



Association  
Mondiale de la  
Gastronomie

**EINLADUNG**  
**Zum Dîner Amical**  
**Freitag, 22. März 2024**

Chères Consoeurs, Chers Confrères  
Liebe Freunde und Interessierte

Essen und Genuss sollen im Klostergasthaus Löwen nicht nur den Hunger und Durst stillen, sondern vielmehr Emotionen wecken. Der Löwen ist in freundschaftlicher Umgebung einen Ort zum Wohlfühlen wo man unter Freunden mit hohen Ansprüchen an Qualität und Perfektion isst. Lassen Sie sich diesen Genuss, welchen Maître Rôtisseur Pascal Schwarz kreiert, nicht entgehen!



**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 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 Montag, 18. März 2024 an  
Gabriela Zehnder, Telefon 079 403 52 70 oder per E-Mail an [gzehnder@hotmail.com](mailto: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

Vorankündigung nächster Anlass : 20.04.2024, Déjeuner Amical, Mariage mit der Chaîne Soleur,  
Restaurant Schloss Falkenstein, Niedergösgen

---

*Excellence - Generosity - Commitment*



**Gabriela Zehnder**  
Vice-Chargée de Mission, Baillage Argovie  
Rieterstrasse 17 – 5413 Birmenstorf AG - +41 79 403 52 70 – [gzehnder@hotmail.com](mailto:gzehnder@hotmail.com)





*Herzlichst Willkommen im Klostergasthaus Löwen  
Chaîne des Rôtisseurs*

**Amuse** : Foie Gras on Torchon - Hefeeis - Früchtebrot - Biercaramel - Dattel

\*

**Vorspeise**: Seezunge - vielerlei farbige Aargauer Karotten - Colbertmousse

\*\*

**Hauptgang**: Zweierlei vom Pata Negra

Filet im Lauchaschenmantel - Tramazzini - Blumenkohl Duett - Kalbsjus  
Secreto aus der Schulter 24 h geschmort - Morcheln - eingelegte Zwiebeln

\*\*\*

**Dessert** : Lemoncurd Tarte - Mango - Fior di Latte Glace

Menü 98.- inkl. Apéro, Wasser und Kaffee

Weisswein:

**Terruno Castillo de Aresan 2021**, La Mancha (100% Chardonnay), 12.5%, 0.75l  
CHF 59.00 (Glas CHF 9.00)

**Roero Arneis 2022**, Marsaglia (100% Arneis), 13.5% 0.75l  
CHF 61.00 (Glas CHF 9.00)

Rotwein:

**Vie Cave 2021**, Aldobrandesca (100% Malbec), 14.5%, 0.75l  
CHF 69.00 (Glas CHF 11.00)

**Interpretation 2019**, Ribera del Duero (100% Tempranillo), 15.0%, 0.75l  
CHF 108.00 (Glas CHF 16.50)

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