



Persönliche Einladung zum Dîner Amical

«Au Revoir»

Samstag, 26. Juli 2025, Wirtschaft zur Heimat, Dorfstrasse 22, 5420 Ehrendingen AG

Chères Consoeurs, Chers Confrères, Chers Amis de la Chaîne

Time to say...Au revoir! Dieser genussvolle Abend steht ganz im Zeichen der Wertschätzung unseres Maître Rôtisseur Tim Munz, welcher seinem kulinarischen Wirken in der Wirtschaft zur Heimat, mit einer mehrmonatigen Kulinarikreise nach Japan, eine Auszeit gönnen wird.

Unser Maître Restaurateur Tim Munz und sein Team werden uns mit viel Liebe und Leidenschaft hergestellte Köstlichkeiten auf höchstem Niveau servieren und tolle Tropfen dazu kredenzen.

Programm

18.00 Uhr Apéro

18.45 Uhr Dîner à table

Dresscode

Business Casual (ohne Krawatten, sommerlich elegant und leicht)

Inthronisierte Mitglieder tragen die Insignien, Ruban oder das Mäscheli

Preis

CHF 98.–, inkl. Apéro, Wasser und Kaffee (Weinbegleitung siehe Menu)

Anmeldung

Anmeldungen bitte bis am 21. Juli 2025*

Bitte verwendet den folgenden Anmeldelink

<https://events.trafobaden.ch/event/diner-d-au-revoir-wirtshaus-zur-heimat-71/register>

Geniesst den Anlass im Freundeskreis der Chaîne d'Argovie, eure Freunde sind als Gäste herzlichst willkommen! Bitte unbedingt rasch möglichst anmelden.

Amicalement

Jean Claude Schmocker, Bailli d'Argovie

* 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.



*Herzlichst Willkommen im Wirtshaus zur Heimat
Chaîne des Rôtisseurs d'Argovie*

*

Grillierte Wassermelone mit Lardo, Chorizo & Thai-Pesto
*(Ermitage 2017, Charles Rolaz, AOC Valais /
Alkoholfreier Sekt)*

**

Mit Matcha gebeizter "Swiss Alpine" Lachs
an Gartenkräuter, Mandel-Gazpacho « ajo blanco » & Kohle-Chip
*(Mirabeau Etoile 2021, Côtes de Provence /
Alkoholfreier Rosé mit Granatapfel & Basilikum)*

Geschmorte Backe vom Schweizer Kräuterschwein mit Pastinaken &
Chimichurri

*(Domaine Brusset 2018, Gigondas Grand Montmirail /
Alkoholfreier Gin-Tonic mit Rosmarin & Gurke)*

Pré-Dessert : Tiramisu vom Sommertrüffel & Parmesan
*Piesporter Goldtröpfchen Spätlese Riesling 2001, Weingut Molitor, Mosel /
Alkoholfreies Pale Ale)*

Dessert 2 : Mango mit Maracuja an Kokos-Reis & Weisser Schokolade
*(Chateau Sigalas 2016, Premier Cru classé Sauternes /
Lassi mit Mango & Kokosnussmilch)*

Menü 98.- inkl. Apéro, Wasser und Kaffee

Weinbegleitung komplett (inkl. Grappa-Buffer) + 48.- / Alkoholfrei + 28.-
Einzelne oder weitere Gläser à 1dl + 9.-

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