



SONNENALP
RESORT · SPA · GOLF

FEUER & FLAMME.  DIE AGENTUR

PRESSETEXT

Ein Abend mit Château Figeac am 18. Juli 2026:

Exklusives Grand-Cru-Dinner im Gourmetrestaurant Silberdistel auf der Sonnenalp

Das Gourmetrestaurant Silberdistel im 5-Sterne-Resort Sonnenalp im Allgäu setzt seine Reihe exklusiver Winzerabende fort: Am 18. Juli 2026 lädt die Gastgeberfamilie Fäßler zu einem 6-Gang-Dinner ein – begleitet von den Weinen des Château Figeac aus Saint-Émilion. Madame Blandine de Brier Manoncourt, Co-Eigentümerin des legendären Weinguts, kommt dazu persönlich nach Ofterschwang.

Ofterschwang, Allgäu – Château Figeac zählt zu den renommiertesten Weingütern der Welt. Das seit Generationen in Familienbesitz befindliche Château liegt am rechten Ufer der Dordogne und gehört zur höchsten Klassifizierungsstufe des Anbaugebietes Saint-Émilion: Premier Grand Cru Classé A.

Chefkoch Florian Wagenbach und sein Team kreieren für diesen Abend ein sechsgängiges Menü, das die Handschrift der Silberdistel trägt: leicht, präzise und charaktvoll. Von Entenleber mit Himbeere über Venere-Risotto mit Bucheckern bis hin zu Rinderfilet mit grünem Spargel ist jeder Gang eine eigenständige Komposition, die mit den begleitenden Weinen harmoniert. Den Abschluss bildet eine Dessertkreation aus Beeren, Tonkabohne und Buchweizen.

Zur Weinbegleitung werden neben dem Petit Figeac auch gereifere Jahrgänge des Château Figeac serviert, eine Auswahl, die in dieser Dichte nur selten zu erleben ist. Für die perfekte Abstimmung von Speisen und Weinen sorgt Sommelière Alexandra Georgiev, die mit feinem Gespür und persönlichen Kontakten zu Top-Weingütern bereits mehrfach besondere Abende in der Silberdistel ermöglicht hat. „Wenn ich einen Figeac einschenke, muss ich immer kurz schmunzeln. Der Wein fühlt sich an wie ein Médoc, der sich in Saint-Émilion verlaufen hat. Und das ist absolut als Kompliment gemeint“, sagt Georgiev. Chefkoch Florian Wagenbach ergänzt: „Solche Abende inspirieren uns als Küchenteam enorm. Wir entwickeln jedes Gericht im Bewusstsein, dass es neben einem außergewöhnlichen Wein bestehen und zugleich mit ihm verschmelzen muss.“

Ausgezeichneter Rahmen für außergewöhnliche Erlebnisse

Seit 2010 auch für externe Gäste geöffnet, trägt das Gourmetrestaurant Silberdistel einen Michelin-Stern, den es seither erfolgreich verteidigt. Darüber hinaus ist das elegant alpenländisch gestaltete Sternelokal im Allgäu mit drei Kochlöffeln im „Schlemmer Atlas“ ausgezeichnet und erreicht 16 Punkte im Gault-Millau.

Das Dinner kann auch als Teil eines verlängerten Wochenend-Pakets gebucht werden, das von Donnerstag bis Sonntag reicht und neben der Übernachtung samt Sonnenalp-Verwöhnleistungen weitere kulinarische Highlights aus den unterschiedlichen Restaurants der Sonnenalp inkludiert. Ohne Übernachtung kostet das exklusive 6-Gang-Dinner 490,00 Euro pro Person inklusive Weinbegleitung, Apéritif, Wasser und Kaffee.

Das Sonnenalp Resort blickt auf über hundert Jahre Tradition zurück und steht für erstklassigen Service und höchste Qualität. Neben kulinarischen Highlights wie den Winzerabenden erwarten Gäste eine rund 20.000 Quadratmeter große In- und Outdoor-Wellnesswelt mit Medical Spa, eigene Golfplätze, einen Reiterhof sowie vielfältige Fitness- und Freizeitangebote auf dem sonnigen Hochplateau im Allgäu.

Weitere Informationen zum exklusiven Château-Figeac-Dinner und zur Buchung eines Aufenthalts unter www.sonnenalp.de

3.360 Zeichen



SONNENTALP
RESORT · SPA · GOLF

FEUER & FLAMME.  DIE AGENTUR

Voraussichtliches Menü, vorbehaltlich Änderungen:

Apéro

Entenleber | Himbeere

Venere-Risotto | Bucheckern | Kartoffelespuma

Sellerie in Texturen

Taube | Kirsche | Blumenkohl

Rinderfilet und Bürgermeisterstück | grüner Spargel

Beeren | Tonkabohne | Buchweizen

3.360 Zeichen

Sonnentalp Resort – Eine Erfolgsgeschichte mit Stil

Alles begann vor über einem Jahrhundert: Die Familie Fäßler schrieb 1919 mit einem charmanten Bauernhaus in Ofterschwang das erste Kapitel einer außergewöhnlichen Hoteliersgeschichte. Generation für Generation, stets unabhängig und ohne fremde Kapitalgeber, formten sie aus der Sonnentalp ein einzigartiges Refugium für Genießer. Anfangs ein Gasthof für Sommerfrischler, schnell erweitert um visionäre Wellnessangebote und 1933 um Deutschlands größte Hotchkischule, setzte das Haus immer wieder Maßstäbe. In den 1960ern folgten das eigene Skigebiet und der erste Skilift am Ofterschwanger Horn, das Resort wuchs zum Fünf-Sterne-Juwel samt Golfplatz und Hotel-Shoppingmeile. Das neue Jahrtausend brachte mit Anna-Maria und Michael Fäßler frischen Wind: Sie modernisierten sämtliche Bereiche, verwandelten die Sonnentalp in Deutschlands größtes familiengeführtes Fünf-Sterne-Ferienresort und eröffneten zum 100-jährigen Jubiläum eine spektakuläre Wellness-Welt auf 20.000 Quadratmetern. Heute begeistert das Medical Spa mit Angeboten rund um Longevity-Themen, Medical-Aesthetic sowie privater orthopädischer Rehabilitation. 2026 läutet die Sonnentalp eine neue Ära ein – mit fünf exklusiven NaturLodges für Private Living, dem Reiterhof Hofgut mit stylischen Loft-Zimmern, modernen Stallungen und zusätzlichem Restaurant. Wer Urlaub als Lebensgefühl sucht, findet auf der Sonnentalp sein Paradies.

Buchungskontakt

Sonnentalp Resort
Sonnentalp I
D-87527 Ofterschwang
T: +49 8321 272 0
info@sonnentalp.de
www.sonnentalp.de

Presseinformationen Sonnentalp Resort:

Nikola Rademacher, Leitung Marketing & PR
Sonnentalp I
D-87527 Ofterschwang
T: +49 (8321) 272 357
marketing@sonnentalp.de
www.sonnentalp.de

Pressekontakt FEUER & FLAMME. DIE AGENTUR

Leonie Stolz	Sabine Rasch	Antje Seeling
Bergweg 38	Bergweg 38	Langenburger Str. 33
D-61440 Oberursel	D-61440 Oberursel	D-70435 Stuttgart
+49 (6172) 5965482	+49 (38206) 744790	+49 (711) 50448110
ls@fufda.de	sr@fufda.de	as@fufda.de
http://www.fufda.de/		

Gern stehen wir Ihnen für weitere Informationen zum Sonnentalp Resort zur Verfügung. Auf unserer Internetseite finden Sie im Presseportal unter www.fufda.de/sonnentalp druckfähiges Bild- sowie weiteres Textmaterial.

www.feuerundflamme-dieagentur.de