



Association
Mondiale de la
Gastronomie

Herzliche Einladung zum Lunch Amical Sonntag, 16. März 2025

Chères Dames de la Chaîne,
Chers Confrères,
Liebe Gäste und Freunde,

Es ist uns eine Freude, Sie zu unserem nächsten Anlass im Hotel Glacier in Grindelwald einzuladen. Unser Gastgeber Confrère Jan Pyott, Maître Hôtelier und sein Team heissen uns herzlich willkommen und bereiten einen besonderen Lunch für uns vor.

Programm

Datum: Sonntag, 16. März 2025

Ort: Hotel Glacier
Endweg 55, 3818 Grindelwald

11 h 30 Aperitif
12 h 15 die Gastgeber und der Bailli bitten zu Tisch

Preise: CHF 150.00 Aperitif, Lunch mit Weinbegleitung, Mineral und Kaffee
CHF 110.00 Aperitif, Lunch ohne Weinbegleitung, Mineral und Kaffee

Extras wie Zigarren und Digestif etc. gehen auf eigene Rechnung
(Vorauszahlung auf Bankkonto mit OR-Code)

Tenue / Insignen: Smart Casual (ohne Krawatte)
Herren Ruban (Kette)
Damen Mäscheli

Gäste: Freunde und Bekannte sind herzlich willkommen

Zimmer: 20% Rabatt auf die Zimmerpreise mit dem Rabattcode: chaine-2025

Buchung Hotel Glacier und Grindelwaldloge direkt über die Homepage
[Hotel Glacier - Simple Booking Portal](#) oder per Telefon 033 853 10 04

Zwischen der Lodge und dem Glacier gibt es einen Shuttle-Service
(Fahrzeit ca. 5 Minuten).

Anmeldung: **mit Einzahlung bis spätestens Dienstag, 11. März 2025**
nach diesem Datum bitte telefonisch unter: 079 422 76 47 anmelden





Association
Mondiale de la
Gastronomie

Menu «Promenade»

Snack

Frühlings Snack
Snack de printemps

Entrée

Schweizer Lachs, Rotkohl, Brennesselcreme und fermentierte Johannisbeer-Vinaigrette
Suisse saumon, choux rouge, crème d'ortie et vinaigrette aux groseilles fermentée

Poisson

Tortellini mit Petersilie, Morcheln und Gelbweinschnecke, Emulsion mit Haselnussbutter
Tortellini au persil, morilles et escargot aux vin jaune, émulsion beurre noisette

Viande

Siedfleisch grilliert mit Wacholder mit Kohl, Endivien und Mangold
Paleron de Boeuf façon pot au feu grillé au genièvres, choux, endives et de blettes

Dessert

Joghurtmousse, Nusspraliné, Heu-Eis
Mousse au yaourt, praliné de noix, Glace au foin

Allfällige Unverträglichkeiten müssen im Voraus mitgeteilt werden.
Kurzfristige Änderungen vor Ort können nicht berücksichtigt werden.

Die Gastgeber, das Komitee und der Bailli freuen sich, Sie und Ihre Gäste in Grindelwald möglichst zahlreich begrüßen zu dürfen.

Mit confraternellen Grüßen

Hans-Peter Bütschi
Bailli

Bremgarten b. Bern, 24.02.2025

Nächste Anlässe:

Samstagabend, 29. März 2025
Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs mit Gala Diner
Hotel Metropole, Interlaken

Samstagabend, 05. April 2025
Diner Amical – Frühlingserwachen am Eiger
Hotel Kirchbühl, Grindelwald

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.



Association
Mondiale de la
Gastronomie

Empfangsschein

Konto / Zahlbar an
CH38 8080 8004 3371 3723 7
Chaîne des Rôtisseurs
Ritterstrasse 11
3047 Bremgarten bei Bern

Zahlbar durch (Name/Adresse)

Währung Betrag

CHF	
-----	--

Annahmestelle

Zahlteil



Währung Betrag

CHF	
-----	--

Konto / Zahlbar an
CH38 8080 8004 3371 3723 7
Chaîne des Rôtisseurs
Ritterstrasse 11
3047 Bremgarten bei Bern

Zahlbar durch (Name/Adresse)
