



Bailliage de Suisse Intérieure



Mittwoch, 04. Dezember 2024

Chères Dames de la Chaîne, chers Confrères, liebe Gäste

Gerne laden wir euch/Sie zum Weihnachts-Dîner, unserem letzten Anlass in diesem Jahr ein.

18.30h: Beginn des Aperô - offeriert vom Haus!

19.00h: Beginn des Dîner - Küchenchef Marco Hediger und sein Team werden uns festliche verwöhnen.

PREIS: Abendgedeck, Mineralwasser, Café und Friandises inbegriffen
mit Weinbegleitung → 155.- Fr. / ohne Weinbegleitung → 115.- Fr.

TENUE: Abendgarderobe / Mitglieder tragen die **Insignien!**

P → es hat genügend Parkplätze beim Haus.

ZIMMER: Spezialpreis von Maître Restaurateur Aloys von Reding offeriert.



→ im EZ / 150.- unter dem Stichwort: Chaîne des Rôtisseurs

→ im DZ / 250.-

Anmeldeschluss: Montag, 02. Dezember 2024

Das Komitee, sowie die Gastgeber – Officier Maître Hôtelier Aloys von Reding und Direktor Ernst Weiss mit seinem Teams freuen sich auf einen festlichen Anlass.

Mit freundlichem Gruss

Bailli: Stephan Landolt



Bailliage de Suisse Intérieure

Menu Dîner de Noël

MENU



Würziges Rehtatar mit Preiselbeerschaum sautierter Kräuterseitling und Süsskartoffelsalat

San Giovanni della Sala Antinori - Castelol della Sala Umbrien



Kokos-Limettensuppe mit Passionsfruchtperlen und Koriander

Waldschütz Rosé Grande Cuvée Waldschütz Wagram Österreich



Gebratener Eismeer-Saibling an Sauce Maltaise auf Wirsing

mit Randenperlen und Federkohlchips

Waldschütz Rosé Grande Cuvée Waldschütz Wagram Österreich



Rosa gebratener Kalbshohrücken an Portweinjus

Basilikummouseline und Gemüsebouquet

Cabernet Sauvignon Grande Reserve Weinhof Waldschütz, Niederösterreich



Bratpfel-Tiramisu mit Ingwer-Bergamottesorbet und Lebkuchencrumble

La Porte de Novembre Johannisberg AOC Robert Gilliard, Sion VS

Guten Appetit!

