



Günther Rüscher

**Man merkt nie, was schon getan wurde,
man sieht immer nur, was noch zu tun bleibt.**

Jahrgang 1959, wohnt in Sins

Ausbildung

- 👉 EFZ Koch
- 👉 Eidg. dipl. Küchenchef HF

Werdegang

- 👉 Hotel Bernerhof, Interlaken
- 👉 Hotel Cristal, Bad Ragaz
- 👉 Restaurant Elite, Buchs, Geschäftsführer
- 👉 Restaurant Eichholz, Balgach, Pacht
- 👉 Restaurant Sonne, Kriessern, Pacht, Tafelgesellschaft Goldener Fisch
- 👉 Gasthof Rössli Werdenberg, Buchs, Pacht, 13 Punkte Gault Millau, Guide Bleu AA, Tafelgesellschaft Goldener Fisch
- 👉 Aussichtsrestaurant Weid, Heiden, Pacht, Tafelgesellschaft Goldener Fisch
- 👉 Hotel Scesaplana, Seewis
- 👉 Hotel Flyhof, Weesen

Berufliche Herausforderungen

- 👉 Mitglied Cercle des Chefs de Cuisine St. Gallen
- 👉 Ausbildungs- und Projektleiter, Hugentobler Schweizer Kochsysteme
- 👉 Ausbildner Lernende Koch EFZ
- 👉 Prüfungsexperte bei den Qualifikationsverfahren Koch EFZ St. Gallen
- 👉 Entwicklung neuer Konzepte für die Gastronomie