



Association
Mondiale de la
Gastronomie

8330 Pfäffikon, 2. März 2025

Einladung zum Dîner Amical

Chères Consœurs, chers Confrères, liebe Gäste

Die Gastgeber und das Komitee freuen sich, Euch im Landgasthof Sternen zum Dîner Amical einzuladen:

Datum: 22. März 2025
Ort: Landgasthof Sternen, Weiacherstrasse 38, 8422 Pfungen
Tenue: Elegant mit Insignien (Ruban, Plakette, Mäschli)

Apéritif: 18:30 Uhr, offeriert von Maîtres Rôtisseurs Max & Raphael Gut
Dîner: 19:00 Uhr
Kosten: CHF 218.00 mit Weinbegleitung
CHF 166.00 ohne Weinbegleitung
Wir bezahlen im Restaurant

Gäste sind herzlich willkommen.

Anmeldung bei: Alice Untersander
Vice-Conseiller Gastronomique
Email: alice.untersander@sunrise.ch
Mobil: 078 616 04 97

Anmeldeschluss: 15. März 2025

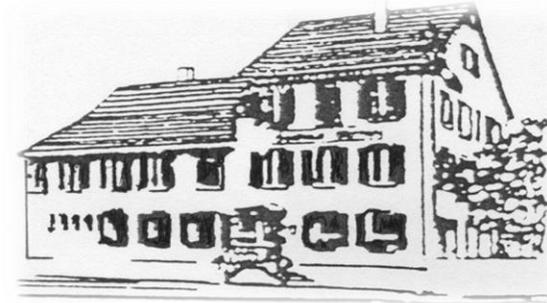
Wer an Lebensmittelunverträglichkeiten leidet, meldet sich bitte vorgängig direkt im Restaurant.

Mit dem Besuch der Veranstaltung erklären sich die Teilnehmenden einverstanden, dass alle von Ihrer Person und Ihrer Begleitung entstandenen Bildaufnahmen unwiderruflich zeitlich, räumlich sowie inhaltlich uneingeschränkt für die Chaîne des Rôtisseurs genutzt werden dürfen.

Amicalement

Christian Vetterli
Bailli

Landgasthof Sternen Pfungen



Diner Amical



Weinbegleitung

Apero

Schweiz, Neftenbach/Blanc de Noir

Nadine Saxer Neftenbach Ausgezeichnet vom Gault Millau

Traubensorte: Pinot Noir

Unser Blanc de Noir ist ein Weisswein, gekeltert aus der roten Traubensorte Pinot Noir. Durch das Saignéverfahren (abtropfen lassen der gequetschten Beeren) wird beinahe kein Farbstoff aus den Traubenhäuten extrahiert. Das Ergebnis ist ein frischfruchtiger, spritziger Weisswein.

Erster Gang – Zander

Schweiz, Tessin/Bianco Rovere (Bianco di Merlot) DOC

Brivio Vini SA/Traubensorte: Merlot

Die reiche Nase besticht durch Aromen, die den Holzausbau verraten: Vanille, Kokos und Sandelholz werden von würziger Muskatnuss und Zimtstange unterstützt. Nach einiger Belüftung erscheinen die fruchtigen und blumigen Noten wie Banane, Dörrbirne, Jasmin und Magnolie. Im Mund folgt dann die Fruchtexplosion mit herrlich saftiger Säure, spürbarer Mineralität und schöner Länge.

Zweiter Gang – Hummer

Deutschland, Pfalz/Theodorus Weisser BurgunderAppero

Bioweingut Theodorus / Traubensorte: Weisser Burgunder

Feiner Burgunder mit viel saftigem Steinobst, sehr klar und reintönig, füllig und fein, konzentriert. In der Nase florale Noten, frisch, etwas Eisbonbon. Ein toller Wein – Jahr für Jahr, wohl einer der besten Pinot Blanc der Region.

Dritter Gang – Black Angus Beef

Spanien, Ribera del Duero/Alion 2016

Bodegas Vega Sicilia/Traubensorte: Tempranillo

Intensives Purpur mir schwarzer Mitte. Pflaumenkuchen und konzentrierte Brombeere in der tiefgründigen Nase, auch Schokolade und feines Kaffeetoasting, komplexe schwarze Frucht und ansprechende Lebkuchenwürze dahinter. Druckvoller Gaumen mit betörender Extraktsüsse und perfekt eingebundenen Tanninen, noch jugendlich in der Mitte, mit unverkennbaren Ribera-Reserven, von allem viel und dennoch finessenreich, Backpflaume und Brombeergelee, grossartiger Fruchtdruck bis ins zartpelzige Finale

Menü

deux entrées

Zander aus dem Lago Maggiore
im Apfelholzrauch gegart
Rande, Yuzu - Gel

Kanadischer Hummerschwanz
Jakobsmuschel, Avocado, Wakame, Papaya
Hummer – Bisque

Niedergegartes Us Premium Black Angus Beef
Schwarzer Schweizer Trüffel, Pastinaken,
Ochsenschwanzessenz
Babykarotten, konfierte Cherrytomate

Zitrus Sinfonie
Zitronenmousse, Campari, Pomelo
Blutorangensorbet

Süsser Abschluss