



HERZLICH WILLKOMMEN

in Ihrem „kleinen Zuhause auf Zeit“!



4 **Herzlich willkommen!**
 6 **Unsere Zimmer**
 8 **Cédric Schwitzer's Sternerestaurant**
 10 **Schwitzer's Brasserie & Lounge**
 12 **Arrangement „Schwitzer's Pur“**
 14 **Hochzeiten**
 18 **Wellness & Sport**
 19 **Bar & Cigar Lounge**
 20 **Weinkeller**
 21 **Rezept zum Nachkochen**
 22 **Jubiläum, Feier, Seminar oder Konferenz**
 26 **Gourmet-Teamevents**
 27 **Unsere Nachwuchstalente**
 29 **Steckbrief Felix Daferner**
 30 **Stellengesuche**
 31 **Rückblick**
 32 **Unsere Lieferanten**
 34 **Albtherme Waldbronn**
 35 **Schwitzer's Bistro in der Albtherme**
 36 **Eventkalender**
 41 **Unser Hygienekonzept**
 42 **Sensorik Gin & die Geschichte dahinter**
 44 **Schwitzer's online**
 46 **Ein Tag bei Schwitzer's**

BEGRÜSSUNGSWORT

**Manchmal begegnen sich Menschen
 ganz zufällig in ihrem Leben ...**



Manchmal begegnen sich Menschen ganz zufällig in ihrem Leben, ohne zu ahnen, was dies eines Tages für sie bedeuten wird. So war das mit Stephanie Schwitzer (damals Bosch), Cédric Schwitzer und Johannes Rupp im Jahre 2002 in der Villa Hammerschmiede. Das Fünf-Sterne-Hotel und Sterne-Restaurant in Kleinsteinbach im Pfinztal führte sie zusammen: die Restaurantfachfrau, den Koch aus Lothringen und den Hotel-Betriebswirt.

Der Kontakt riss auch nicht ab, als Stephanie und Cédric ins renommierte Sterne-Lokal Bareiss nach Baiersbronn wechselten. Dort brachte es Cédric bis zum Souschef in der Küche und Stephanie zur stellvertretenden Restaurantleiterin.

Beide erlebten sie mit, wie das Bareiss von der Zwei-Sterne- in die höchstmögliche Drei-Sterne-Kategorie aufstieg. Welch ein Erfolg!

Auch privat hing der Himmel voller Geigen: 2010 heirateten die beiden und ließen ihre Hochzeitsfeier von ihrem früheren Kollegen und Freund Johannes Rupp professionell ausrichten, mit dem sie bald über ihren ganz großen Traum sprechen sollten - das eigene Restaurant, das Hotel ihrer Zukunft.

So begann eine aufregende Zeit voller Überraschungen, Herausforderungen und Höhepunkte ...

 Cédric Schwitzer
 Stephanie Schwitzer
 Johannes Rupp

Das gesamte Schwitzer's-Team heißt Sie HERZLICH WILLKOMMEN!



DAS HOTEL

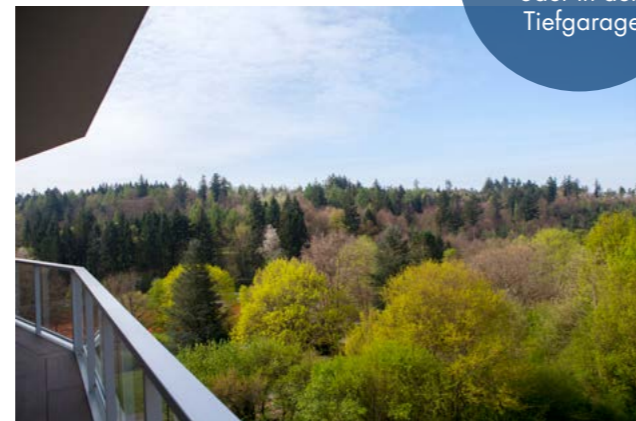
Unser Vier-Sterne-Superior-Hotel, das seit Ostern 2014 besteht, liegt zentral und gleichzeitig sehr ruhig inmitten von Waldbronn. Es befindet sich am Rande des Kurparks und bietet eine faszinierende Aussicht in den Park und das nahegelegene Albtal.



IHR AUFENTHALT

Sei es ein romantischer Abend zu zweit in unserem französischen Gourmetrestaurant, ein gemütlicher Abend unter Freunden in Schwitzer's Brasserie, eine Feierlichkeit mit den Liebsten oder einfach eine Auszeit vom Alltagsstress in einem unserer 20 stilvoll eingerichteten Zimmer:

Bei uns finden Sie das bisschen Mehr an Genuss, Erholung und Lebensfreude!



*Parkplätze
direkt vor der Tür
oder in der
Tiefgarage*

DAS INTERIEUR



Die Inneneinrichtung des Hotels besteht aus verschiedensten hochwertigen Materialien, wie beispielsweise brasilianischem Granit in den Badezimmern, und beeindruckt durch das Zusammenspiel von modernen Farben und Lichteffekten.

Überzeugen Sie sich selbst!



Sicheres
WLAN
inklusive

UNSERE ZIMMER

Einen herrlichen Blick über das Albtal und den angrenzenden Kurpark haben unsere Gäste, wenn sie in einem unserer 20 hochwertig eingerichteten Zimmer und Suiten mit bis zu 72 m² Wohnfläche aufwachen.

„Zuhause ist nicht da, wo der Schlüssel passt, sondern da, wo das Herz sich wohlfühlt.“

Ein außergewöhnlich modernes Ambiente, viel Tageslicht, neueste Technik, hochwertiges Interieur und ein individuelles und auf jedes Gastbedürfnis angepasstes Serviceangebot machen den Aufenthalt zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Sechs Turmzimmer mit 32 m², zwölf Parkzimmer mit 45 m² und zwei Parksuiten mit jeweils 72 m².



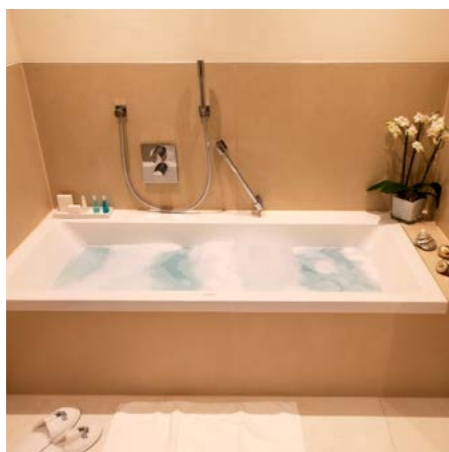
PARKSUITE



Hier finden Sie auf 72 m² Wohnfläche ausreichend Platz für Entspannung und Erholung.

Wir freuen uns, Sie in einer unserer beiden exklusiven Suiten begrüßen und verwöhnen zu dürfen. Folgende Ausstattung erwartet Sie:

- Bad mit Badewanne und Dusche
- Doppelwaschbecken
- separates WC
- zwei TVs mit kostenfreiem Internetzugang
- Radio im Bad mit Bluetooth-Schnittstelle
- begehbare Kleiderschrank
- getrennter Wohn- und Schlafbereich
- gut bestückte Minibar
- großzügiger Balkon mit herrlichem Blick über den gesamten Kurpark



PARKZIMMER

Auf 45 m² Wohnfläche finden Sie einen Rückzugsort der Superlative.

Unsere Parkzimmer (45 m²) verfügen über:

- Bad mit Dusche und Doppelwaschbecken
- ein separates WC
- einen TV mit kostenfreiem Internetzugang
- Radio im Bad mit Bluetooth-Schnittstelle
- eine gut bestückte Minibar
- einen großzügigen Balkon mit herrlichem Blick auf den Kurpark



TURMZIMMER

Auch unsere Turmzimmer bieten mit 32 m² ausreichend Platz zum Entspannen. Dort erwarten Sie:

- ein Bad mit Dusche, WC und Waschbecken
- TV mit kostenfreiem Internetzugang
- Radio im Bad mit Bluetooth-Schnittstelle
- eine Minibar

Somit haben Sie alles, was Sie für einen erholsamen Aufenthalt benötigen.





STERNERESTAURANT



Lassen Sie sich in unserem französischen Gourmetrestaurant verwöhnen und genießen Sie einen unvergesslichen Abend mit exquisiten Speisen.



Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unserem französischen Gourmetrestaurant, das mit einem Michelin-Stern und 16 von 20 Punkten im Gault&Millau (2020) ausgezeichnet ist. Ob mit den Geschäftspartnern oder mit Freunden und der Familie - Sie werden rundum mit exzellenten kulinarischen Genüssen verwöhnt.

Für unsere geschäftsreisenden Gäste bieten wir zusätzlich eine kleine Auswahl an Business-Gerichten an. Wahlweise servieren wir Ihnen diese gerne auf Ihr Zimmer.

In den Sommermonaten schließt sich dem Restaurant eine wunderschöne Terrasse an und lädt zum Verweilen ein.



SOMMELIER

Wir sind unglaublich stolz, nun zwei ausgebildete Sommeliers im Team zu haben: Felix Daferner und Stephanie Schwitzer haben erfolgreich ihre Prüfung an der IHK Koblenz abgelegt!

Die allerherzlichsten Glückwünsche und besten Grüße vom Kurpark!



Unsere Küchenöffnungszeiten sind von Dienstag bis Samstag von 18.00 Uhr bis 19.30 Uhr.

Cédric
SCHWITZER'S
STERNERESTAURANT



BRASSERIE

Schwitzer's Brasserie & Lounge

Schwitzer's Brasserie & Lounge ist ein modernes Gastronomiekonzept im Nachbargebäude des Hotels, das im Mai 2016 eröffnete und mit dem 'Bib Gourmand 2019' ausgezeichnet wurde.

Genießen Sie beispielsweise unser Brasserie-Menü, einen leckeren Salat, unseren beliebten Brasserie-Burger oder köstliche Desserts und verschiedene Tagesempfehlungen.

Bei sonnigem Wetter können Sie Kaffee & Kuchen oder unser Mittagsmenü in gemütlicher Lounge-Atmosphäre auf unserer Sommerterrasse genießen.



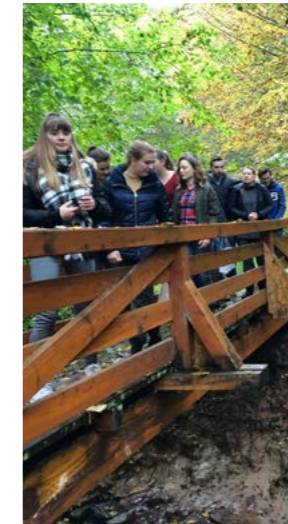
KOCHEN IST LEIDENSCHAFT

Auf die Pilze, fertig, los!

Wir lieben die Jahreszeiten, in denen wir mit unserem Team saisonale Produkte wie Pilze, Bärlauch oder Holunder sammeln können.

Im letzten Herbst ist ein lieber Waldbronner Nachbar mit uns in den Waldbronner Wald gegangen und hat sein großes Wissen der weiten Pilzwelt mit uns geteilt. Anschließend haben sich die Mitarbeiter eine Pilzpfanne gekocht.

So macht lernen Spaß!

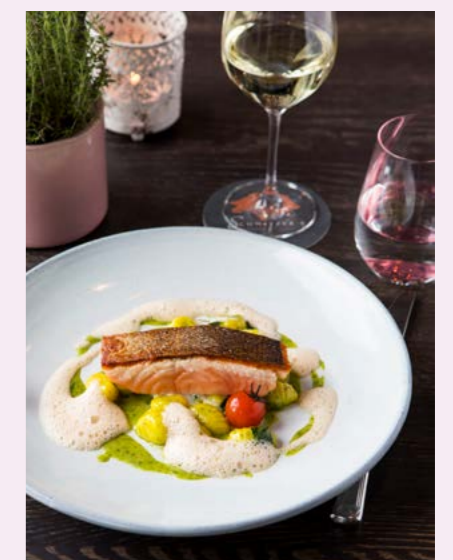


Öffnungszeiten Brasserie:

Mo.-Do.: 12.00 - 15.00 Uhr & 17.30 - 22.00 Uhr
 Freitag: 12.00 - 15.00 Uhr & 17.30 - 23.00 Uhr
 Samstag: 12.00 - 23.00 Uhr
 Sonntag: 11.30 - 21.30 Uhr

Küchenannahmezeiten:

Mo.-Fr.: 12.00 - 14.30 Uhr & 17.30 - 21.00 Uhr
 Samstag: 12.00 - 21.00 Uhr
 So. & Feiertag: 11.30 - 21.00 Uhr





„SCHWITZER'S PUR“

Lernen Sie das Schwitzer's in all seiner Vielfältigkeit und Pracht kennen!



Am nächsten Morgen frühstücken Sie entspannt in unserem Bistro in der Albtherme, wo Sie im Anschluss den kostenfreien Eintritt in die Fünf-Sterne-Therme nutzen können.

Gerne buchen wir für Sie eine Massage.

Am zweiten Abend empfangen wir Sie in unserer Brasserie & Lounge, wo Sie à la carte mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert verwöhnt werden. Das Frühstück am zweiten Morgen genießen Sie in unserem Panoramarestaurant mit herrlichem Blick über den Kurpark.

Schwitzer's Pur – Genuss für alle Sinne.



Wir begrüßen Sie mit einem Glas Winzersekt in unserer Bar. Im Anschluss erwartet Sie Ihr exklusives Turmzimmer. Entspannen Sie während Ihres zweitägigen Aufenthalts im Wellnessbereich mit Sauna, Dampfbad, Klangraum mit Verwöhnprogramm, im Ruheraum oder sportlich im Fitnessraum.

Der erste Abend verspricht exzellente Gaumenfreuden: sechsgängiges Schwitzer's-Pur-Menü aus der Sterneküche von Cédric Schwitzer (ein Michelin-Stern, 16 Punkte im Gault&Millau 2020).



Mehr Schwitzer's geht nicht! KENNENLERN-ARRANGEMENT „SCHWITZER'S PUR“

- 1 Winzersekt zur Begrüßung
- 2 Übernachtungen in der gewählten Zimmerkategorie
- 1 Frühstück in Schwitzer's Bistro in der Albtherme
- 1 Frühstück im Panoramarestaurant am zweiten Morgen
- 1 Feinschmeckermenü „Schwitzer's Pur“ in sechs Gängen am ersten Abend
- 1 Brasserie-Menü in drei Gängen am zweiten Abend
- 1 Freikarte für die Albtherme Waldbronn

FAIRER PREIS FÜR SIE:

399 € pro Person

Option gegen Aufpreis: 45 m² Wohnvergnügen mit Balkon im Parkzimmer + **80 €** pro Person

Option gegen Aufpreis: 72 m² Wohnvergnügen mit Balkon in der Parksuite + **140 €** pro Person

Einzelzimmerzuschlag + **60 €** pro Nacht

Jetzt direkt
buchen über
unsere Webseite!
schwitzers.com



„Wir kamen an einen Ort, an dem Versprechungen nicht nur gemacht, sondern gehalten und individuelle Wünsche umgesetzt und übertroffen werden. Wir füllten uns an unserem großen Tag im Schwitzer's tatsächlich wie in „unserem kleinen Zuhause“, nur dass wir dabei vollkommen vergessen konnten, dass es „auf Zeit“ war. Wir schwebten durch unseren Tag und dafür möchten wir uns von ganzem Herzen bei Ihnen, liebes Schwitzer's-Team, bedanken.“

Lydia Geisler (Facebook-Bewertungen)

HOCHZEITEN

Der schönste Tag in Ihrem Leben

„Seien Sie Gast auf Ihrer eigenen Hochzeit!“

Die einmalige Lage direkt am Kurpark, das traumhafte Panorama unserer eleganten Räumlichkeiten, regionale und saisonale Spitzenküche, diskreter und persönlicher Service und die individuelle und umfassende Betreuung bei Ihren Vorbereitungen sind die besten Voraussetzungen für ein perfektes und unvergessliches Fest.



5 FRAGEN AN DAS SCHWITZER'S HOTEL

1.) Mit wieviel Gästen kann gefeiert werden?

Dank unserer verschiedenen Räumlichkeiten können bei uns Hochzeiten im kleinsten Rahmen oder aber bis 100 erwachsenen Gäste stattfinden.

2.) Ist das Schwitzer's nur exklusiv buchbar?

Nein, unsere Brautpaare haben die Möglichkeit, nur ein paar unserer Räumlichkeiten zu nutzen. Allerdings steht Ihnen das gesamte Hotel zur exklusiven Verfügung, sobald unsere insgesamt 20 Hotelzimmer in Anspruch genommen werden.

3.) Mit welchem Budget dürfen wir rechnen?

Wir erstellen unseren Brautpaaren gerne ein individuelles Angebot und es ist uns wichtig, dass unsere Brautpaare sehen, was unser Angebot alles beinhaltet. Vom Apéritif, über das Menü bis hin zu den Cocktails kann man im „Rundum-Sorglos-Paket“ mit einem Preis pro Gast ab 160 € rechnen.

4.) Was passiert bei schlechtem Wetter?

Ob Trauung, Apéritif oder das Hochzeitsmenü - wir haben für jede Wetterlage eine Alternative.

5.) Welche Menümöglichkeiten gibt es?

Unsere Lieblingsempfehlung für eine stilvolle und kommunikative Atmosphäre: Livecookingstationen kombiniert mit servierten Gängen, Flying Dessert und Hochzeitstorte. Lassen Sie sich gerne ein individuelles und unverbindliches Angebot erstellen und freuen Sie sich auf ein Kopfkino für Ihren schönsten Tag in Ihrem Leben.



Fragen & Antworten zu: HEIRATEN IM SCHWITZER'S

3 FRAGEN AN MELANIE WEBER HAIR & MAKE-UP

1.) Wie darf sich eine Braut den Ablauf für das Make-up und Hairstyling bei dir vorstellen?

Zuerst lernen wir uns bei einem entspannten Probetermin kennen und besprechen und proben das komplette Styling für deinen Hochzeitstag. Am Hochzeitstag komme ich dann zu dir und style dich für deinen großen Tag. Für dein Styling solltest du ca. 3 Stunden Zeit einplanen.

2.) Wie viel kostet ein komplettes Brautstyling?

Der Probetermin dauert ca. 3 Stunden und kostet 250 €. Am Hochzeitstag komme ich mit meinem mobilen Styling Equipment zu dir, sodass du ganz entspannt in den Tag starten kannst. Kosten für den mobilen Service: 300 €. Gerne style ich auch deine Gäste, hierfür habe ich verschiedene Pakete, die ich dir auf Anfrage gerne zuschicke.

3.) Wie lange im Voraus sollte eine Braut dich buchen?

Am besten sofort anfragen, sobald dein Hochzeitstermin feststeht. Vor allem die Samstage in den Sommermonaten sind bis zu einem Jahr vorher angefragt.

melanie-makeup.com / info@melanie-makeup.com



3 FRAGEN AN DIE STILMANUFAKTUR

1.) Wieso seid Ihr der perfekte Hochzeitsflorist?

Durch unsere 20-jährige Tätigkeit im Bereich Floristik, Lifestyle, besitzen wir fundierte Erfahrungen und hervorragendes Wissen. Die Gestaltung von Hochzeitsfloristik gehört zu einer unserer Haupttätigkeiten, sodass wir gerade in diesem Metier viele Kenntnisse vorweisen können (siehe Bilder auf der Homepage, Facebook, etc.) und die uns immer wieder mit höchster Zufriedenheit unserer Kunden bestätigt wird.

Durch die Zusammenarbeit im Schwitzer's Hotel und unsere Tätigkeit als Hausflorist, wissen wir mit den vorhandenen Gegebenheiten und Räumlichkeiten umzugehen und diese mit dem Blumenschmuck bestmöglich in Szene zu setzen. Die Erfüllung der Wünsche und Vorstellung unseren Kunden steht bei uns jederzeit an oberster Stelle. Wir geben stets unser Bestes, dem Brautpaar für den großen Tag mit unserer Blumendeko eine Freude zu bereiten.

2.) Welches Budget dürfen Brautpaare in etwa einkalkulieren?

Das Budget ist natürlich abhängig von zahlreichen Faktoren, wie beispielsweise die Art der Blumen, der Jahreszeit, die Anzahl und Größe der Räumlichkeiten sowie die notwendige Zeit für Blumendeko. In der gemeinsamen Vorbesprechung, in der die obenstehenden Details geklärt werden, ergeben sich somit erste Schätzungen, was an Budget eingeplant werden sollte. Unsere Kosten beruhen immer einer transparenten und nachvollziehbaren Kalkulation, ohne Nebenkosten.

3.) Wie lange im Voraus sollte man bei euch buchen?

Grundsätzlich gilt: je früher desto besser. Wir empfehlen eine Buchung von 2 Monaten im Voraus, um genügend Vorlauf zu haben und die Blumendeko sorgfältig besprechen zu können. Das heißt allerdings nicht, dass eine kurzfristigere Buchung nicht umsetzbar ist. Sie können jederzeit telefonisch einen Termin zur Vorbesprechung vereinbaren. Spontane Termine sind aufgrund des Tagesgeschäfts nicht immer umsetzbar, weshalb eine Terminfindung vorab uns die Möglichkeit verschafft, in Ruhe und Zeit über jedes Detail sprechen zu können.

stilmanufaktur-waldbronn.de



Fragen & Antworten zu: HEIRATEN IM SCHWITZER'S

3 FRAGEN AN DANIEL VENTURA

1.) Welche Musikrichtung spielst du? Sind Liederwünsche möglich?

Charts / Club & Party Classics / RnB / HipHop / Dancehall / Latin / House, außerdem natürlich auch sehr gern 90er / 2000er. Kurzum: alles, was die Leute zum Tanzen bringt - außer Schlager (von den Hochzeitsstandards wie Helene / Gabalier / Pur etc. mal abgesehen, selbstverständlich). Liedwünsche sind selbstverständlich immer erlaubt - gar kein Thema. Wichtig wäre anzumerken: ich mache keine Moderation (wird in der Regel auch nicht verlangt).

2.) Welches Budget dürfen Brautpaare für dich in etwa kalkulieren?

Ungefähr 1100 € netto bei einer Standardzeit von ca. 21 Uhr bis 3 Uhr inklusive Anlage / Licht / Auf-Abbau etc. Es hängt aber auch immer etwas von der Größe der Hochzeit ab (grundsätzlich kann man über alles reden).

3.) Wie lange im Voraus sollte man dich buchen?

Am besten ca. ein 3/4 Jahr vorher für die beliebten Monate, aber ich bin natürlich auch für kurzfristigere Anfragen offen.

[instagram.com/daniel_ventura_deejay](https://www.instagram.com/daniel_ventura_deejay/) / daniel.blitzner@gmail.com

3 FRAGEN AN RÜDIGER WOLF & ACOUSTIC SOUL

1.) Welche Musikrichtung spielst du/ihr? Sind Liederwünsche möglich?

Gospel, Pop, Jazz. Ein Wunschsong ist gerne möglich.

2.) Welches Budget dürfen Brautpaare für dich/euch in etwa kalkulieren?

Zwischen 450 € bis 2.000 €. Je nach Formation (Duo, Trio, Quartett). Wir bieten auch ein Komplettpaket an, von Trauung über Sektempfang, als Hintergrundbegleitung während des Menüs und als DJ.

3.) Wie lange im Voraus sollte man dich/euch für eine Samstagshochzeit buchen?

Am besten 6-12 Monate im Voraus.

www.acoustic-soul.de

3 FRAGEN AN DJ PIWI

1.) Welche Musikrichtung spielst du? Sind Liederwünsche möglich?

Musikwünsche sind kein Problem - wird mit dem Gastgeber abgesprochen - was sind NO Go's etc. Mit meinem breiten Musikrepertoire kommt jeder Partybegeisterte auf seine Kosten. Egal ob 70er, 80er, 90er, 2000er, Dance classics, Rock, Pop, R'n'B, House oder die Charts gefragt sind. Es wird immer mit dem Hochzeitspaar geklärt, welche Musikrichtung am Abend gespielt werden soll.

2.) Welches Budget dürfen Brautpaare für dich in etwa kalkulieren?

Gerne erstelle ich ein individuelles Angebot. Je nach Dauer, Aufwand etc.

3.) Wie lange im Voraus sollte man dich buchen?

Mindestens 6 Monate vorher. Am besten 1 Jahr davor. Ich kann immer probieren, meine Club Gigs dafür auch zu verlegen, in der Regel ist das kein Problem.

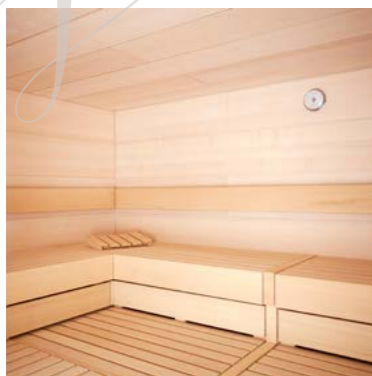
[de-de.facebook.com/piwi.discjockey](https://www.facebook.com/piwi.discjockey)



WELLNESS & SPORT IM HAUS



*Unser hauseigener
Wellnessbereich
lädt kostenfrei mit
einem Dampfbad,
einer Sauna, einer
Erlebnisdusche sowie
einem Eisbrunnen,
Fitnessraum und
Deutschlands erstem
Klangraum zum
Entspannen ein.*



BAR & CIGAR LOUNGE



Der kommunikative Mittelpunkt unseres Hotellebens. Lehnen Sie sich mit einer edlen Zigarre aus Deutschlands erstem über einen Wasserfall temperierten Humidor zurück. Dazu servieren wir ausgesuchte Weine, erfrischende Cocktails, frisch gezapfte Biere und Snacks für den kleinen Hunger. Genießen empfehlen wir zur Zigarre einen unserer rauchigen Whiskys oder einen milden Rum.

Besuchen Sie unsere Bar zum Beispiel auch an unserem Event „Rind, Gin & Tonic“ mit Felix Daferner (siehe Seite 38).



Die Termine für unsere Weinabende finden Sie auf Seite 38.



WEINKELLER

Die Welt der Weine spielt in unserem Hause eine große Rolle.

Überzeugen Sie sich von unserer sorgfältigen Auswahl der edelsten Tröpfchen! Unser Weinkeller lädt Weinliebhaber zu Probier- und Genießerstunden ein. Dominik Trick, Weinsommelier (Deutschlands Bester im Jahre 2007) und heute Dozent an der Hotelfachschule Heidelberg, begleitet Sie in die Welt der Spitzenweine.



Unsere Weine sind trinkfreudig kalkuliert, so haben Sie die Möglichkeit, auch den edelsten Tropfen zu einem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis zu verkosten.



Kingfish, auch als Hamachi bekannt. Die Königin der Gelbschwanzmakrele.

REZEPT ZUM NACHKOCHEN

Kingfish / Kalamansi / Sauerrahm

KINGFISH:

Den rohen Kingfish filetieren, enthäuten und die Gräten ziehen, anschließend die Filets in dünne Scheiben schneiden und leicht überlappend in eine halbkugelförmige Silikonform legen.

SAUERRAHM-MOUSSE:

300 g Sauerrahm
3 Blatt Gelatine
200 g geschlagene Sahne
1 kleine Dose Kaviar
Salz, Pfeffer, Zitronensaft

50 g Sauerrahm in einer Sauteuse warm rühren und darin die eingeweichte Gelatine auflösen, danach auf den restlichen Sauerrahm geben. Alles zusammen verrühren, abschmecken. Anschließend die Mousse auf den Kingfish streichen und im Kühlschrank festwerden lassen. Wenn die Mousse fest ist, mit Hilfe eines Parisiennelöffels eine Mulde formen und diese mit Kaviar befüllen.

KALAMANSI GLASUR:

(auf dem Kingfish)

50 g Kalamansi Balsam
50 g Olio Verde
10 g Zitronenöl
1 Messerspitze Xanthan (Geliermittel)

Alles zusammen mit dem Zauberstab mixen und beiseite stellen.

ROTE BETE VINAIGRETTE:

200 g Ochschwanz Essenz
1 Stück Rote Bete
20 g Kalamansi Balsam
1 Messerspitze Xanthan

Die Essenz aufkochen und darin für ca. 20 Minuten eine geschälte, geraspelte Rote Bete ziehen lassen. Abpassieren und mit Salz abschmecken. 100 g von der abpassierten Essenz mit dem Kalamansi Balsam und etwas Xanthan mit Hilfe eines Schneebesens emulgieren.

SAUERRAHM-GEL:

200 g Sauerrahm
300 g Saure Sahne
5 g Agar-Agar
Salz

Alles zusammen aufkochen und anschließend im Kühlschrank fest werden lassen. Danach mit einem Standmixer fein mixen und in einen Spritzbeutel abfüllen.

Zum Servieren den Kingfish aus der Silikonform vorsichtig in die Mitte des Tellers stürzen. Den Kingfish mit der Kalamansi-Glasur bestreichen und die Rote Bete Vinaigrette um den Fisch saucieren. Nun den Fisch mit dem Sauerrahm-Gel, Blüten und Wildkräutern garnieren.

Bon Appétit!

JUBILÄUM, FEIER, SEMINAR ODER KONFERENZ

Bleiben Sie mit einer Veranstaltung bei Schwitzer's für immer als einzigartiger Gastgeber in Erinnerung. Unser Team gestaltet den Rahmen, der zu Ihren Vorstellungen passt. Mit genauer Umsetzung, eigenen Ideen - und viel Raum für individuelle Wünsche. Dazu bieten wir als Grundlage drei Pauschalangebote an, deren Komponenten perfekt aufeinander abgestimmt sind: Ausstattung der Konferenzräume, gastronomische Verpflegung, abendliche Attraktion. Oder kreieren Sie ein ganz eigenes Paket für ein Event, das Ihre Handschrift trägt.

Das Schwitzer's Veranstaltungsteam unterstützt Sie bei der Planung und Durchführung. Während moderne Technik und flexible Räumlichkeiten reibungslose Meetings ermöglichen, bildet die außergewöhnliche Bewirtung den Höhepunkt abseits des Workshops. So liegt der Fokus immer dort, wo Sie ihn haben möchten: auf produktiver Arbeit oder nachhaltigem Teambuilding. Auf den nächsten Seiten präsentieren wir neben den Business-Angeboten auch kulinarische Highlights für geschäftliche Gäste.



Individuelle
Tagungsangebote
schicken wir
Ihnen gerne zu



TAGUNGSRAUM IM SCHWITZER'S HOTEL

Pauschale „Effizienz“

Tagung ganztägig mit Mittagsimbiss, ohne Abendessen

- **Tagungsgetränke** (Softgetränke, Teinacher Mineralwasser, Fruchtsäfte)
- **Kaffeepause am Vormittag** (zum Beispiel „Quark do it yourself“ mit karamellisierten Nüssen, Obst, hausgemachter Marmelade und Obstspießen)
- **Mittagsimbiss vor dem Raum** inkl. Getränken („Wenn es mal wieder schnell gehen muss“) Beispiel: Frühlingkräutersüppchen, Miniburger vom Albtaler Rind, Asiatischer Glasnudelsalat mit Garnelen, Maispoularde auf Polenta, Wraps mit Gemüse, Obstspieße
- **Kaffeepause am Nachmittag** (zum Beispiel offene Bioapfeltarte mit hausgemachter Vanillesahne)



Tagespauschale pro Gast
51,50 €

mit Mittagsimbiss vor dem Seminar-Raum

Pauschale „Rentabilität“

Tagung ganztägig mit Mittagessen, ohne Abendessen

- **Tagungsgetränke** (Softgetränke, Mineralwasser, Säfte)
- **Kaffeepause am Vormittag** (zum Beispiel herzhaftes Häppchen, Gemügesticks mit Kräuterquark und Obstsalat)
- **Mittagessen: leichtes 3-Gänge-Menü im Sternerestaurant** (Di.-Sa.) **oder** in unserer benachbarten **Brasserie & Lounge** (Mo.-So.)
Wählen Sie im Hauptgang zwischen drei Gängen inkl. Getränken
- **Kaffeepause am Nachmittag** (zum Beispiel hausgemachte Frucht-Tartelettes)



Tagespauschale pro Gast
58,00 €

mit Mittagessen in der Schwitzer's Brasserie



Tagespauschale pro Gast
78,00 €

mit Mittagessen im Schwitzer's Sternerestaurant

Buchen Sie jetzt Ihr einmaliges Event unter bankett@schwitzers.com

Alle Preise auf dieser Seite verstehen sich zzgl. gesetzl. MwSt.

Pauschale „Strategie“

Zweitägig mit Mittagessen, Abendessen am ersten Abend und Übernachtung

*Erst die Arbeit,
dann das
kulinarische
Vergnügen.*

TAG 1

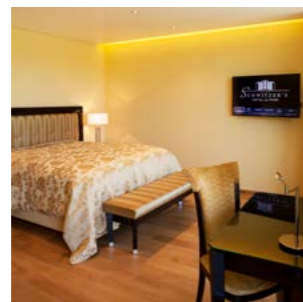
- **Tagungsgetränke** (Softgetränke, Teinacher Mineralwasser, Fruchtsäfte)
- **Kaffeepause am Vormittag** (zum Beispiel ofenfrische Schokoladencroissants, kleine herzhaft Leckereien und Gemüsesticks)
- **Mittagessen: leichtes 3-Gänge-Menü im Sternerestaurant** (Di.-Sa.) **oder** in unserer benachbarten **Brasserie & Lounge** (Mo.-So.)
Wählen Sie im Hauptgang zwischen drei Gängen inkl. Getränken
- **Kaffeepause am Nachmittag** (zum Beispiel hausgemachte Waffeln mit heißen Kirschen und Vanilleeis)

Abends:

Kulinarische Teamentwicklung
siehe „Das Event-Highlight“

oder

- 3-Gänge-Menü in Schwitzer´s Brasserie & Lounge



TAG 2

- **Reichhaltiges Frühstücksbuffet**
- **Tagungsgetränke** (Softgetränke, Mineralwasser, Säfte)
- **Kaffeepause am Vormittag** (zum Beispiel „Quark do it yourself“ mit karamellisierten Nüssen, Obst, hausgemachter Marmelade und Obstspießen)
- **Mittagessen: leichtes 3-Gänge-Menü im Sternerestaurant** (Di.-Sa.) **oder** in unserer benachbarten **Brasserie & Lounge** (Mo.-So.)
Wählen Sie im Hauptgang zwischen drei Gängen inkl. Getränken
- **Kaffeepause am Nachmittag** (zum Beispiel hausgemachter Obstkuchen)

Gesamtpauschale pro Gast **326 €**
mit Mittag- und Abendessen ausschließlich
in Schwitzer´s Brasserie (inklusive
Übernachtung, Frühstück am 2. Tag)

Gesamtpauschale pro Gast **386 €**
mit Mittagessen an beiden Tagen in
Schwitzer´s Brasserie, am Abend kulinarische
Teamentwicklung im Sternerestaurant (inklusive
Übernachtung, Frühstück am 2. Tag)

Gesamtpauschale pro Gast **426 €**
mit Mittagessen an beiden Tagen in Schwitzer´s
Restaurant und kulinarischer Teamentwicklung
am 1. Abend (inklusive Übernachtung,
Frühstück am 2. Tag)



Alle Preise auf dieser Seite verstehen sich zzgl. gesetzl. MwSt.

TAGUNGSRAUM „SCHWITZER´S“ IM SCHWITZER´S HOTEL AM PARK

Direkt vor Ort organisieren wir eine Veranstaltung samt Gourmetverpflegung.



- Grundfläche 120 m²
 - Tageslicht
 - Wireless LAN
 - Klimaanlage
- Bestuhlungsarten / Personenanzahl:**
- Block oder Tafel / 30-40
 - Parlamentarisch / 50-60
 - U-Form / 30
 - Theaterbestuhlung / 80-100
 - Runde Tische / 80
 - Steh- oder Cocktailempfang / 80
- Raumkosten:**
bis 10 Personen **500 €**
ab 11 Personen **400 €**

„KURHAUS-KONFERENZRAUM“ – IHR KLEINER TAGUNGSRAUM IM BENACHBARTEN KURHAUS

Der private Rahmen für Kleingruppen.



- Grundfläche 75 m²
 - Tageslicht
 - Wireless LAN
 - Klimaanlage
- Bestuhlungsarten / Personenanzahl:**
- Block oder Tafel / 20
 - Parlamentarisch / 40
 - Steh- oder Cocktailempfang / 80
- Raumkosten:**
bis 10 Personen **300 €**
ab 11 Personen **200 €**

„KURHAUSSAAL“ – IHR GROSSER TAGUNGSRAUM IM BENACHBARTEN KURHAUS

Bieten Sie bis zu 700 Gästen eine unvergessliche Firmenfeier.



- Grundfläche 700 m²
 - Tageslicht
 - Wireless LAN
 - Klimaanlage
- Bestuhlungsarten / Personenanzahl:**
- Block oder Tafel / 60
 - Parlamentarisch / 160
 - U-Form / 80
 - Theaterbestuhlung / 500
 - Runde Tische / 180
 - Steh- oder Cocktailempfang / 700
- Raumkosten:**
bis 40 Personen **800 €**
ab 41 Personen **500 €**



Unser Gourmet-Teamevent

Laden Sie Ihre Gäste zu einer kulinarischen Teamentwicklung ein. Der Abend beginnt mit einem Empfang im Reich unseres Küchenchefs und Sternekochs Cédric Schwitzer. Bei einem Glas Winzersekt schauen Sie ihm bei der Zubereitung eines seiner Gerichte zu – inklusive wertvoller Tipps rund um seine Küchenphilosophie.



Alle auf diesen beiden Seiten genannten Preise verstehen sich zzgl. gesetzl. MwSt.

Das Event-Highlight

Unser Überraschungsmenü für Freunde der Gourmet-Küche:

- 4-gängiges Überraschungsmenü
 - 4-gängige Weinbegleitung
- Hoteleigener Parzellenkaffee, Mineralwasser und alkoholfreie Getränke inklusive
- Den Abend lassen Sie an unserem Kamin mit Zigarre und Rum ausklingen.

147,06 € / Gast

(Aufpreis für 5 oder mehr Gänge auf Nachfrage)

EINZIGARTIGE TEAM-EVENTS
IN UNSEREN LOKALEN

*Wir machen
auf Anfrage
auch Ihre individu-
ellen Ideen möglich!*

bankett@schwitzers.com

BBQ-EVENT:
ab 59,82 € / Gast

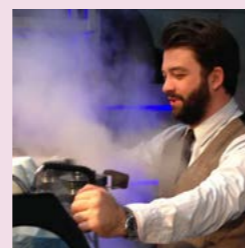
GIN-TASTING:
ab 74,79 € / Gast inkl. Speisen

EXKLUSIVE KÜCHENPARTY:
ab 160 € / Gast
(ab 60 Personen)

KOCHKURS:
ab 192,44 € / Gast
inkl. Speisen, Getränken,
Kochschürze und Rezepten

ABEND IM WEINKELLER:
1.400 € pauschal (max. 13 Pers.)
inkl. 4-Gänge-Menü und
Weinbegleitung

KAFFEE-TASTING:
ab 25,21 € / Gast
in der benachbarten Rösterei
Herzogkaffee. Auf Wunsch Kaffee
mit Firmenlogo als Gastgeschenk.



UNSERE NACHWUCHS- TALENTE

Ausbildung in Schwitzer's Hotel am Park

Wir sind stolz auf unser junges und engagiertes Team! Von insgesamt 29 Auszubildenden und 2 Studierenden absolvieren Paula und Tizian mit 18 weiteren eine Ausbildung mit Zusatzqualifikation. Wir haben den beiden 3 Fragen gestellt:

Paula Linder

Auszubildende im Restaurantfach mit Zusatzqualifikation nach dem FHG Modell (Ausbildung 2018-2021)

1.) Fangen wir simpel an. Wieso hast du dich fürs Schwitzer's entschieden?

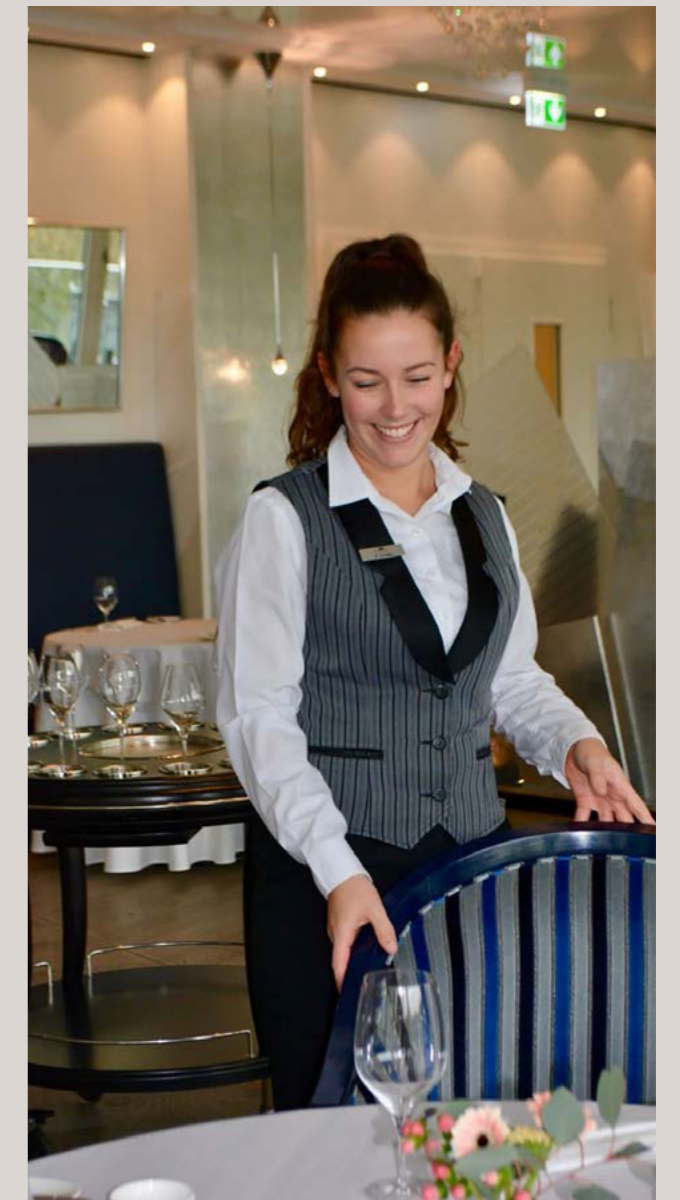
Ich habe nach dem Abi nicht genau gewusst, was ich machen möchte und habe mich dann als Praktikantin/Aushilfe im Schwitzer's beworben. Nach ein paar Monaten im Hotel wusste ich einfach, dass es das ist, was mir Spaß macht. Sowohl die Atmosphäre als auch die Kollegen sind entspannt und cool drauf.

2.) Was war dein lustigstes oder peinlichstes Erlebnis mit einem Gast?

Lustige Erlebnisse gibt es jeden Tag, sowohl an Hochzeiten als auch im normalen Service. Mein peinlichstes Erlebnis mit einem Gast war recht am Anfang meiner Ausbildung, als mir eine Cola über den Schoß einer Dame umgekippt ist. Das war mir sehr unangenehm, aber sie hat es mit Humor genommen.

3.) Du bist jetzt im 2. Lehrjahr. Was konntest du bis jetzt mitnehmen?

Dass man im Team einfach am stärksten ist und man sich auf jeden verlassen kann. Außerdem ist es nicht schlimm, Fehler zu machen, denn das ist menschlich und dafür bin ich in der Ausbildung. Ich kann jetzt auch besser mit den Gästen umgehen und weiß, wie sie ticken.



Tizian-Luca Ramisch

Student an der Dualen Hochschule in Ravensburg (2019-2022), davor Ausbildung zum Koch mit Zusatzqualifikation nach dem FHG Modell (Ausbildung [2016-2019])

1.) Welches Ereignis in deiner Ausbildung ist dir am meisten in Erinnerung geblieben oder hat dich am meisten geprägt?

Das ist eine wirklich gute Frage. Mir schwirren ziemlich viele prägende Momente aus den vergangenen drei Jahren Ausbildung im Kopf. Am meisten in Erinnerung geblieben ist mir die Hochzeit von 2-Sterne-Koch Rolf Fliegau. In meinem ersten Lehrjahr, nach gerademal fünf Monaten, hat mich unser Geschäftsführer und Hoteldirektor Johannes Rupp, ein guter Freund von Herrn Fliegau, mitgenommen und mir ermöglicht, als vollwertiges Küchenmitglied bei Fliegaus Hochzeit mit zu kochen. Es hat mir sehr viel bedeutet, dass ich als junger, unerfahrener Küchen-Azubi gefragt wurde, und die Frage, ob ich Interesse habe war schnell beantwortet: „Definitiv!“ Drei Tage war ich vor Ort an der Seite renommierter Köche aus der Schweiz, durfte ihnen über die Schultern schauen und selbst Ideen mit einbringen. Dabei wurden mir eigene Aufgaben zugeteilt und ich konnte viele Tipps und Tricks mitnehmen.

Es war für mich eine Ehre dort ein Teil des Gesamten gewesen zu sein.

2.) Komm, Tizian, erzähl uns DIE Geschichte, die du uns in 3 Jahren Ausbildung verheimlicht hast!

Was im Tiefkühlhaus passiert (ist), bleibt im Tiefkühlhaus! (grins) Der Rest bleibt unkommentiert.

3.) Wir erinnern uns ... bevor du dich damals für eine Ausbildung bei uns entschieden hattest, hast du zudem noch zwischen einer Ausbildung als Polizist geschwankt. Bist du heute froh, dass du dich für die Gastronomie entschieden hast?

Ja. Heute kann ich sagen, ich bin froh mich vor drei Jahren für die Küche entschieden zu haben. Es gab sicherlich Momente in denen ich gezweifelt habe, aber die hätte es überall gegeben. Wie sagt man so schön: „Ausbildungsjahre sind keine Herrenjahre“.



Ich habe in der Ausbildung so viel mitnehmen und lernen dürfen: Ich persönlich habe viele verschiedene Erfahrungen gemacht und mich enorm weiterentwickelt. Umgeben war ich dabei stets von einem coolen, jungen Team von Kollegen, die zu Freunden wurden. Cédric Schwitzer mit seinem unglaublichen Fachwissen war nicht nur Chef, sondern auch Mentor, von dem ich extrem viel lernen durfte. Aber auch unser Küchenchef Marcel Foegen soll nicht unerwähnt bleiben, der mir stets mit Rat und Tat zur Seite stand. Ich wurde drei Jahre lang gefordert und gefördert. Das Ergebnis? Heute habe ich eine abgeschlossene Kochausbildung mit Zusatzqualifikation in Küchen- und Servicemanagement in der Tasche. Und es geht weiter: Im Oktober habe ich mein duales Studium angefangen und somit bleibe ich der Gastronomie und dem Schwitzer's Team/Familie weiter erhalten.

STECKBRIEF

Name: Felix Daferner

Geburtstag: 06. April 1995

Geburtsort: Karlsruhe

Liebingswein: Riesling, Riesling, Riesling

Liebingsessen: Alles was meine Oma kocht

Meine Stärken: Ehrgeizig und zielstrebig

Meine Schwächen: Vanessa

Ein Traum den ich mir erfüllt habe:

Meinen eigenen Gin in den Händen zu halten

Mein Lebensmotto: Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken

Felix Daferner kam 2015 nach seiner Ausbildung zu uns und seitdem ist viel passiert: Er arbeitete sich vom Commis de Rang zum Chef de Bar bis hin zum Restaurantleiter. 2017 wurde er Deutschlands jüngster IHK-geprüfter Sommelier, 2018 Finalist beim „Nachwuchssommelier des Jahres“. Titel, die er mit Auszeichnungen wie dem Alfred-Brenner-Preis 2019 garniert. Heute leitet er unser Gourmetrestaurant und hat sich nebenher seinen Traum vom eigenen Gin erfüllt. Weitere Infos auf Seite 42 & 43.



*Wir suchen
- ab sofort -*

**KOCH /
KÖCHIN**
(m/w/d)

Unser junges, motiviertes Team der Schwitzer's Brasserie & Lounge, mit modernem und hochwertigem Restaurantkonzept sucht ab nächstem Jahr Verstärkung.

DU

Verantwortungsbewusst
Arbeiten auf Augenhöhe
Professionell & teamfähig

WIR

Sympathische Kollegen
Geregelte Dienstplanplanung
Geregelte Urlaubsplanung

Bewerbungen bitte an:
info@schwitzers.com
Johannes Rupp

SCHWITZER'S

Wir suchen ab sofort

**AUSZUBILDENDE
KOCH / KÖCHIN**

(m/w/d)



SCHWITZER'S

Wir suchen ab sofort

**AUSZUBILDENDE
RESTAURANTFACH**

(m/w/d)



SCHWITZER'S

Wir suchen ab sofort

**AUSZUBILDENDE
HOTELFACH**

(m/w/d)



SCHWITZER'S

Wir suchen ab sofort

AUSZUBILDENDE

(m/w/d)

Unser junges und motiviertes Schwitzer's Team mit modernen, abwechslungsreichen und hochwertigen Restaurant- und Hotelkonzepten sucht Dich!

DU Lernbegierig & motiviert
Arbeiten auf Augenhöhe
Professionell & teamfähig

Sympathische Kollegen
Geregelte Dienstplanplanung
Geregelte Urlaubsplanung

WIR



Bewerbungen bitte an:
info@schwitzers.com
 Johannes Rupp

RÜCKBLICK

Das waren unsere Veranstaltungen



GIN SUMMER SUNDAY / FÜNF JAHRE SCHWITZER'S / VALENTINSTAG /
 AFTER WORK IM SCHWITZER'S BISTRO / UVM.

UNSERE LIEFERANTEN STELLEN SICH VOR

Wussten Sie schon ...



... wer am Morgen Ihre frischen Brötchen backt?

Nur wenige Meter von uns entfernt finden Sie die Bäckerei Fricke Bäck. Die Frühstücksbrötchen am Morgen, die Linzer Schnitte auf Ihrem Zimmer und viele weitere Backspezialitäten erhalten wir von Herrn Fricke und seinem engagierten Team.

„Unsere Brote sind abwechslungsreich, aber eines haben sie gemeinsam - vom Baguette bis zum Schwarzwälder Bauernbrot: Sie sind alle aus bestem Kraichgau Dinkelkorn der Störmühle.“

... dass wir unser Fleisch und unsere Wurst von der regionalen Metzgerei ‚Glasletter‘ aus Völkersbach beziehen?

Das Fleisch, das Bernd Glasletter verarbeitet, kommt ausnahmslos von Bauernhöfen der Region, von Tieren aus artgerechter Haltung mit viel Auslauf und gesundem Futter. Man schmeckt es bei jedem Biss - und versteht Glasletters Leitspruch: „Geschmack mit Tradition“.

... woher der Weißwein aus Ihrer Minibar kommt?

Unseren Hauswein, den Sie in Ihrer Minibar finden, sowie viele weitere Weine bekommen wir vom Weingut Klumpp aus Bruchsal.

... woher unsere Hausweine ‚Passion à trois‘ und ‚Cuvée Rot‘ genau stammen?

Weingut Heitlinger in Östringen-Tiefenbach: H wie ‚Heitlinger‘, H wie ‚Highlight‘. Entdecken Sie Weine, die kreativ komponiert den guten Geschmack treffen und dabei erfrischend anders sind: geradlinig und spontan überzeugend.

Sie finden in unserer Weinkarte eine große Auswahl vom Weingut Heitlinger.

„Leidenschaft zum Wein, zur Natur und vor allem zu den Rebstöcken prägt und kennzeichnet unser Handeln und Denken. Wir verstehen unsere Weine als regionale Botschafter, als Symbiose aus Klima und Boden. Antrieb und Rückhalt zugleich ist dabei die Familie, in der wir Hand in Hand als Team arbeiten. Unser Ziel ist einfach wie pragmatisch: Qualität.“

Espresso-Meeting

Gerne laden wir Sie zum „Espresso Meeting“ ein. Schauen Sie uns beim Rösten über die Schulter, verkosten Sie einen guten Espresso, fachsimpeln Sie oder genießen Sie einfach nur unsere schöne Rösterei. Dabei werden wir einige Kaffees aus unseren aktuellen Varietäten-Röstungen anbieten.



ÖFFNUNGSZEITEN RÖSTEREI:
donnerstags 17 - 19 Uhr
herzogkaffee.de



„Kaffee ist meine Leidenschaft, die Suche nach kulinarischen Spezialitäten und optimalem Genuss immer wieder eine Herausforderung.“

Sven Herzog,
Coffee Connoisseur



... dass wir unsere eigenen Kaffeeparzellen in Brasilien haben?

Im Nachbargebäude finden Sie über unserer Brasserie & Lounge das Röstwerk von Herzog Kaffee. Seit Beginn an arbeiten wir sehr eng mit Sven Herzog zusammen, der übrigens ebenfalls Teil der Schwitzer's-Familie ist, und haben dank seines Fachwissens und seiner Leidenschaft einen ausgezeichneten und geschmackvollen Kaffee. Da ähnlich wie bei einem guten Wein auch bei Kaffee die Lage entscheidend für die Qualität ist, haben wir uns gemeinsam mit Herzog Kaffee zum Kauf zweier eigener Parzellen auf einer Kaffeefarm in Brasilien entschieden.

... wer für einen großen Teil der Innenarchitektur verantwortlich ist?

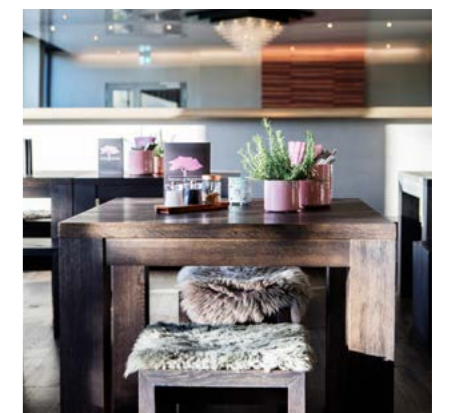
Unsere Spanndecken, die Tapeten, die Swarovski-Kronleuchten in beiden Restaurants, die Hängeleuchten über der Rezeption und der Hotelbar sowie viele weitere Highlights kommen von der Firma Kölper aus Ettlingen.

„Mit speziellen Fertigkeiten und umfangreichem Wissen realisieren wir kundenindividuelle Wünsche im Innenausbau. Wir leisten handwerklich anspruchsvolle und qualitativ herausragende Arbeiten, mit denen wir zum Wohlbefinden unserer Kunden beitragen.“



... wer die Möbel in Ihrem Hotelzimmer, die Tische in der Brasserie und die Holzmöbel im Restaurant geschreinert hat?

Die Familie Lehmann, die mit Familie Schwitzer befreundet ist, hat einen Großteil unserer Möbel geschreinert. Die Kunstschreinerei hat ihren Sitz im Elsass. Sie wird von zwei Brüdern geführt und beschäftigt insgesamt 35 Mitarbeiter.





Natur erleben!
Genießen Sie einen Ausflug ins wunderschöne Albtal! Infos unter albtal-tourismus.de oder direkt bei uns.

ALBTHERME Fünf-Sterne-Wellness in Waldbronn

Mit fünf Wellness-Sternen steht die Alpbatherme an der ‚Spitze der Region‘.

Tauchen Sie ein in diese Wohlfühloase und lassen Sie die Seele baumeln!

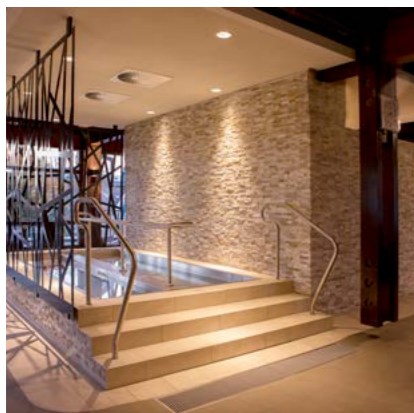
Bei Ihrer Anreise erhalten Sie eine Freikarte für den Besuch der nahegelegenen Alpbatherme Waldbronn für Ihre gesamte Aufenthaltsdauer.

Massagen in der Alpbatherme

Sie möchten sich selbst mal wieder etwas Gutes tun?

Buchen Sie in der Alpbatherme in Waldbronn eine Aroma-Vital-Massage, Entspannungsmassage, Rücken- oder Ganzkörpermassage, Harmonie-massage oder Hot-Stone-Massage.

Fragen Sie gerne unsere freundlichen Mitarbeiter an der Rezeption nach einer Terminvereinbarung.



**Neues Highlight:
AFTER WORK**
Ab Mai jeden
ersten Donnerstag
im Monat!

SCHWITZER'S BISTRO

Sie können in Schwitzer's Bistro in der Alpbatherme bequem bargeldlos bezahlen – lassen Sie Ihre Rechnung einfach auf Ihr Zimmer schreiben!

Die im Nordschwarzwald bekannte und beliebte Waldbronner Alpbatherme wurde im Sommer 2017 aufwändig renoviert. Die Gemeinde stellte damit die Weichen für die Zukunft des Tourismus-Magneten. Im Rahmen dieses Umbaus wurde auch das Bistro erneuert.

Das Angebot reicht von einem leckeren und gesunden Frühstück mit regionalen Zutaten vom Bauernhof über erfrischende Salate bis zum Lachs-Bagel. Doch auch Deftiges wie Currywurst mit hausgemachter Sauce, Burritos oder das Wiener Schnitzel vom Nord-

schwarzwälder Weidekalb müssen Sie nicht missen. Die imposante Auswahl an Desserts und Kuchen begeistert ebenso wie die Getränkekarte mit frisch gepressten Säften und ausgesuchten alkoholischen und nichtalkoholischen Muntermachern.





CHRISTIAN ECKHARDT
Am Sonntag, 17. Januar 2021



Die Leistungen von Christian Eckhardt und seinem Team wurden 2019 mit zwei Sternen vom Guide Michelin ausgezeichnet. Dieses feine Handwerk, das Christian Eckhardts Küche auszeichnet, kommt nicht von ungefähr. Seine Ausbildung absolvierte er im Hotel Bareiss unter Claus-Peter Lump. Hier lernten sich Christian Eckhardt und Cédric Schwitzer kennen und es begann eine lange und großartige Freundschaft.

Weitere Stationen von Christian Eckhardt umfassen: Das Drei-Sterne-Restaurant „Aqua“ im Ritz-Carlton unter Sven Elverfeld sowie Schloss Schauenstein und die Villa Rothschild, wo er von 2014 bis 2017 Küchenchef war. Hier ercochte er sich zwei Michelin-Sterne. Auch im Purs bleibt Eckhardt seiner Philosophie treu. Es kommen vorwiegend regionale, stets hochwertige Zutaten zum Einsatz. Jeder Zutat wird dabei eine besondere Rolle zuteil, gemeinsam ergeben die unterschiedlichen Aromen ein besonderes Geschmackserlebnis.

Champagner-Apéritif mit den Küchenchefs,
kulinarische Einstimmung, 3 Gänge Gastkoch &
3 Gänge Cédric Schwitzer & Team,
kulinarischer Ausklang, Mineralwasser,
hoteleigener Parzellenkaffee

199 € pro Person

Weitere
Events finden Sie
auf den folgenden
Seiten.



STILWOLF



STILWOLF'S
EXKLUSIVES GENTLEMEN'S DINNER
in Schwitzer's Bar | Beginn 19.00 Uhr

Mit exklusiven Modetrends von Stilwolf Karlsruhe,
4 Gänge aus der Sterneküche, Spitzenweine,
Mineralwasser, Parzellenkaffee, Whiskey und Zigarre

222 € pro Person

Eine Reservierung ist dringend erforderlich



28. Januar 2021
25. Februar 2021
25. März 2021
29. April 2021

Online-Shop

BUCHEN SIE JETZT
EINFACH ONLINE:
www.schwitzers.com



FREIZEIT
Waldbronn,
Kurhaus &
Umgebung



NATUR HAUTNAH UND
AKTIV ERLEBEN IM ALBTAL

Ein wunderbares Gebiet, um zu entdecken und die Seele baumeln zu lassen. Beleben Sie Ihre Sinne. Zahlreiche Anregungen für perfekte Ausflugs-Touren findet man in dieser Region. Für jeden Geschmack, für jedes Konditionsvermögen und für alle Interessen-und Altersgruppen.

Schauen Sie gerne auf www.albtal-tourismus.de nach Ihrem perfekten Tagesausflug oder fragen Sie unsere freundlichen Mitarbeiter an der Rezeption nach Ausflugstipps.

DAS BESONDERE ERLEBEN

bei Schwitzer's

Wir empfehlen Ihnen eine rechtzeitige Reservierung Ihres Wunsch-Events.



GENUSS DER GANZ BESONDEREN ART



WEINABEND
mit Dominik Trick
donnerstags, 19.00 Uhr

04. Februar, 04. März,
08. April, 06. Mai, 08. Juli
und 05. August 2021

Apéritif, 5 Gänge aus der Sterneküche, Weine, Kaffee und Mineralwasser | 128 €

Unser Sommelier Dominik Trick begleitet Sie mit feinsten Weinen durch diese außergewöhnlichen Genussabende. Dazu begeistern Sie die Köche unserer Sterneküche mit ausgewählten Köstlichkeiten.

GROSSE WEINE IM ADVENT
mit Dominik Trick

donnerstags, 19.00 Uhr
02., 09. und 16. Dezember 2021

Apéritif, 5 Gänge aus der Sterneküche, Festtagsweine, Kaffee und Mineralwasser | 189 €

Ganz besondere Weine sowie Meisterleistungen aus der Sterneküche erwarten Sie in unserem Weinkeller.



WEINABEND
mit Felix Daferner
donnerstags, 19.00 Uhr

03. Juni, 02. September,
07. Oktober und
04. November 2021

Apéritif, 5 Gänge aus der Sterneküche, Weine, Kaffee und Mineralwasser | 128 €

Unser Sommelier Felix Daferner präsentiert seine Lieblingsweine und begleitet sympathisch und kompetent durch den Abend.

RIND, GIN & TONIC
mit Felix Daferner

donnerstags, 19.00 Uhr
20. Mai, 08. Juli, 12. & 19. August 2021

Fingerfood aus der Sterneküche und die Vielfalt der Gin & Tonic Welt mit Restaurantleiter und Gin-Gründer Felix Daferner | 89 €



TRÜFFEL – DAS GOLD DER FEINSCHMECKER

Alba-Trüffel
Sonntag, 24. Januar 2021 | Beginn 12.30 Uhr

Apéritif & Häppchen, 5-gängiges Alba Trüffel-Menu, Kaffee und Mineralwasser | 219 €

Périgord-Trüffel
Sonntag, 28. Februar 2021 | Beginn 12.30 Uhr

Apéritif & Häppchen, 5-gängiges Périgord-Trüffel-Menu, Kaffee und Mineralwasser | 159 €

Lernen Sie die Kochkünste von Küchenchef Cédric Schwitzer und seiner Mannschaft kennen. Genießen Sie unsere Trüffel-Highlights und lassen Sie sich mit einem 5-Gänge-Menü der Extraklasse kulinarisch verwöhnen – auf Wunsch mit einer korrespondierenden Weinbegleitung.

BE MY VALENTINE
Valentinstag | Sonntag, 14. Februar 2021
mittags 12.00 Uhr und abends um 18.00 Uhr

Apéritif, 7-Gang Schwitzer's Pur-Menu, Petits-Fours, Mineralwasser & hoteleigener Parzellenkaffee | 169 €



KOCHKURS 'CHEF'S TALK' - MEDITERRANE KÖSTLICHKEITEN

Sonntag, 21. März 2021
11.00 – 18.00 Uhr

Pulpo, Bouillabaisse, Lamm und Cédric's Rotwein-Pfeffer-Glace | 229 €

Stephanie & Cédric Schwitzer begrüßen Sie direkt in der Sterneküche des Schwitzer's, kochen mit Ihnen gemeinsam und degustieren edelste Tropfen aus dem Weinkeller. Inklusive Speisen, Weine, Wasser, Digestif, Parzellenkaffee, Rezeptbuch und Kochschürze. Insgesamt erwarten wir maximal 12 Gäste.



OSTERN IM SCHWITZER'S
Karfreitag – Fisch pur
02. April 2021 | 12.00 Uhr und 18.30 Uhr

4-gängiges Fischmenu aus der Sterneküche, inklusive Frühlingsapéritif, kulinarische Einstimmung & kulinarischer Ausklang | 129 €

Am Ostersonntag und Ostermontag haben wir unser Restaurant jeweils von 12.00–13.00 Uhr und von 18.00–20.00 Uhr geöffnet.

Jetzt direkt reservieren:
www.schwitzers.com



GIN SUMMER SUNDAY

Sonntag, 11. Juli 2021 | Beginn 14.00 Uhr

Saisonales Menu aus der Sterneküche + Livecooking Stationen | Gin-Bar | Sommerweine | Summer Beats | 139 €

Das Sommerevent für alle Genussliebhaber und Freunde des geselligen Beisammenseins.

Sommer-Sonne-Sonnenschein, leckeres Essen mit der gesamten Vielfalt unserer Sterneküche, Gin-Tonic-Bar mit Spezialitäten von Felix Daferner und seinem Team. Genießen Sie diesen kulinarischen Nachmittag bei einem Glas Sommerwein mit Blick auf den Kurpark, begleitet von entspannter Chill-Out-Music.



VIVE LA FRANCE

Französische Sommernacht

Sonntag, 18. Juli 2021 | Beginn 16.00 Uhr

Apéritif & Häppchen, saisonales Menu aus der Sterneküche, Weine, Gin-Bar, Kaffee und Mineralwasser | 169 €

Waldbronn lebt die französische Leichtigkeit und den Genuss. Lassen Sie sich auf unserer Restaurantterrasse mit Live-Musik einstimmen, genießen Sie den Kurpark-Blick in der Lounge mit spritzigem Sommerwein, Krustentieren und vielfältigen Spezialitäten aus der französischen Sterneküche – Schwitzer's Pur!

Unsere Gin-Bar mit Lavendel, frisch gezapftes Bier mit Picon und Frau Schwitzer's Käsebrett runden den Abend ab.

HERBST-KÜCHENPARTY

Freitag, 05. November 2021 | Beginn 18.30 Uhr

Apéritif & Häppchen, Speisen, Weine, Kaffee und Mineralwasser | 159 €

Unsere Herbst-Küchenparty geht in die nächste Runde.

Feiern Sie mit, schauen Sie unseren Köchen über die Schulter und tanzen Sie zu DJ CandyGolds Beats. Eine tolle Genussvariante! Erleben Sie viele kulinarische Highlights aus der Sterneküche, lassen Sie sich die Weinauswahl munden.



JAZZMUSIK & GENUSS AM 1. ADVENT

Christmas meets Jazz

Sonntag, 28. Nov. 2021 | Beginn 18.00 Uhr

Apéritif, kulinarische Einstimmung, 4-gängiges Menu, Petit Fours, Kaffee und Mineralwasser | 119 €

Musik- und Genussfreunde freuen sich das ganze Jahr auf unser Special-Event zum 1. Advent: Jazzmusik paart sich mit einem 4-gängigen Sternemenu aus Cédric Schwitzer's Meisterküche. Eine wundervolle Einstimmung in die Weihnachtszeit und sicher ein unvergessliches Erlebnis mit dem Jazzchor Eitlingen. Eine Besonderheit, die man nicht verpassen sollte. Gerne reservieren wir Ihnen bereits jetzt Ihre Plätze.

SCHWITZER'S

UNSER HYGIENEKONZEPT

Liebe Gäste,

auch uns ist Ihre Gesundheit sowie die unserer Mitarbeiter sehr wichtig. Daher haben wir ein kleines „Konzept“ entwickelt mit dem wir Sie und unsere Mitarbeiter gerne schützen möchten.



Regelmäßiges Händewaschen sorgt für eine Verringerung der Virusausbreitung, sollte es Ihnen dennoch nicht möglich gewesen sein kurz vor Ihrem Aufenthalt Ihre Hände zu waschen, haben wir in allen Restaurants und öffentlichen Bereichen Desinfektionsstationen für Sie aufgebaut, an denen Sie sich gerne bedienen dürfen.



Unsere Mitarbeiter tragen kontinuierlich einen Mund- und Nasenschutz. Wir bitten Sie darum beim Bewegen im Restaurant auch einen entsprechenden Schutz zu tragen.



All unsere Restaurants sind so gestellt, dass der Mindestabstand von 1,50 m gewahrt werden kann. Auch im zwischenmenschlichen Umgang bemühen wir uns, wo es möglich ist, den Abstand von 1,50 m zu wahren.



Wir versuchen unsere Türen durchgehend geöffnet zu halten, damit eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist und sich Viren nicht in der Luft festsetzen können.



Bitte haben Sie auch Verständnis, dass wir Ihnen in diesen Zeiten einen Tisch zuweisen werden und Ihre Garderobe nicht entgegennehmen können.



Bitte reservieren Sie vor Ihrem Besuch in unseren Restaurants einen Tisch, dadurch können wir die aktuelle Belegung besser planen und Ihnen Ihren Tisch garantieren.



Wir in der Gastronomie arbeiten, wie auch schon vor Corona, nach HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) - vom Vorbeugenden Kontrollsystem bis hin zur Sicherheit von Lebensmitteln.



Um unsere digitale Speisekarte zu nutzen, scannen Sie ganz einfach mit Ihrem Handy den entsprechenden QR-Code auf der Infotafel auf Ihrem Tisch.



Wir schenken Ihnen wie gewohnt gerne ein Lächeln, verzichten aber auf den Händedruck oder ähnliche haptische Begrüßungen.

Sollten Sie Fragen oder Unsicherheiten bezüglich der Einhaltung der Hygienestandards haben, dürfen Sie unsere Mitarbeiter gerne zu jeder Zeit fragen. Uns ist wichtig, dass Sie sich wohlfühlen, aber vor allem auch sicher fühlen und weiterhin gerne unser Haus besuchen.





WIR VERZICHTEN
KOMPLETT AUF
KÜNSTLICHE
AROMEN & ÖLE.



SENSORIK

*Gin, so wie er sein sollte.
Frisch, puristisch, kraftvoll.*

Sensorik holt das uralte Rezept für klassischen Gin in die Neuzeit. Mit jeder Flasche, die Deutschlands jüngster Sommelier eigens in Handarbeit herstellt.

Gin hat sich zu weit von seinen Wurzeln entfernt. Deshalb gehen wir back to the roots und stimmen die alte Gin-Formel – kraftvoller Kräuterschnaps + frische Zitrusaromen – auf den Gaumen des modernen Genießers ab. Dank Handarbeit ist jeder Schluck einzigartig.

UNVERGLEICHLICH FEINE AROMATIK

Heutzutage ist Gin das Modegetränk schlechthin. Man kann auf den Zug aufspringen und mit immer wahnwitzigeren Aromen für Überraschungen sorgen, die schnell in Vergessenheit geraten. Wir dagegen kreieren einen Gin, der bleibt. Erst auf der Zunge, dann im Kopf.

Fabian Daferner ist das „Hirn“ hinter der Marke. Er kennt die Barszene aus einer betriebswirtschaftlichen Perspektive und verantwortet als Produktdesigner die Außendarstellung.

Die Basis unseres Rezepts bilden die Inhaltsstoffe, die den Gin schon seit jeher auszeichnen: Zitrusaromen von Grapefruit und Wacholder sowie verschiedene Kräuter und Gewürze, die dem Alkohol Struktur verleihen. Fruchtig, aber ausgewogen, sind die Weintrauben direkt vom Gut, an dem Felix Daferner zum Sommelier wurde. Die Assoziation zur Weinkunde bleibt also selbst im Gin bestehen.

Damit Sie die ausgefeilte Zusammensetzung auch schmecken, ist der Sensorik „Classic“ mit 44 Volumenprozent außergewöhnlich stark. Der Alkohol fungiert als Geschmacksträger, damit der Gin selbst in der Limo oder im Longdrink charaktervoll bleibt.

Alle Früchte und Kräuter beziehen wir von einem regionalen Bio-markt in Karlsruhe – mit mehr Geschmack und gutem Gewissen genießen. Der Alkohol stammt von einem renommierten Weingut aus der Umgebung. Hier findet auch die Herstellung von der Destillation bis zur Verpackung statt.

SENSORIK, DIE SIE SCHMECKEN

Sensorik ist unser Markenname und unser Wiedererkennungsfaktor. Die „Kunst des Riechens und Schmeckens“ ist die Expertise von Felix Daferner. Nach über acht Jahren Erfahrung in der Edel-Gastronomie und rund 18 Monaten intensiver Testphase entstand

Felix Daferner ist die „Nase“ und Zunge des jungen Unternehmens. Erst als Azubi, später als Barchef, sammelte er reichhaltige Spirituosenenerfahrungen in zwei Gourmetrestaurants, die sich mit einem Michelin-Stern schmücken. 2017 wurde er Deutschlands jüngster IHK-geprüfter Sommelier, 2018 Finalist beim „Nachwuchssommelier des Jahres“ – Titel, die er mit Auszeichnungen wie dem Alfred-Brenner-Preis 2019 garniert.

aus dem klassischen Gin-Rezept eine Adaptation der Moderne: Frisch, ausgewogen, geschmackvoll.

Nicht nur eine angeborene Fähigkeit, sondern harte Arbeit: Neun erlesene Zutaten haben es in unsere Flasche geschafft, hunderte andere Reben, Gewürze und Früchte nicht.

Wir haben Sie neugierig gemacht?

Den Sensorik Gin können Sie gerne an unserer Bar probieren oder als Besonderheit mit nach Hause nehmen.

Webseite:
sensorik-germany.de



BRASSERIE & LOUNGE

Winterzeit bei Schwitzer´s in der Zeit vom 01. November 2020 bis 31. März 2021

Öffnungszeiten Glühweinhütte:
Fr. und Sa. ab 17.00 Uhr, Sonntag ab 14.00 Uhr

Auch in der kalten Jahreszeit hat der Kurpark einen besonderen Reiz. Wärmen Sie sich mit einem Glühwein oder Punsch an unserer Glühweinhütte. Ein spezielles Highlight für unsere Gäste im Winter ist unsere Eisstockbahn, welche zum Spielen einlädt.

Auch für Ihre Weihnachtsfeier oder als Turnier unter Freunden ist sie eine Reise nach Waldbronn wert. Das Eisstockschießen ist in Verbindung mit einer Tischreservierung ohne weitere Kosten möglich.



FONDUE CHINOISE

Auf Vorbestellung | Ab 2 Personen
Immer freitags in der Winterzeit

Rinderfilet, Kalbsfilet, Poulardenbrust, Lotte de mer, Gambas, Gemüse, verschiedene Dips, Kartoffeln und Brasserie-Brot | 44 €

Jetzt direkt reservieren:
www.schwitzers.com



UNSERE
BELIEBTEN GERICHTE
GIBT ES AUCH IM
**TO-GO
SHOP**

BESUCHEN SIE UNS AUCH ONLINE

www.schwitzers.com



UNSERE WEBSEITE

Das Fest für die Sinne beginnt schon vor Ihrem Besuch bei uns: Unsere neue Website bietet Ihnen vielfältige Einblicke in die einzigartige Hotel- und Genusswelt von Schwitzer's. Entdecken Sie die kulinarische Vielfalt, die Ihnen unser französisches Gourmetrestaurant, die Schwitzer's Brasserie & Lounge und unser Bistro in der Albtherme Waldbronn bieten. Oder begeben Sie sich auf einen virtuellen Rundgang durch unsere exquisit eingerichtete Parksuite.

Auch wenn Ihre Hochzeit, Ihr runder Geburtstag oder Ihre Firmentagung mit unserer Hilfe zu einem unvergesslichen Ereignis werden soll, sind Sie auf unserer Website richtig. Sei es ein festlicher Empfang im Grünen, Eisstockschießen oder eine exklusive Party in unserer Sterneküche: Wir geben jedem Event eine besondere Note.

GUTSCHEIN-, TICKET- & TO-GO-SHOP

Sie wollten schon immer einmal in unserem Weinkeller nach edlen Tropfen stöbern oder gemeinsam mit Stephanie und Cédric Schwitzer ein raffiniertes Gericht zubereiten?

Diese und viele weitere spektakuläre Highlights finden Sie in unserem Veranstaltungskalender. Dieser hat für jeden Geschmack etwas zu bieten – und die Reservierung lässt sich mit wenigen Klicks in unserem Onlineshop erledigen. Selbstverständlich können Sie dort auch ganz bequem ein erholsames Wochenende in unserem Vier-Sterne-Superior-Hotel oder ein unvergessliches Essen in Cédric Schwitzer's Sternrestaurant buchen.

Haben Sie schon unseren To-Go-Shop entdeckt? Dort können Sie die beliebtesten Speisen aus unseren Restaurants direkt online bestellen und für Zuhause abholen.



*Verschenken
Sie Genuss⁴
bei Schwitzer's!*

SCHWITZER'S GESCHENKGUTSCHEIN

Machen Sie lieben Menschen eine besondere Freude: mit einem Geschenkgutschein von Schwitzer's!

Ihrer Fantasie sind dabei kaum Grenzen gesetzt: Verschenken Sie beispielsweise eine Teilnahme an einem unserer begehrten Events, einen Wertgutschein für unser Sternrestaurant, eine Übernachtung im Turmzimmer oder ein komplettes Arrangement. Sie haben die Wahl!



ARBEITGEBERGUTSCHEIN

Wenn Sie Ihren Mitarbeitern zum Jubiläum oder zu Weihnachten auf eine ganz besonders schöne Art und Weise Danke sagen wollen, ist ein Arbeitgebergutschein für unvergessliche Stunden bei Schwitzer's die perfekte Geschenkidee. Dabei profitieren sowohl Ihre Mitarbeiter als auch Sie selbst von der steuerlichen Freigrenze für Sachbezüge in Höhe von 44 Euro.

Sie erhalten Ihr Ticket oder Ihren Gutschein per Post in einem großformatigen und hochwertigen transparenten Umschlag inklusive unserer aktuellen Broschüre oder per E-Mail zum Ausdrucken – ganz, wie Sie wünschen.

„EIN TAG BEI SCHWITZER'S“

Das Rundum-Genießer-Programm



Schwitzer's Bistro in der Albtherme

Genießen Sie auch als Nicht-Besucher der Albtherme Waldbronn unser Bistro. Zum Beispiel unser gesundes Frühstück mit viel Schmackhaftem vom Bauernhof.

Zum Beispiel unser: *Petit déjeuner*
Ein reichhaltiges und gesundes Frühstück
10,50 € pro Person

Öffnungszeiten Bistro:

Mo. – Do.: 10.00 – 22.00 Uhr
Freitag: 10.00 – 23.00 Uhr
Samstag: 10.00 – 22.00 Uhr
So. & Feiertag: 09.00 – 22.00 Uhr



Schwitzer's Brasserie & Lounge

Unsere stilvolle Relax-Gastronomie mit atemberaubendem Blick auf den Waldbronner Kurpark, großer Parkterrasse und trendiger Bar. Leben, genießen und entspannen am Park.

Genießen Sie einen kleinen Salat, unser aktuelles Tagesgericht, ein kleines Dessert, ein Mineralwasser (0,25l) und einen Espresso für nur 25 € pro Person

Öffnungszeiten Brasserie:

Mo.-Do.: 12.00 – 15.00 Uhr &
17.30 – 22.00 Uhr
Freitag: 12.00 – 15.00 Uhr &
17.30 – 23.00 Uhr
Samstag: 12.00 – 23.00 Uhr
Sonntag: 11.30 – 21.30 Uhr

Küchenannahmezeiten:

Mo.-Fr.: 12.00 – 14.30 Uhr &
17.30 – 21.00 Uhr
Samstag: 12.00 – 21.00 Uhr
So. & Feiertag: 11.30 – 21.00 Uhr

UNVERGESSLICH FEIERN

Mieten Sie unsere Räumlichkeiten für Ihre private oder geschäftliche Feier. Wir kümmern uns um alles, so dass Sie Ihr Fest entspannt genießen können.



Cédric Schwitzer's Sternrestaurant

Im Restaurant von Cédric Schwitzer und seinem Team werden Sie mit Kreativität und Frische auf höchstem Niveau kulinarisch verwöhnt.

Unser „Schwitzer's-Pur-Menü“
Einstimmung, Vorspeise nach Wahl, drei Zwischengerichte, Hauptgang nach Wahl, Käse, Dessert & Ausklang für:
159 € pro Person

Küchenannahmezeiten Restaurant:

Dienstag – Samstag: 18.00 – 19.30 Uhr



EINE GANZ BESONDERE Geschenkidee

In unserem neuen **Online-Shop** können Sie neben einem Wertgutschein oder einem Arrangement auch einen ganz besonderen Abend bei Schwitzer's verschenken!

WWW.SCHWITZERS.COM

WIR FREUEN UNS AUF SIE!



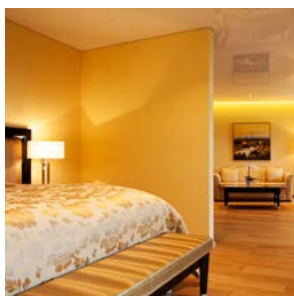
*Gönnen Sie sich eine Auszeit am nördlichen Rand des Schwarzwaldes.
Unser engagiertes und freundliches Team sorgt für jede Annehmlichkeit,
um Ihren Aufenthalt bei uns zu einem ganz besonderen Erlebnis zu machen.*

SCHWITZER'S



WIR SIND BESTENS GELEGEN

*... auf Ihrer Reise in die Schweiz oder nach Frankreich,
im Zentrum des Städtedreiecks Baden-Baden – Karlsruhe – Pforzheim.*



Etzenroter Straße 4
76337 Waldbronn



Etzenroter Straße 4
76337 Waldbronn



Etzenroter Straße 2
76337 Waldbronn



Bergstraße 30
76337 Waldbronn

Telefon: 07243-354850 | E-Mail: info@schwitzers.com
www.schwitzers.com