



# Dîner amical



Mittwoch, 21. August 2024

Chères Dames de la Chaîne, chers Confrères, liebe Gäste

Das Komitee der Bailliage de Suisse Intérieure lädt zum August-Anlass nach Pfäffikon ein.

**18.30h:** Beginn des Apéro: Es wird ein *Rosenberger Räuschling* mit diversen hauseigenen Häppchen aus der Küche ausgeschenkt.

**19.30h:** Beginn des Dîner im Restaurant OLEA: Maître Rôtisseur Stephan Kastl und sein Team werden uns wiederum kulinarisch auf höchstem Niveau verwöhnen.

**PREIS:** Abendgedeck, Mineralwasser, Café und Friandises inbegriffen:  
mit Weinbegleitung → 169.- Fr. / ohne Weinbegleitung → 140.- Fr.

**TENUE:** Sommerlich, Mitglieder tragen die *Insignien!*

**P** → Parking inklusive – offeriert vom Haus

**ZIMMER:** COMFORT Double-Room EZ inkl. Frühstück → 235.- Fr. (statt 255.- Fr.)

COMFORT Double-Room DZ inkl. Frühstück → 275.- Fr. (statt 295.- Fr.)

**Anmeldeschluss:** Montag: 19. August 2024

Das Komitee, sowie die Gastgeber Officier Maître Hôtelier Heinz Brassel und Maître Rôtisseur Stephan Kastl freuen sich auf einen spätsommerlichen Anlass im Kreise der Chaîne-Familie.

Mit freundlichem Gruss

Bailli: Stephan Landolt



# Menu Dîner amical

## Menu

Lauwarm geräuchertes Royal Lachsfilet mit Mohn, Apfel-Avocado Salat mit Meerrettich  
→ Rosenberger Räuschling, Schwyz – CH – Räuschling / Gebr. Kümin



Steinpilzcrèmesuppe, Tranchen vom gebeizten Rehrücken und schwarze Baumnüsse  
→ Lumera, Sizilien – IT – Syrah, Nero d'Avola, Pinot Noir / Donnafugata



Aprikosensorbet mit Champagner-Zabaione



Tranchierter Kalbshohrücken mit Thymianjus, Pommes Macaire und saisonales Gemüse  
→ Reynolds, Alentejano IG – Portugal – Alicante Bouschet, Aragonéz, Trincadeira,  
Touriga National



Karamellisiertes Limonenparfait, Zitronenkuchen und Macadamia-Nussmousse  
→ Kabir Moscato di Pantelleria DOC, Sizilien – IT – Zibibbo / Donnafugata

*Guten Appetit!*