



Persönliche Einladung zum Dîner Amical

«World Chaîne Day»

Samstag, 26. April 2025, Kloostergasthaus Löwen, Untertor 3, 4915 St. Urban LU

Chères Consoeurs, Chers Confrères, Chers Amis de la Chaîne

Es ist uns eine grosse Freude, Euch zum Tag der Chaîne 2025 einzuladen. Der World Chaîne Day steht im Zeichen des Feierns, findet jedes Jahr Ende April statt und bringt die Mitglieder und Freunde der Chaîne zusammen, die an einem festlichen Tag teilnehmen und sich in einem einzigartigen Rahmen treffen wollen.

Unser Maître Rôtisseur Pascal Schwarz und sein Team servieren uns mit viel Liebe und Leidenschaft hergestellte Köstlichkeiten auf höchstem Niveau.

Programm

18.00 Uhr Apéro

18.30 Uhr Dîner à table

Dresscode

Business oder Business Casual

Inthronisierte Mitglieder tragen die Insignien, Ruban oder das Mäscheli

Preis

CHF 125.–, inkl. Apéro, Weinbegleitung, Wasser und Kaffee

Anmeldung

Anmeldungen bitte bis am 22. April 2025*

Bitte verwenden Sie folgenden Anmeldelink

<https://events.trafobaden.ch/event/diner-amical-world-chaine-day-54/register>

Geniesst den Anlass im Freundeskreis der Chaîne d'Argovie, eure Freunde sind als Gäste herzlichst willkommen! Bitte unbedingt rasch möglichst anmelden.

Amicalement

Jean Claude Schmocker, Bailli d'Argovie

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



*Herzlichst Willkommen im Klostergasthaus Löwen
Chaîne des Rôtisseurs d'Argovie*

Amuse : Wan Tang mit Schwein mit asiatischen Aromen und Tom Kha Gai Mayo –
Schweizer Egli Knusper mit Rauchpaprika und schwarzen Knoblauch – Mini Rindfleisch
Pastrami Burger

Matelias-Brunner 2023 - 30% Sauvignon Blanc, 12.5% (Offeriert durch Pascal & Team)

*

Vorspeise: Schweizer Forellentatar – Weisses Spargel Ceviche – Rote Zwiebeln –
Limettengranité – Rhabarber Gel

Pierre-Elie-Carron-Fully-Valais 2020 100% Completer, 15.4% (CHF 84.00 / Glas CHF 12.00)

**

Zwischengang: Schonend gegartes Wiesenschweinfilet im Lauchaschenmantel – 30 Tage
fermentierte Tomatensauce Jangjii – Speckschaum – Bauchspeck mit Buchenholz und Miso
*Château Pedesclaux 2018 -Pauillac- 64% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 6% Cabernet Franc,
3% Petit Verdot, 14.0% (CHF 110.00 / Glas CHF 16.00)*

Hauptgang: Wagyu Entrecôte aus Uffikon – Kalbsjus – Morcheln – Grüne Spargeln /
Beilage: 24h geschmorte Wagyu Rindsschulter – Kartoffelschaum – Kartoffelröstiwürfel –
Pecorino – Senfsaat & Senfsalat

Pinitia-Toro-Vega Sicilia 2019 - 100% Tempranillo, 15.0% (CHF 119.00 / Glas CHF 18.00)

Dessert: Himbeeren & Walnuss – Panna Cotta – Glace – Financier – Gel – Nussbutter –
Crunch mit Friandise & Kaffee Gourmand

Château Lamothe Grand Cru Classé-Sauternes-Bordeaux 1988 (CHF 85.00 / Glas 5cl CHF 9.00)

Menü 125.- inkl. Apéro, Wasser und Kaffee

Es stehen weitere Weine (inkl. offene Positionen oder im Glas) aus der Weinkarte zur freien Auswahl.

En guete und viel Vergnügen wünscht Ihr Gastgeber Pascal Schwarz & das Löwen-Team