



Dîner du printemps



Mittwoch, 17. April 2024

Chères Dames de la Chaîne, chers Confrères, liebe Gäste

Das Komitee der Bailliage de Suisse Intérieure freut sich zum Frühlings-Anlass ins Urnerland einzuladen. Das Gastgeber-Paar Vanessa Baumann, Maître Restaurateur und Benjamin Günzler, Maître Rôtisseur werden uns mit ihren Team's fürstlich verwöhnen. Ganz im Zeichen – **«gelebte Gastronomie»** wird uns Yaëlle Brand etwas aus dem Zubereitungsablauf eines Ganges direkt am Showtisch präsentieren. (Yaëlle Brand – Lernende im A Pro und beim Gusto24 als jüngste Teilnehmerin mit dem 3. Rang ausgezeichnet – herzliche Gratulation!

18.30h: Apéro - ausgeschenkt wird ein kühlgestellter *Vermentino Tenuta Guado al Tasso Bolgheri*. Dazu gereicht werden auserlesene Apéro-Häppchen aus der A PRO Küche.

19.30h: Beginn des Dîner

PREIS: Abendgedeck mit Weinbegleitung → 159.- Fr. / ohne Weinbegleitung → 119.- Fr.

TENUE: Frühlingshaft elegant, Mitglieder tragen die **Insignien!**

P → Parkplätze sind vorhanden.

Übernachtungsmöglichkeiten: Hotel Höfli oder Schwarzer Löwen in Altdorf

Anmeldeschluss: Montag: 15. April 2024

Das Komitee und die Gastgeber mit Team freuen sich auf einen gelungenen Anlass.

Mit freundlichem Gruss

euer Bailli



Menu Diner



Menu

AMUSE - BOUCHE



SCHWYZER RINDS-TATAT, DUMPLINGS

→ Sauvignon RAIF Vigneti Dolomiti IGT, Castelfeder, Südtirol



GARTENERBSENSUPPE mit SÜSSEM CHILI, THUNFISCH-ROHSCHINKENMOUSSE

→ Sauvignon RAIF Vigneti Dolomiti IGT, Castelfeder, Südtirol



GEBRATENER WOLFSBARSCH

→ Humagne Rouge Leytron « En Praz » 2022, Cave Rodeline Wallis



DUETT vom KALB & SWISS ANGUS BEEF

→ Pelago Marche Rosso IGT 2018/19, Umani Ronchi



WEISSE SCHOGGI mit ERDBEEREN und RHABARBER

→ Moscato doc Piemonte Vigna Moncucco, Barbara Gatti



Guten Appetit!