



Association
Mondiale de la
Gastronomie

Einladung

Dîner amical

Samstagabend 05. Juli 2025

Chères consoeurs, chers confrères,
Chers amis et invités,

Mit Freude laden wir Sie zum Dîner Amical im Restaurant Bären Schwarzenburg ein – eingebettet in den Naturpark Gantrisch, wo regionale Verbundenheit und Nachhaltigkeit spürbar sind. In der Tradition der Chaîne des Rôtisseurs, mit Convivialité und Respekt vor kulinarischer Exzellenz, zelebrieren Gastgeberin Franziska Ilg und Küchenchef Maître Rôtisseur Patrick Germann ihre «Gnuss und meh»-Küche. Edle Bio-Produkte werden aus dem Gantrisch-Gebiet bezogen und mit meisterlicher Sorgfalt verarbeitet – stets saisonal, kreativ und hochwertig. Freuen Sie sich auf die Kombination zwischen künstlerischem Handwerk, fundiertem Fachwissen, qualitativ hochwertigen Zutaten und Gastfreundschaft und genießen Sie mit uns einen Abend von Convivialité und kulinarischer Raffinesse.

Betrieb: Restaurant Bären, Dorfplatz 4, 3150 Schwarzenburg
Apéritif: 18:30
Dîner: 19:00
Dresscode: Sommerlich chic, Krawatte optional. Mitglieder tragen die Insignien.
Preis: 160.- pro Person (inkl. Mineral, Wein und 8.1% MwSt.)
Anmeldung: bis Mittwoch, 02. Juli 2025 mit beigelegtem Einzahlungsschein.

Wir laden Sie ein, auch Bekannte, Freunde, Begleitungen und Gäste mitzunehmen!

Wir freuen uns auf viele Teilnehmenden. Vive la Chaîne!

César

***Disclaimer:** Mit der Anmeldung zu diesen Veranstaltungen erklären Sie sich einverstanden, dass alle dort von Ihrer Person und Ihrer Begleitung entstehenden Bildaufnahmen unwiderruflich zeitlich, räumlich sowie inhaltlich uneingeschränkt für die Chaîne des Rôtisseurs genutzt werden dürfen.*



Association
Mondiale de la
Gastronomie

Weine

Adank's Brut 2021

Hansruedi und Patrick Adank,
Fläsch, Bündner Herrschaft, GR

Bio

Riesling-Sylvaner 2023

Krebs/Steiner, Andreas Krebs und Sabine Steiner,
Schernelz, Bielersee, Bern

Bio

Chardonnay Lindengelb Barrique 2022

Weingut Lindenhof, Osterfingen, Schaffhausen

Les 3 Grappes 2023

Gamaret/ Garanoir/ Pinot Noir,
Le Petit Château, Simonet, Môtier Murtensee, Freiburg
Weingut Bio zertifiziert



Association
Mondiale de la
Gastronomie

Menu

Hausgeräucherte Appenzeller Entenbrust mit Spargel-Variationen

Magret de canard d'Appenzell
fumé maison, variations d'asperges

Spargelcremesuppe von Düdinger Bio Spargel «Bärenstyle» Käsepraline I Dörrtomaten-Gremolata

Crème d'asperges bio de Düdingen, façon « Bären »
praliné au fromage, crémolata de tomates séchées

Hausgemachte Morchel Ravioli Belper Knolle I Krautstiele I Zitrus

Raviolis maison aux morilles
Belper Knolle I côtes de bettes I agrumes

Zweierlei von der Appenzeller Ribelmais-Poularde Morcheln I Frühkarotte I Spargel Bärlauch I Kartoffelpüree

Duo de poularde Ribelmaïs d'Appenzell
morilles I carotte I asperges I ail des ours
pommes de terre

Erdbeer I Rhabarber I Ivoir Couverture

Fraise I rhubarbe I couverture Ivoir



Association
Mondiale de la
Gastronomie

Transportmöglichkeiten

Der Restaurant Bären befindet sich am Dorfplatz 4, 220 Meter vom Bahnhof Schwarzenburg entfernt und ist somit **mit dem Zug** praktisch und gemütlich erreichbar.

Der Bären ist ebenfalls **mit dem Auto** sehr gut erreichbar. Es stehen Parkplätze im Dorf, in unmittelbarer Nähe zum Restaurant (ebenerdig) zur Verfügung.

Sind Sie mit öffentlichen Verkehrsmittel unterwegs?

Wie oben erwähnt ist die Verbindung vom Bahnhof Bern zum Bahnhof Schwarzenburg ganz einfach und praktisch. Ab Gleis 13AB in Bern, nehmen Sie den BLS Zug «S6» Richtung Schwarzenburg bis zur letzten Station «Schwarzenburg». Der Zug fährt 2x pro Stunde um---:06 oder---:36 ab Bern los. (Siehe weiter unten für den von uns empfohlene Fahrplan)

Vom Bahnhof Schwarzenburg ist der Restaurant dann in 5 Gehminuten (250 Meter) zu Fuss und ebenerdig erreicht.





Association
Mondiale de la
Gastronomie

Fahrgemeinschaften

Es empfiehlt sich Zug-Fahrgemeinschaften zu bilden, damit die Hin- und Rückreise mit Unterhaltung sich etwas lustiger gestaltet.

Auch mit dem Auto können Fahrgemeinschaften gebildet werden.

Gerne steht euch hier der Vice-Chancelier/Argentier Sebastian Imhof zu Verfügung, um den Kontakt zu weiteren angemeldeten Chaîne-Fahrgästen zu finden.

(via E-Mail an sebastian.imhof@gmx.ch oder via SMS an 079/614.58.80).

Empfohlener Fahrplan

Hinfahrt

17:36	●	Bern	Plattform 13AB
	↓	 S6	
		Direction Schwarzenburg	
18:11	●	Schwarzenburg	Plattform 1

Rückfahrt

Züge gibt es 2x pro Stunde (um --:18 und --:48) bis 23:48



Association
Mondiale de la
Gastronomie

Zahlungsinformationen

Bitte benutzen Sie untenstehende **Zahlungsangaben** oder **QR-Code**, um die Teilnahmegebühr vor dem Anlass zu begleichen.

Bei Fragen oder Unklarheiten stehen wir Ihnen via E-Mail an sebastian.imhof@gmx.ch oder per Telefon an 079 614 58 80 gerne zu Verfügung.

Ab **Dienstag, 02.07.2025** bitte zusätzlich zur Bezahlung auch eine Anmeldungsnachricht an sebastian.imhof@gmx.ch schicken. Besten Dank!

Bank: Swissquote Bank SA
Adresse: Ch. de la Crétaux 33, 1196 Gland
Kontoinhaber: Sebastian Imhof Chaîne Bern Mittelland
PLZ/Stadt: 3122 Kehrsatz
IBAN: CH77 0878 1000 2363 6670 0

Empfangsschein		Zahlteil	
Konto / Zahlbar an CH77 0878 1000 2363 6670 0 Sebastian Imhof Chaîne Bern Mittelland Breitägertenstrasse 11 3122 Kehrsatz		Konto / Zahlbar an CH77 0878 1000 2363 6670 0 Sebastian Imhof Chaîne Bern Mittelland Breitägertenstrasse 11 3122 Kehrsatz	
Zahlbar durch (Name/Adresse)		Zahlbar durch (Name/Adresse)	
Währung Betrag		Währung Betrag	
CHF		CHF	
Annahmestelle			