

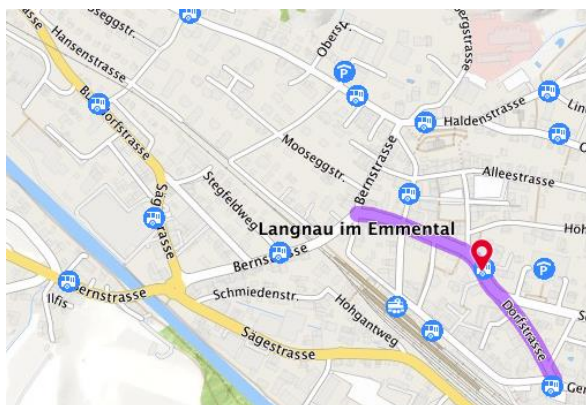
Für die An- und Rückreise empfehlen wir Ihnen die öffentlichen Verkehrsmittel:

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/Langnau



**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](mailto:hansueli.haldimann@swissonline.ch)

### Weine

Apéritif: 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<sup>er</sup> 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**