

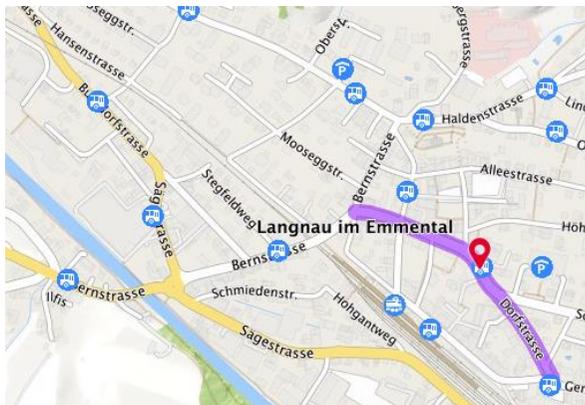
Für die An- und Rückreise empfehlen wir Ihnen die öffentlichen Verkehrsmittel:

Ausgangsort	Hinfahrt/Départ Abfahrt/Ankunft	Rückfahrt/Retour Abfahrt/Ankunft
Bern, Hauptbahnhof	17:02 17:33	22:41 23:40
	17:12 17:52	22:53 23:26
	17:36 18:04	23:07 23:48
Thun	16:39 17:23	22:07 22:56
	17:03 17:52	23:07 23:56
	17:25 18:04	
Burgdorf	16:49 17:17	22:41 23:11
	16:51 17:52	23:41 00:11
	17:11 17:50	

Falls Sie selbständig anreisen:

Autobahn A 1, Ausfahrt Kirchberg und Kantonsstrasse Lagnau/Luzern
oder

Autobahn A6, Ausfahrt Rubigen und Kantonsstrasse Worb/Lagnau



Cotterd de Berne Guillonneur Freitag, 17. Februar 2017



Restaurant zum goldenen Löwen
Güterstrasse 9
3550 Langnau



Guillonneur 2017 des Cotterds de Berne im Emmental

Mit dem Guillonneur in Langnau lade ich Euch gerne wieder einmal ins Emmental ein. Das Restaurant zum goldenen Löwen bietet heimelige Räumlichkeiten, eine ausgezeichnete Küche und schöne Gästezimmer. Musikalisch wird der Anlass durch die *Gais Compagnons* bereichert.

Herzlich willkommen sind alle Freunde der Waadtländer Weine und der Confrérie du Guillon:

Programm

Ab 18.00	Eintreffen der Gäste
18.30	Concours des vins vaudois „Jean-Louis“
19.30	Aperitif
20.00	Dîner

Preis

Bankettkarte 75 Franken pro Person, Weine, Mineralwasser und Kaffee inkl.

Anmeldung

Besten Dank für Ihre Anmeldung bis 10. Februar 2017, Beiliegende Karte oder E-Mail hansueli.haldimann@swissonline.ch

Weine

Aperitif: Château de Châtagneréaz, Grand Cru Mont-sur-Rolle, La Côte AOC 2015

« Jean Louis » : Association Clos, Domaines & Châteaux, Rolle

Dîner : Château d'Eclépens, François de Coulon, Eclépens

Concours «Jean-Louis»

La Côte AOC 2015

Domaine du Martheray Grand Cru Féchy

Côte-de l'Orbe AOC 2015

Chasselat blanc, Réserve du Château, Château d'Eclépens

Lavaux AOC 2015

Château de Chardonne 1^{er} Grand Cru Lavaux

Dézaley AOC 2015

« LA Borne » Dézaley Grand Cru Lavaux

Chablais AOC 2015

Domaine Grange Volet Ollon Chablais

Dîner

Leichtes Champignon-Mousse auf Nüsslisalt

an rassiger Nuss-Vinaigrette

Cuvée d'Entreroches, Gamay Pure, fût de chêne, Château d'Eclépens

Tomatensuppe mit Gin

Pinot Noir, fût de chêne, Château d'Eclépens

Roastbeef rosa gebraten an kräftiger Rotweinsauce, serviert mit buntem Gemüse und Kartoffel-Kroketten
Gamay-Gamaret, fût de chêne, Château d'Eclépens

Zimt Parfait auf Birnenmark

schön garniert mit frischen Früchten

Garanoir, fût de chêne, Château d'Eclépens