EINLADUNG
Zum Déjeuner Amical
Sonntag, 10. Novemer 2024

Association Mondiale de la Gastronomie

Chères Consoeurs, Chers Confrères
Liebe Freunde und Interessierte

Mit viel Leidenschaft werden im Klostergasthaus Löwen traditionelle und qualitativ hochwertige Gerichte serviert. Vom Altbekannten bis zur Fusionsküche steht immer die Freude am Genuss im Vordergrund. Soeben neu mit 16 Gault & Millau Punkten ausgezeichnet und Koch des Monats August, wird uns Maître Rôtisseur Pascal Schwarz mit einem wunderbaren Sonntagsmenü verwöhnen.

Klostergasthaus Löwen, St. Urban
https://www. klostergasthaus-loewen.ch

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.

Zeit	11.30 Apéro 12.00 Essen
Dresscode	Business oder Business Casual Inthronisierte Mitglieder tragen die Insignien, Ruban oder das Mäscheli
Preis	Fr.105.- (inkl. Apéro, Mineral und Kaffee)
Anmeldung	Bis **Dienstag, 5. November 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

Association
Mondiale de la
Gastronomie

Herzlichst Willkommen im Klostergasthaus Löwen
Chaîne des Rôtisseurs Argovie

Amuse : Foie Gras on Torchon –Früchtebrot – Mango – Passionsfruchtsorbet – Mini Pastrami Burger

*

Vorspeise: Vielerlei von Kürbissuppe mit Milchschaum und Himbeersorbet– Tempura vom Rehfilet im Kopfsalatblatt mit Apfel-Feigensenf und roten Zwiebeln – Sepia Bao mit Scampi und Wasabi

**

Zwischengang: Tagesfisch – Randenvariation - Monastreoschinken

***

Hauptgang: Pata Negra-Kotelett tranchiert – Pastinake – Mostarda – Grapefruit – Kartoffel - Jus

****

Dessert: Apfel Tarte Tatin – Bratapfel-Yuzusorbet – Mascarpone – weisse Schokolade

Menü 105.- inkl. Apéro, Wasser und Kaffee

Weisswein:
Blanc de Noir Schiffer AOC Obrecht 20, Weingut zur Sonne (100% Pinot noir als Weisswein gekeltert), 13.0%, 1.50l, CHF 136.00

Rotwein:
Brunello di Montalcino, Gaia Siena (100% Sangoviese), 14.5%, 0.75l 2017 CHF 128.00 / 1.50l 2018 CHF 250.00 / 0.75l 2013 CHF 148.00

Es stehen weitere Weine (inkl. offene Positionen oder im Glas) aus der Weinkarte zur freien Auswahl.

En guete und viel Vergnügen wünscht Ihr Gastgeber Pascal Schwarz & das Löwen-Team