CONFRERIE DE LA CHAINE DES ROTISSEURS

BAILLIAGE DE THURGOVIE

Einladung Déjeuner Amical Bienvenue

Villa Sommerlust

Rheinhaldenstrasse 8
8200 Schaffhausen

VILLA SOMMERLUST

Chères Consoeurs, Chers Confrères,
Liebe Freunde der Chaîne des Rôtisseurs

Wir freuen uns sehr, dass wir unseren nächsten Anlass in unserem neuen Chaîne-Lokal Villa Sommerlust durchführen dürfen.

Der Gastgeber Maître Restaurateur **Lorenz Messora** und sein Team verwöhnen uns mit einem kulinarischen Erlebnis.

In der Schaffhauser «Sommerlust» sorgen seit wenigen Monaten **Dan Rodriguez Zaugg und Alejandro Polo** für Furore. Die jungen Köche haben bei den Besten in Spanien gelernt.

Datum:	**Samstag 17. August 2024**
Zeit:	11:30 Apéro
Dresscode:	Smart casual. Mitglieder tragen ihre Insignien
Gäste:	Herzlich willkommen
Kosten:	CHF 128.00, Weinbegleitung CHF 55.00

Transportmöglichkeiten: (bitte bei der Anmeldung erwähnen)
Preise pro Person: ab Amriswil CHF 25, ab Weinfelden CHF 20, ab Frauenfeld CHF 15, ab Bahnhof Schaffhausen CHF 05.
Fahrplan:
9.45 Uhr Pentorama Amriswil / 10.15 Uhr Bahnhof Weinfelden / 10.35 Uhr Domicil Frauenfeld / 11.15 Uhr Bahnhof Schaffhausen / 11.30 Uhr Restaurant Sommerlust Schaffhausen / Rückfahrt ca. 16.00 Uhr mit gleicher Route

Anmeldungen gleich oder bis spätestens Freitag, 9. August 2024
direkt an untenstehende Adresse.
Auf Ihre Anmeldung freuen sich der Bailli Reiner Stäuble, das Comité und die Gastgeber.

Amicalement

Lanzenneunforn, 15.07.2024

Danielle Cuoni Rohrer

CONFRERIE DE LA CHAINE DES ROTISSEURS

BAILLIAGE DE THURGOVIE

Dan Rodriguez Zaugg & Alejandro Perez Polo

Apéro
Offeriert vom Hause
Crémant d'Alsace Blanc de Blancs
Sommerlusthäppli

Menü

Cevice vom Swiss Alpin Zander – weisse Sojamayonnaise – Jalapeños
Riesling Piesporter Goldtröpfchen 2020, Günther Steinmetz, Mosel
***

Kalte Karotten-Escabèche Basilikumgranité – Zitrustapioka
Chardonnay Barrique 2023, HWG Weine, Wilchingen, AOC Schaffhausen

***

Butterzartes US-Beef «Outside Skirt» vom Holzkohlengrill - Sellerie-Tourbillon – grüne Pfeffersauce – Crunch – Jus
Infiniment Syrah 2020, Château de l'Ou, Languedoc AC

***

Käse-Selection Jumiversum, Panforte, Trüffelhonig
Rubino 2018, Trotte Löhningen

***

Sauerrahmglace – Himbeerespuma – Crumble von der weissen Schokolade
Riesling Auslese Jakob' Westhofener Morstein 2021, Weingut Seehof, Rheinessen

***

Petit Four «by Kati»

Menü inkl. Apéro, CHF 128.00
Weinbegleitung CHF 55

***