

# die fliegende Kuh.

the art of creating an emotional experience

Geniessen Sie das neue Diner Spectacle  
des Vokalensembles incantanti und  
lassen Sie sich in die ZUKUNFT  
der Bündner Kulinarik entführen!

Zweiter Teil: 08.02./21.03./10.10.2020

# TAKEOFF

Erlebnisabend mit Apero, 4-Gang-Menü,  
Wein, Getränke, Kaffee und Digestif für CHF 190



VA  
BE  
NE

•  
**incantanti** .  
vokalensemble

Nach den erfolgreichen Produktionen «Le petit Tuo» und «Ach, der Herr Saratz...» präsentiert incantanti mit «die fliegende Kuh» seine dritte musikalische und kulinarische Erzählung. Lassen Sie sich überraschen, wenn eine neue Generation von Hoteliers versucht, DAS «perfekte Erlebnis» zu kreieren.

Auf dem Spiel steht eine bedeutende Investition in die Bündner Hotellerie. Wird es gelingen, «die Kuh zum Fliegen» zu bringen und damit den anonymen Investor zu überzeugen? Garantiert ist ein unterhaltsamer, musikalisch und kulinarisch höchst anregender Abend, der alle Sinne berührt.

«die fliegende Kuh» ist dem hundertsten Jubiläum der hotelleriesuisse Graubünden gewidmet, deren Jubiläumsjahr ganz im Zeichen von Aufbruch, Jugend und Zukunft steht.

[www.incantanti.ch/diefliegendekuh](http://www.incantanti.ch/diefliegendekuh)



**Restaurant VA BENE**  
Gäuggelistrasse 60, 7000 Chur

**Samstag, 08. Februar,  
21. März und  
10. Oktober 2020**

**Türöffnung 19.00 Uhr**

Reservation 081 258 78 02  
[info@restaurant-vabene.ch](mailto:info@restaurant-vabene.ch)

Gastgeber: Daniel Durrer  
Küchenchef: Jürg Stauffer  
Autor & Regie: Felix Benesch  
Leitung: Christian Klucker

**die fliegende Kuh.**  
the art of creating an emotional experience