



Bailliage de Suisse Intérieure

Dîner de Noël



Mittwoch, 6. Dezember 2023

Chères Dames de la Chaîne, chers Confrères, liebe Gäste

Das Komitee der Bailliage de Suisse Intérieure lädt zum letzten Anlass in diesem Jahr, dem Weihnachts-Dîner nach Pfäffikon ein.

18·30h: Beginn des Apéro: Es wird ein *OMNIS, Müller Thurgau, Blanc de Noir, Muscat, Gebr. Kümín, Schwyz* mit diversen auserlesenen hauseigenen Häppchen aus der Küche ausgeschenkt.

19·30h: Beginn des Dîner im Restaurant OLEA: Officier Maître Hôtelier Heinz Brassel, mit Küchenchef Maître Rôtisseurs Stephan Kastl und ihren Team's werden uns wiederum kulinarisch auf höchstem Niveau verwöhnen.

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

TENUE: Abendgarderobe, 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: 4.12.2023

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

Mit freundlichem Gruss

Bailli: Stephan Landolt

Bailliage de Suisse Intérieure

Bailli: Stephan Landolt, Schwyz



Bailliage de Suisse Intérieure

Menu Dîner de Noël

Menu

Marinierter Hummer – mit Avocado und lauwarmem Zitrusalat mit Basilikum

→ Sauvignon blanc Auslese – Gebr. Kümin, Schwyz



Linsen-Velouté – mit Wachtelspiegelei und frischem Butterbricchoe

→ Sauvignon blanc Auslese – Gebr. Kümin, Schwyz



Sautiertes Steinbuttfilet – mit Kaviar, Schnittlauchbutter und frischem Blattspinat

→ *Hito Rosado. Tempranillo / CEPA 21, Ribera del Duero, Spanien*



Selle de veau orloff – Tranchiertes Seetaler Kalbsnierstück mit Sauce Soubise, gebratener Entenleber und Trüffel, dazu Pommes Dauphines und buntes Gemüse

→ *Trio Classico, Pinor Noir, Cabernet, Diolinoir, Gebrüder Kümin, Schwyz*



Caramel Dessert – Karamell-Eis mit Kaffee-Ganache, Caramel Crème, Orangensauce und Gianduja-Puffeis

Guten Appetit!

