



Association
Mondiale de la
Gastronomie

EINLADUNG

Zum Dîner Amical

Samstag, 24. Februar 2024

Chères Consoeurs, Chers Confrères
Liebe Freunde und Interessierte

H – wie Heimat oder herzhaft, himmlisch und hochwertig. Die Heimat vereint Traditionen mit neuen Trends und Spezialitäten aus exotischen Ecken dieser Welt und kombiniert diese mit regionalen Produkten von höchster Qualität. Wir freuen uns auf das hochwertige Menü von Tim Munz sowie auf Ihre Anmeldung für den zweiten Anlass im 2024.

Wirtshaus zur Heimat, Ehrendingen

<https://www.zur-heimat.ch>

zur **H**eimat

Samstag, 24. Februar 2024

Wichtig: Mit dem Besuch der Veranstaltung erklären Sie sich einverstanden, dass alle dort von ihrer Person und ihrer Begleitung entstandenen Bildaufnahmen unwiderruflich zeitlich, räumlich, sowie inhaltlich uneingeschränkt für die Chaîne des Rôtisseurs genutzt werden dürfen.

Bitte informieren Sie uns über Unverträglichkeiten, Allergien oder Intoleranzen. Wir werden gerne versuchen dementsprechend das Menu an Ihre Wünsche anzupassen.

Zeit 18.30 Apéro
 19.00 Essen

Dresscode Business oder Business Casual
 Inthronisierte Mitglieder tragen die Insignien, Ruban oder das Mäscheli

Preis Fr. 98.- (inkl. Mineral und Kaffee)

Anmeldung Bis Dienstag, 20. Februar 2024 an
 Gabriela Zehnder, Telefon 079 403 52 70
 oder per E-Mail an gzehnder@hotmail.com

Geniessen Sie den Anlass im Freundeskreis der Chaîne, Ihre Freunde sind als Gäste herzlichst willkommen!

Amicalement

Gabriela Zehnder
Vice-Chargée de Mission

Excellence - Generosity - Commitment

Gabriela Zehnder

Vice-Chargée de Mission, Baillage Argovie

Rieterestrasse 17 – 5413 Birmenstorf AG – +41 79 403 52 70 – gzehnder@hotmail.com



*Herzlichst Willkommen im Wirtshaus zur Heimat
Chaîne des Rôtisseurs*

*

Schweizer Zander mit Sherry Beurre-Blanc, Sauerampfer & Petersilienwurzel
(*Sauvignon Blanc & Pinot Gris, Grendelmeier, Zizers Graubünden 2016 /
Tonic mit Rosa Pfeffer & Maracuja*)

**

Geschmorte Backen vom Schweizer Kräuterschwein
mit Schwarzwurzel & Kohl

(*Domaine Chanson, Beaune Premier Cru, Burgund 2015 /
Alkoholfreier roter Wermut mit Rosmarin*)

Käse : Karamellierter Stilton mit Pflaume & Hafer
oder

Dessert : Mango mit Ingwer & Tonka

(*Chateau Filhot Grand Cru Classé Sauternes 2015 /
Mango-Lassi oder Alkoholfreier Trauben-Drink*)

Menü 98.- inkl Apéro, Wasser und Kaffee

Weinbegleitung komplett + 36.- / Alkoholfrei + 24.-
Einzelne oder weitere Gläser 1dl + 12.- / +6.-

En guete und viel Vergnügen wünscht Ihr Gastgeber Tim Munz & das Heimat-Team

