



Bailliage de Suisse Intérieure



# Dîner d'automne!

**Sonntag 15. Oktober 2023**

Chères Dames de la Chaîne, chers Confrères, liebe Gäste

Das Komitee der Bailliage de Suisse Intérieure freut sich, Sie/Dich zum herbstlichen Sonntags-Déjeuner im The Chedi in Andermatt einzuladen.

**11.30h:** Beginn des Apéro – ein kühlgestellter *Champagner Laurent-Perrier «La Cuvée» Brut* wird mit gluschtigen hausgemachten Canapés gereicht werden.

**12.00h:** Beginn des Dîner

**PREIS:** Tagesgedeck mit Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffee inbegriffen → 165.- Fr.  
ohne Weinbegleitung → 130.- Fr.

**TENUE:** sonntäglich gekleidet, Mitglieder tragen die *Insignien!*

**P** → Parkplätze sind genügend vorhanden.

**Zimmer:** Deluxe Suite – vom SA auf SO zum Spezialpreis von 850.- Fr.  
Deluxe Room – von SO auf MO & DI zum Spezialpreis von 650.- Fr.

**Anmeldeschluss:** *Freitag: 13. Oktober 2023*

Das Komitee, sowie die Gastgeber heissen Sie herzlich willkommen!

Mit freundlichem Gruss

euer Bailli



Bailliage de Suisse Intérieure

# Menu "Dejeuner d'automne"



## Menu

Saumon mariné / pomme / raifort / betterave

→ 2022 Loero Bianco Cantina Il Cavaliere, Ticino, CH – Chardonnay, Sauvignon Blanc



Essence de cépe / fois gras / coing

→ 2022 Loero Bianco Cantina Il Cavaliere, Ticino, CH – Chardonnay, Sauvignon Blanc



Sorbet de citron / champagne

→ 2022 Loero Bianco Cantina Il Cavaliere, Ticino, CH – Chardonnay, Sauvignon Blanc



Carré de cerf / panais / cou rouge rôti / choux de Bruxelles / jus de truffes

→ 2018 Carignano del Sulcis Riserva Santadi, Sardinia - Italien



Figue / chocolat blanc / pistache / mandarine



Konfekt

*Guten Appetit!*