



Association  
Mondiale de la  
Gastronomie

## Herzliche Einladung - Dîner Amical Samstag, 22. Februar 2025

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

Wir freuen uns sehr, Ihnen die Einladung zu unserem nächsten Anlass überreichen zu dürfen. Zum letzten Mal dürfen wir als Gastgeber Herrn Bruno Affentranger, Maître Restaurateur, willkommen heissen, der uns mit seinem Team ein wunderbares Dîner Amical präsentieren wird.

Herr Bruno Affentranger wird das Hotel Belvédère Spiez per Ende März 2025 verlassen, um sich einer neuen Herausforderung zu stellen. Mit grossem Dank blicken wir auf seine herausragende Gastfreundschaft und die zahlreichen unvergesslichen Anlässe zurück, die wir unter seiner Leitung erleben durften.

Wir wünschen Herrn Bruno Affentranger von Herzen alles Gute für seinen neuen Lebensweg und hoffen, ihn auch in Zukunft als Confrère bei unseren Anlässen wiederzusehen.

### Programm

Datum: Samstag, 22. Februar 2025

Ort: Strandhotel & Restaurant Belvédère  
Schachenstrasse 39  
3700 Spiez

Zeit: 18 h 30 Aperitif  
19 h 15 der Gastgeber und der Bailli bitten zu Tisch

Preise: CHF 160.00 inkl. Aperitif, Diner, Weinbegleitung, Mineral und Kaffee  
CHF 120.00 inkl. Aperitif, Diner, Mineral und Kaffee, ohne Weinbegleitung  
Extras wie Zigarren und Digestif etc. gehen auf eigene Rechnung  
(Vorauszahlung mit QR-Zahlschein)

Tenue / Insignen: Business wear  
Herren Ruban (Kette)  
Damen Mäscheli4

Gäste: Freunde und Bekannte sind herzlich willkommen

Anmeldung: **mit Einzahlung bis spätestens Dienstag, 18. Februar 2025**  
nach diesem Datum bitte telefonisch unter: 079 422 76 47 anmelden

Zimmer: Doppelzimmer CHF 250.00 für 2 Personen  
Doppelzimmer zur Einzelnutzung CHF 200.00 für 1 Person  
Inkl. Wellnessnutzung, Kaffee und Kuchen am Nachmittag und Frühstück  
Taxen und Parkplatz sind nicht inkludiert.

Direkte Reservation mit Hinweis: Chaîne des Rôtisseurs  
Tel. 033 655 66 66 oder e-mail: [info@belvedere-spiez.ch](mailto:info@belvedere-spiez.ch)

★★★★  
*Belvédère*  
STRANDHOTEL



Association  
Mondiale de la  
Gastronomie



Saisonale Apérohappchen in drei Aromen

*Dhroner Riesling 2021*  
*Riesling*

*Weingut Molitor, Rosenkreuz, Mosel, Deutschland*

\*\*\*

Amuse Bouche  
Gelbe Rübe | Passionsfrucht

\*\*\*

Kabeljau | Kerbelwurzel | Kerbelöl

*PUR Aligoté*  
*Aligoté*

*Domaine du Paradis, Satigny, Genf, Schweiz*

\*\*\*

Hummerbisque «Belvédère»

\*\*\*

Sous Vide gegarte Kopfbacken vom Iberico Schwein |  
getrübelttes Kartoffelpüree | Würzelgemüse

*Monferrato Rosso « il Grande » 2014*  
*Barbera, Cabernet Sauvignon*  
*Villa Carena, San Giorgio, Monferrato, Italien*

\*\*\*

Weisse Schokolade | Ananas | Kokosnuss

---

**Bemerkung / Alternative:**

Bitte teilen Sie uns allfällige Unverträglichkeiten im Voraus mit. Kurzfristige Änderungen vor Ort können nicht berücksichtigt werden.

---

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

Mit confraternellen Grüßen

Hans-Peter Bütschi  
Bailli  
Bremgarten b. Bern, 27.01.2025

**Nächster Anlass:**

Sonntagmittag, 16. März 2025  
**Lunch Amical**  
Hotel Glacier, 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.