



OBER  
STADT  
Restaurant

Persönliche Einladung zum Grand Dîner Amical

## «Bienvenu & Solstice d'Été»

Samstag, 28. Juni 2025, Restaurant Oberstadt, Oberstadtstrasse 8, 5400 Baden

Chères Consoeurs, Chers Confrères, Chers Amis de la Chaîne

Es ist uns eine grosse Freude, Euch zum ersten Anlass in unserem neuen Chaîne-Betrieb einzuladen. Wir heissen das Restaurant Oberstadt herzlichst mit der Plaketten-Einweihung in der Chaîne-Argovie-Familie willkommen. Bei schönem Wetter werden wir den Anlass im traumhaft idyllischen Garten verbringen können.

Unser Maître Restaurateur Alex Berger und sein Team werden uns mit viel Liebe und Leidenschaft hergestellte Köstlichkeiten auf höchstem Niveau servieren und tolle Tropfen dazu kredenzen.

### Programm

18.00 Uhr Apéro (inkl. Plaketteneinweihung)

18.45 Uhr Dîner à table

### Dresscode

Business Casual (ohne Krawatten, sommerlich elegant und leicht)

Inthronisierte Mitglieder tragen die Insignien, Ruban oder das Mäscheli

### Preis

CHF 98.–, inkl. Apéro, Wasser und Kaffee

### Anmeldung

Anmeldungen bitte bis am 23. Juni 2025\*

### Bitte verwendet den folgenden Anmeldelink

[Grand Dîner Solstice d'Été + Bienvenue | Events Trafo Baden](#)

Geniesst den Anlass im Freundeskreis der Chaîne d'Argovie, eure Freunde sind als Gäste herzlichst willkommen! Bitte unbedingt rasch möglichst anmelden.

Amicalement

Jean Claude Schmocker, Bailli d'Argovie

\* 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.

# OBER STADT *Restaurant*

*Herzlichst Willkommen im Restaurant Oberstadt  
Chaîne des Rôtisseurs d'Argovie*

\*

Lammpastrami mit Schmelzwiebeln und Rüebl  
(*Visão 2020, Sentidos, Portugal /  
Juicy Vervene Sparkling Tea*)

\*\*

Egliknusperli mit weissen Spargeln und Raps  
(*Roxanne 2020, Château Laquirou, Frankreich /  
Schöner mit Boskop*)

\*\*\*

Chaine Steak mit Kartoffeln und Blumenkohl  
(*Pinot Noir Barrique 2018, Nicole Robatel, Aargau /  
Tempranillo 0%*)

\*\*\*\*

Aargauer Rhabarber mit Rande und Schoggi  
(*Petit Doux 2023, Knipser, Deutschland /  
Rhabarber Spritz*)

Menü 98.- inkl. Apéro, Wasser und Kaffee

Weinbegleitung komplett + 40.- / Alkoholfrei + 32.-  
Einzelne oder weitere Gläser 1dl + 10.-

En guete und viel Vergnügen wünscht Ihr Gastgeber Alex Berger & das Oberstadt-Team