

28. November 2018

Gentes Dames de Coeur et Dames Compagnon,  
Honorables Préfets Honoraires,  
Chers Compagnons Juré et Majoral, Compagnons et futurs Compagnons,  
Liebe Gäste

**Einladung zum Wine&Dine – Erlebnis  
von Dienstag, 08. Januar 2019, 19.00 Uhr,  
im Hotel 'Ambassador' → Restaurant 'Lapin', Luzern**

Es würde mich ausserordentlich freuen, Dich an dieser Neujahrs-Veranstaltung persönlich begrüssen zu dürfen, gute Wünsche auszutauschen und unsere Kameradschaft hochleben zu lassen. Mit Alain Emery, Vigneron und Encaveur von «Cave Alain Emery», Aigle, dürfen wir einmal mehr eine grosse Persönlichkeit und einen erstklassigen Winzer begrüssen.

**Alain Emery** arbeitete nach seinem Önologie-Studium in Changin während 7 Jahren in der Abteilung für Weinbau des Kantons Genf. Er hat den Familienbetrieb 2007 in 5. Generation übernommen. Das auf 23 Parzellen verteilte Weingut «Cave Alain Emery» umfasst 5.5 Hektaren Rebland und liegt vollständig auf dem Gemeindegebiet von Aigle. Die roten Rebsorten sind auf Parzellen der Steillage Beauregard angebaut. Die Parzellen der weissen Rebsorten sind mehrheitlich um das Schloss Aigle herum gelegen. Die Weine der Emery's sind von ihrer Eleganz, ihrer Harmonie und ihrer Konzentration her typische Vertreter des Terroirs von Aigle.

Alain ist eine ausserordentlich gastfreundliche, herzliche und charmante Persönlichkeit. Er sprüht nur so vor Lebensfreude und Begeisterung für sein Handwerk.

Sehr herzlich heisse ich auch seine Lebenspartnerin, Rahel Isenschmied willkommen. Sie wird Alain am Neujahrsanlass begleiten.

Unser Gastgeber und Compagnon Juré, Ferdinand A. Zehnder und sein Küchenchef, **Andreas Bäcker** haben ein wunderbares Menu zusammengestellt. Sie werden alles daransetzen, uns einen kulinarisch-önologischen Hochgenuss zu kredenzen.

Ich bitte um Deine **Anmeldung** mit beiliegendem Antworttalon/Rückantwortcouvert oder per E-Mail an untenstehende Adresse bis **Donnerstag, 3. Januar 2019**.

Avec mes salutations amicales et bachiques

Eric Nicole, Préfet

## Wein-/Menükarte,

zum Wine&Dine – Erlebnis  
von Dienstag, 08. Januar 2019, 19.00 Uhr,  
im Hotel 'Ambassador' → Restaurant 'Lapin', Luzern

### Les Vins de Alain Emery

### Le Menu de Andreas Bäcker

#### Apéro

Funambulle Méthode Traditionelle,  
Chablais AOC  
Chasselas Aigle Grand Cru,  
Chablais AOC, 2017

Les Amuse Bouche zum Apéro  
\* Lachs-Spinat Terrine im Weck  
\* Oxtail im Gläschen  
\* Gebackene Champignon mit Brunoise

\*\*\*\*\*

#### 1er Plat

Sauvignon Blanc Aigle Grand Cru,  
Chablais AOC, 2017

Zandersaltinbocca auf Safranrisotto  
Beurre blanc von Sauvignon blanc  
Kefen

\*\*\*\*\*

#### Plat principal

Riche-Lieu Pinot Noir Aigle Grand Cru  
Chablais AOC, 2017  
Pierre-de-Lune Aigle Grand Cru,  
Chablais AOC, 2017

Kalbstaufelspitz rosa gebraten  
mit kräftigem Bratenjus  
frisches Kartoffelpüree  
Wurzelgemüse

\*\*\*\*\*

#### Dessert

Gamadoux Chablais AOC, 2014

Duos von Schokolade  
mit Creme Catalan