



Association
Mondiale de la
Gastronomie

GASTHOF KREUZ
MÜHLEDORF
IM UCHEGGBERG

Einladung zum Déjeuner amical vom Samstag 24. August 2024
«Déjeuner rural»

Chères Consœurs, Chers Confrères, Chères Amis de la Chaîne

Es freut mich sehr, Euch, zu einem «Déjeuner rural», in den Gasthof Kreuz Mühledorf einladen zu dürfen:

Gasthof Kreuz

Hauptstrasse 5, 4583 Mühledorf

Tel. 032 661 10 23

Apéro 11.45 Uhr vom Haus offeriert. Herzlichen Dank!
Déjeuner 12.15 Uhr
Preis Fr. 114.00/Person
Weine siehe Empfehlungen Weinpaket Fr. 58.--/Person,
oder nach persönlichem Geschmack von der Weinkarte
(Preis gemäss Karte)
Bezahlung vor Ort

Dresscode Smart casual ohne Krawatten
Inthronisierte Mitglieder tragen die Insignien: Ruban
oder das Mäscheli
Anmeldung bis Dienstag 20.08.2024 an:
Gery Portmann, Vice-Chargé de Missions
gery.portmann@bluewin.ch

Bitte unbedingt rasch möglichst anmelden. An unseren Anlässen werden Fotos gemacht, welche auch öffentlich und in den sozialen Medien publiziert werden. Ihre Daten können für die Zwecke der Chaîne des Rôtisseurs im Sinne des Datenschutzgesetzes verwendet werden. Mit Ihrer Anmeldung erteilen Sie hierzu Ihr Einverständnis. Bitte informieren Sie uns über vegetarische oder vegane Kost, Unverträglichkeiten, Allergien oder Intoleranzen. Wir passen das Menu gerne an Ihre Wünsche an.

Wir freuen uns auf viele Teilnehmer aus dem Kreise der Chaîne, aber auch über Gäste, die bei uns immer herzlich willkommen sind.

Amicalement

Gery Portmann
Vice-Chargé de Missions

Gery Portmann, Vice-Chargé de Missions
Chaîne des Rôtisseurs, Bailliage de Soleure
Solothurnerstrasse 19, CH-4600 Olten, Tel. +41 79 424 63 51, gery.portmann@bluewin.ch



Association
Mondiale de la
Gastronomie

« Déjeuner rural » amical vom 24. August 2024

Menu

„Vitello tonnato“ Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
„Vitello tonnato“

Tomaten-Kokossuppe
mit gebratener Sankt Jakobs-Muschel
Crème de tomates et de cocos avec coquille Saint Jacques sauté

Gebratenes Zanderfilet
auf Beluga-Linsen mit Lauch und Granatapfelkernen
Filet de sandre sauté
sur lentilles noir „Beluga“ au poireau et grains de grenade

Rindsfilet aus dem Ofen mit Portwein-Schalotten Champagner-Risotto
Blattspinat mit getrockneten Tomaten
Filet de bœuf au four et échalotes au vin de Porto Risotto à
la Champagne
Epinards en braches et tomates séchées

Waldbeerenvariation
mit Parfait, Mousse, Choux, Sorbet und Feingebäck
Variation de mûres de bois
avec parfait, mousse, choux, sorbet et friandises

*

Fr. 114.--

inklusive Amuse bouche,
Mühledorfer Quellwasser, Kaffee, Espresso und Tee

Gery Portmann, Vice-Chargé de Missions
Chaîne des Rôtisseurs, Bailliage de Soleure
Solothurnerstrasse 19, CH-4600 Olten, Tel. +41 79 424 63 51, gery.portmann@bluewin.ch



Association
Mondiale de la
Gastronomie

APERITIF

Vom Hause offerierter Aperitif

WEINE

LIGERZER Kirchwein pro dl 7.80

E. Andrey, Ligerz (Chasselas)

STAATSSCHREIBER WEIN Rosé pro dl 8.20

Staatskellerei, Zürich (Blauburgunder, RxS, Gewürztraminer)

VEGA REAL Finca Empecinado 2019 DO pro dl 9.30

Bodegas Vega Real, Valladolid (Tempranillo)

WEINPAKET

Beinhaltet alle Weine nach Wahl

Fr. 58.--

Gery Portmann, Vice-Chargé de Missions
Chaîne des Rôtisseurs, Bailliage de Soleure

Solothurnerstrasse 19, CH-4600 Olten, Tel. +41 79 424 63 51, gery.portmann@bluewin.ch