



Association
Mondiale de la
Gastronomie

8330 Pfäffikon, 29. Oktober 2024

Einladung zum Hubertuslunch

Chères Consœurs, chers Confrères, liebe Gäste

Die Gastgeber und das Komitee freuen sich, Euch im Landgasthof Sternen zum Hubertuslunch einzuladen:

Datum: 14. November 2024
Ort: Landgasthof Sternen, Weiacherstrasse 38, 8422 Pfungen
Tenue: Strassenanzug mit Insignien (Ruban, Plakette, Mäschi)

Apéritif: 11:30 Uhr, offeriert von Maîtres Rôtisseurs Max & Raphael Gut
Lunch: 12:00 Uhr
Kosten: CHF 128.00 mit Weinbegleitung
CHF 90.00 ohne Weinbegleitung
Wir bezahlen im Restaurant

Gäste sind herzlich willkommen.

Anmeldung: ausschliesslich an:
Alice Untersander
Vice-Conseiller Gastronomie
Email: alice.undersander@sunrise.ch
Mobil: 078 616 04 97

Anmeldeschluss: 8. November 2024

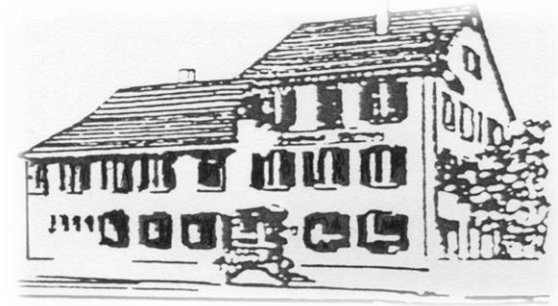
Wer an Lebensmittelunverträglichkeiten leidet, meldet sich bitte vorgängig direkt im Restaurant.

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

Amicalement

Christian Vetterli
Bailli

Landgasthof Sternen Pfungen



for lunch and fine dining



Weinbegleitung

Erster Gang Rehnüssli

Schweiz Tessin/Bianco Rovere (Bianco di Merlot) DOC

Brivio Vini SA/Traubensorte: Merlot

Die reiche Nase besticht durch Aromen, die den Holzausbau verraten: Vanille, Kokos und Sandelholz werden von würziger Muskatnuss und Zimtstange unterstützt. Nach einiger Belüftung erscheinen die fruchtigen und blumigen Noten wie Banane, Dörrbirne, Jasmin und Magnolie. Im Mund folgt dann die Fruchtexplosion mit herrlich saftiger Säure, spürbarer Mineralität und schöner Länge.

Zweiter Gang Rehrückenmedallion

Spanien Toro/Pintia 2018

Bodegas y Vinedos Pintia Vega Sicilia/ Traubensorte: Tempranillo

In der Nase dunkle Früchte wie Zwetschgen, Holunder und Heidelbeeren, dazu Gewürz- und Honignoten. Am Gaumen zeigt sich der Pintia dicht, mit festen Tanninen, dunkler Fruchtaromatik, Schokolade und Tabaknoten. Komplex auch im langen Abgang.

Familie Gut, Landgasthof Sternen, 8422 Pfungen

Mail: gasthof.sternen@bluewin.ch

Tel: 052 315 22 98

www.sternen-pfungen.ch

Lunch Amical

deux entrées

Tranche finement vom Schweizer Rehnüssli
Steinpilz-, Botzibirnentatar
Rosenkohlmousse, Preiselbeeren, Tannenspitzen, Marroni

Niedergegartes Rehrückenmedaillon
Schwarzer Trüffel, Aprikosen-, Rotkrautessenz, Polenta
Geflammtes Selleriesüppchen mit Apfel und Vanille

Cherry Sinfonie
Kischmousse
Fermentierte Kirschen & Rhabarber
Zimtrahmglace

Süsser Abschluss