



Association
Mondiale de la
Gastronomie

**Einladung
Zum Déjeuner Amical
Sonntag, 23. Februar 2025**

Chères Consoeurs, Chers Confrères Liebe Freunde und Interessierte

Bereits der zweite Anlass im Jahr 2025 steht vor der Tür. Eine wunderbare Gelegenheit, sich wieder einmal von Maître Rôtisseur Tim Munz mit seinen aussergewöhnlichen Kreationen verwöhnen zu lassen. Empathie, Liebe zum Detail und Leidenschaft werden in der Wirtschaft zur Heimat kulinarisch auf den Punkt gebracht. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung !

Wirtschaft zur Heimat
www.zurheimat.ch



Wichtig: An unseren Anlässen werden Fotos gemacht, welche auch öffentlich und in den sozialen Medien publiziert werden. Mit Ihrer Anmeldung erteilen Sie Ihr Einverständnis, dass Diese genutzt werden dürfen. Bitte informieren Sie uns über Unverträglichkeiten, Allergien oder Intoleranzen. Wir werden gerne versuchen dementsprechend das Menu an Ihre Wünsche anzupassen.

Zeit	11.30 Apéro 12.00 Essen
Dresscode	Business oder Business Casual Inthronisierte Mitglieder tragen die Insignien, Ruban oder das Mäscheli
Preis	Fr. 105.- (inkl. Mineral und Kaffee) CHF 44 Weinbegleitung komplett, CHF 24 Alkoholfrei (Einzelne Gläser 1dl CHF 12 / CHF 8)
Anmeldung	Bis Mittwoch, 19. Februar 2025 unter

<https://events.trafobaden.ch/event/dejeuner-amical-wirtshaus-zur-heimat-39/register>

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

Amicalement
Gabriela Zehnder
Vice-Chargée de Missions

Chaîne des Rôtisseurs Suisse
Bd de Pérolles 32, 1700 Fribourg - Suisse
Tel : +41 (0)26 422 25 40

www.chaine-suisse.ch

Excellence - Generosity - Commitment



*Herzlichst Willkommen im Wirtshaus zur Heimat
Chaîne des Rôtisseurs d'Argovie*

*

Pilz "Voie Gras" mit Kumquats, gebrannte Mandeln & Miso
*(Molitor Riesling Spätlese 2001, Mosel /
Granatapfel-Daiquiri mit Mandel)*

**

Mit Kirschholz warm geräucherter "Swiss Alpine" Lachs
mit Stachys, Hagenbutte & Radiesli
*(Domaine Chanson Viré Clessé 2016, Burgund /
Alkoholfreier Wermut-Spritz mit Hagenbutten-Essenz)*

Kalbsblankett mit Trüffel, Kartoffel Millefeuille & Kohl
*(Chateau de Fonbel 2008 Saint-Emilion Grand Cru /
Alkoholfreier Sekt)*

Käse : Roquefort mit Portwein, Honig & Thymian
oder

Dessert : Zitrone mit Honig, Joghurt, weisser Schokolade & Kamille
*(Soleil d'Arche Sauternes 2019 /
Alpen-Tonic mit Zitrone, Ingwer & Rosmarin)*

Menü 105.- inkl. Apéro, Wasser und Kaffee

Weinbegleitung komplett + 44.- / Alkoholfrei + 24.-
Einzelne oder weitere Gläser 1dl + 12.- / +8.-

En guete und viel Vergnügen wünscht Ihr Gastgeber Tim Munz & das Heimat-Team