



Association
Mondiale de la
Gastronomie



Einladung zum Déjeuner Amical vom Samstag 6. Juli 2024

Chères Consœurs, Chers Confrères, Chères Amis de la Chaîne

Es freut mich ausserordentlich, euch am 6. Juli 2024 in den wunderschönen Landgasthof Löwen nach Madiswil einladen zu dürfen.

Samstag 6. Juli 2024

**Landgasthof Bären Madiswil, Kirchgässli 1
4934 Madiswil, Tel. 062 957 70 10**

statt.

Apéro	11.15 Uhr offeriert vom Bären. Herzlichen Dank!
Déjeuner Preis	11.45 Uhr Fr. 116.00 5-Gang--Menu Fr. 49.00 Weinbegleitung Bezahlung vor Ort
Dresscode	Smart-Casual Inthronisierte Mitglieder tragen die Insignien: Ruban oder das Mäscheli Anmeldung bis spätestens 2.7.2024 an: Gery Portmann, Vice-Chargé de Missions gery.portmann@bluewin.ch

Bitte unbedingt rasch möglichst anmelden. Bei kurzfristiger Absage behalten wir uns eine Kostenbelastung vor. 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.

Michèle und Martin Binnemann, Flavia Stutz, Küchenchef Patrick Pfister und das gesamte Team des Bären werden uns sicher ein tolles Mittagessen, in einzigartigem Ambiente, bieten. Hoffen wir auf gutes Wetter, damit wir auch den wunderbaren Garten des Löwen geniessen können!

Laden Sie auch Freunde als Gäste ein. Diese sind bei uns immer herzlich willkommen!

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 Amical vom 6. Juli 2024

MENU

Lachsvariation
Sauvignon blanc, Jean-Louis Mathieu, Sierre
Sauvignon blanc

Weisse Tomatensuppe mit Dörrtomaten und Basilikum Bruschetta
Le Pendu Cuvée blanc, Gipsy Wines, Languedoc, Frankreich
Chardonnay, Viognier

Wolfsbarsch und Scampi mit zweierlei Erbsen
Cuvée blanc AOC Tschäpperli Weine, Aesch
Kerner, Riesling-Sylvaner, Sauvignac

Filet und Bäckli vom Napfschwein
mit Kartoffelgnocchi und Marktgemüse
Pinot Noir AOC, Weingut Krebs & Steiner, Schernelz
Pinot Noir

Dessert Allerlei aus der Bärenküche
Deutz Brut Classic, Deutz, Ay
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

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