sie kocht in der Villa Honegg in Ennetbürgen.

Ein kulinarisches Erlebnis, bei dem Lisi und Nadine das Menu farblich auf die Schönheit der Edelsteine und die Präsentation des Schmucks von Eveline Frischknecht fine jewellery abstimmen.

9. APRIL
GREEN EGG
Mit dem Inhaber Cyrill Wehrle von Pro Table St.Gallen und dem Big Green Egg, grillieren wir für Sie und überraschen mit rauchigen Aromen und leckeren Kreationen. Lassen Sie sich begeistern.

4. JULI
GARTEN-CHUCHI-CLUB
Mit den Top-Köchen
17/18 GaultMillau Punkte
aus St.Gallen und dem Thurgau:

Silvio German, Christian Kuchler, Silvia Manser, Agron Lleshi, Roger Kalberer, Martin Benninger.

26. AUGUST
RAINER MARIA SALZGEBER
Erleben Sie eine exklusive Kochsession mit viel Charme und anregenden Gesprächen.

10. NOVEMBER
ABSCHLUSS DES JUBILÄUMSJAHRES
Grande Finale.



Reservieren Sie Ihren Platz.
info@neueblumenau.ch







Neue Blumenau, Romanshornerstrasse 2, CH-9308 Lömmenschwil, **+41 71 298 35 70**, info@neueblumenau.ch, www.neueblumenau.ch



WIR FREUEN UNS

