Nächste Anlässe

Wochenende 7.-9. September 2012
Grand Chapitre d'Automne, Crans Montana
Bailliage du Valais

Samstag, 22. September 2012
Weinreise in die Bündner Herrschaft

Samstag, 20. Oktober 2012
Dîner Amical
Hotel Krone, Lenzburg

Restaurant Chämihütte
Rooststrasse 15
5417 Untersiggenthal
056 298 10 35
bieri@chaemihuette.ch
www.chaemihuette.ch

Chaîne des Rôtisseurs
Bailliage d'Argovie

Sylvia Hartmann, Bailli
Bremgarterstrasse 11
CH-8967 Widen
T +41 56 633 48 63
F +41 56 633 48 68
G +41 56 221 54 00
sylvia.hartmann@bluewin.ch
www.chaine-suisse.ch

Chaîne des Rôtisseurs
Association Mondiale de la Gastronomie

Bailliage d'Argovie

Einladung BRUNCH D'ETE AMICAL

Sonntag, 19. August 2012 – 10.30 Uhr

Restaurant Chämihütte, Untersiggenthal

Restaurant Chämihütte	**Sonntag, 19. August 2012**
Apéro	10.30 Uhr
Brunch	11.00 Uhr
Au Revoir	15.00 Uhr
Tenue	Smart casual, Plaque Veston bzw. Mäscheli
Preis	Fr. 80.— für Mitglieder und PartnerIn Fr. 90.— für Gäste Apéro, Mineralwasserund und Kaffee
Anmeldung	Mit Einzahlung bitte bis spätestens Dienstag, 14.8.2012 auf PC 60-557645-6 ltd. Chaîne des Rôtisseurs, Widen IBAN CH93 0900 0000 6055 7645 6

Herzliche Einladung zum BRUNCH D'ETE AMICAL

Chères Consoeurs, chers Confrères
Chers Amis de la Chaîne des Rôtisseurs

Das Komitee und unsere Gastgeberin, Isabelle Bieri-Hummel, Maître Restaurateur, laden Sie herzlich zu unserem nächsten Anlass ein.

Wir beginnen den Sonntags-Brunch mit einem Glas Canard Duchêne brut und einem typischen Elsässer Gugelhupf, in süsser und salziger Version.

Um nur einige der Leckerbissen zu erwähnen, gibt es auf dem Buffet von hausgeräuchertem Lachs aus Nussbaumen, Rührei an Trüffelöl über Melonencocktail mit altem Portwein bis zu Roquefort-Birnentarte. Eine Rauchfleischplatte mit zehn verschiedenen Fleischsorten wird mit ihrer Vielfältigkeit der Geschmacksnuancen überraschen.

Das „Pièce de Résistance“ wird als saftig zarter Kalbshohrücken vom Döttinger Kalb mit gebratenen Frühkartöffelchen von der Voiture serviert. Für die Fischliebhaber vollendet der Zander, auf der Haut gebraten, an Orangenpfeffersauce und Camarque-Reis die Gaumenfreuden. Leichte, sommerliche Gemüseterrinen und Tomatenmousse geben etwas vom „Savoir vivre“ aus Südfrankreich wieder.

Der Brunch wird mit süss-knusprigen Versuchungen abgerundet, wobei auch für Freunde der französischen Weichkäse keine Wünsche offen bleiben.

Wir freuen uns und hoffen Sie zahlreich begrüssen zu dürfen. Schon jetzt heissen wir Sie herzlich willkommen.

Herzliche Grüsse

Sylvia Hartmann Bailli	Isabelle Bieri-Hummel Maître Restaurateur