



Association
Mondiale de la
Gastronomie

EINLADUNG
Zum Dîner Amical
Samstag, 24. August 2024

Chères Consoeurs, Chers Confrères
Liebe Freunde und Interessierte

Herzliche Gastlichkeit, ein zeitgemässes Menü und Spitzenweine aus dem eigenen Anbau; all dies finden wir im traditionellen Landgasthof Sternen in Würenlingen. Maître Rôtisseur Adrian Meier verwöhnt uns mit einem exzellent zusammengestellten Menü, das jeden Geschmack trifft. Melden Sie sich noch heute an und freuen Sie sich auf ein weiteres Highlight im Kreise der Chaîne.

Landgasthof Sternen, Würenlingen

<https://www.sternen-wuerenlingen.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. 99.00.- (inkl. Mineral und Kaffee)

Anmeldung Bis Dienstag, 20. August 2024 an
Gabriela Zehnder, Telefon 079 403 52 70
oder per E-Mail an gzehnder@hotmail.com
Die Platzzahl ist beschränkt, Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt

Geniessen Sie den Anlass im Freundeskreis der Chaîne, Ihre Freunde sind als Gäste herzlichst willkommen!

Amicalement

Gabriela Zehnder
Vice-Chargée de Mission

Gabriela Zehnder, Vice-Chargée de Mission
Rieterestrasse 17, 5413 Birmenstorf AG
Tel : +41 (0)79 403 52 70 g.zehnder@hotmail.com

www.chaine-suisse.ch

Excellence - Generosity - Commitment



*Herzlichst Willkommen im Hotel Restaurant zum Sternen Würenlingen
Chaîne des Rôtisseurs*

Amuse: Crostini mit Lachs begleitet mit Würenlinger Selection Weiss 2023

*

Starter: Gurken-Joghurtkaltschale

**

Vorspeise: Rohschinken-Carpaccio mit Melone und Belperknolle

Zwischengang: Siggenthaler Forelle mit Pesto-Risotto und Ruccola

Hauptgang: Lammracks mit Nusskruste / Lammragout Mediterran
an Ratatouille und Kartoffeln

Dessert: Aprikosen Tarte-Tatin mit Sauerrahmglace

Menü 99.- inkl. Apéro, Wasser und Kaffee

Weisswein:

Döttinger «Im Lee», Sauvignon Blanc 2023, 0.75l
CHF 48.50 (Glas 1dl CHF 7.50)

Rotwein:

Klingnauer Kloster Sion reserve, Pinot noir 2020, 0.75l
CHF 61.50 (Glas 1dl CHF 9.00)

En guete und viel Vergnügen wünscht Ihr Gastgeber Adrian Meier & das Sternen-Team