

CONFRERIE DE LA CHAINE DES ROTISSEURS

BAILLIAGE DE THURGOVIE



Einladung Déjeuner Amical

Restaurant Kundelfingerhof, 8252 Schlatt

Vorgängig: Führung Kundelfingerhof



Chères Consoeurs, Chers Confrères,
Liebe Freunde der Chaîne des Rôtisseurs

Wir freuen uns sehr, dass wir unseren nächsten Anlass in Schlatt, im Kundelfingerhof, durchführen dürfen. Der Gastgeber Maître Rôtisseur **Marcel Gisler** und sein Team verwöhnen uns mit einem kulinarischen Erlebnis.

Besonderheit: Erleben Sie eine spannende, 30-minütige Führung – gewürzt mit Humor - über den Kundelfingerhof. Begleitet von einem charmanten Zeitzeugen in historischer Kleidung. **Kostenfrei! Sie sind eingeladen.**

Datum: Samstag 14. Juni 2025

Ort: Restaurant Kundelfingerhof, CH-8252 Schlatt TG, Tel. +41 52 646 06 06

E-Mail: restaurant@kundelfingerhof.ch

Zeit: 10:45 Führung (Falls die Führung wetterbedingt nicht durchgeführt wird, werden Sie am Abend vorher informiert.)

11.15 Apéro (offeriert)

12.00 Déjeuner Amical

Dresscode: Smart casual. Mitglieder tragen ihre Insignien

Gäste: Herzlich willkommen

Kosten: CHF 120.00 inkl. Apéro, Mineral und Kaffee

CHF 37.00 Weinbegleitung

Anmeldungen gleich oder bis spätestens Dienstag 10. Juni 2025 direkt an untenstehende Adresse.

Wichtig! Bitte erwähnen Sie bei der Anmeldung:

1. Wenn Sie an der Führung teilnehmen möchten
2. Wenn Sie das Menü mit Weinbegleitung wünschen

Auf Ihre Anmeldung freuen sich der Bailli Reiner Stäuble, das Comité und die Gastgeber.
Amicalement

Lanzenneunforn, 27.05.2025

Danielle Cuoni Rohrer

CONFRERIE DE LA CHAINE DES ROTISSEURS

BAILLIAGE DE THURGOVIE



Apéro: Offeriert vom Hause

Sauvignon blanc von Schmid Schlattingen

Kleines Dreierlei vom **Küchenchef Marcel Gisler**

Menü mit Weinbegleitung

Grünes Spargel Panna Cotta

Vorspeise: Riesling Silvaner 2023, Weingut Gysel, Wichlingen Schaffhausen

Das Kundelfinger Lachsforellenstäbchen.

Weisser Spargel

Morcheln, Beurre blanc

Zwischengang: Fumé 2022, Weingut Besson-Strasser Laufen-Uhwiesen

Duett vom Rinder Short-Rip & Kalbsfiletmedaillon

Himmel und Erde 2.0

Hauptgang: HG Passo del Briccio, Piemont I, Nebbilo, Barbera 2022

Süsser Abschluss

Trifle Rhabarber

Pistazien

Mascarpone

Dessert: Wählen Sie nochmals Ihren Lieblingswein

Menü inkl. Apéro, Mineral und Kaffee pro Person CHF 120

Weinbegleitung CHF 37 (bitte bei der Anmeldung erwähnen, falls Sie das Menü mit Weinbegleitung wünschen!)

Weinempfehlungen von Sommelière Christine

