

Le Préfet de Lucerne

Luzern, 17. Februar 2020

Einladung zum «Guillonneur 2020»

Freitag, 27. März 2020, 19.00 Uhr, Restaurant Frohsinn, Udligenswil

Gentes Dames de Coeur et Dames Compagnon, honorables Conseillers et Préfets honoraires, chers Compagnons Juré et Majoral, chers Compagnons et futurs Compagnons, liebe Gäste

Es freut mich sehr, Dich zu diesem oenologisch-kulinarischen Erlebnis im Restaurant Frohsinn, Udligenswil, einzuladen. **Philipp Röthlin**, Gastgeber des Restaurant Frohsinn und geschätzter Compagnon der Confrérie du Guillon, heisst uns an diesem Abend herzlich willkommen.

Gerne stelle ich das Abendprogramm vor.

Le Guillonneur (Concours «Jean-Louis»): Traditionellerweise startet der Guillonneur mit einem Degustationswettbewerb; dieses Mal einen Concours «Jean-Louis». Dies bedeutet, wir verkosten vier verschiedene Chasselas aus den vier Waadtländer-Anbaugebieten sowie einen Dézaley. An der ersten Degustationsrunde werden uns die Weine vorgestellt und erhalten wir den einen oder anderen wertvollen Tipp. Bei der anschliessenden Blinddegustation muss jeder Teilnehmer alleine versuchen, die Weine richtig zuzuordnen. Dem/der SiegerIn des Wettbewerbs winkt ein festlicher Abend für zwei Personen anlässlich eines Ressats im Château de Chillon.

Die Weine des Abendessens kommen aus dem Haus **Domaine Bovy, Chexbres**. **Eric Bovy** wird uns persönlich die verschiedenen Weine vorstellen.

Apéro zur Entspannung: Während des Apéros haben wir Zeit, die Emotionen und die Anspannung der Degustation abzulegen und uns auf das bevorstehende Diner zu freuen.

Unsere Gastgeber, **Philipp Röthlin**, und sein Küchenteam servieren uns zum Diner eine Gerichte-Komposition, die perfekt auf die Weiss- und Rotweine abgestimmt ist.

Preis: Preis pro Person **CHF 90** (alles inbegriffen). Das Inkasso erfolgt vor der Degustation.

Bitte um Deine **An-/Abmeldung bis am Montag, 23. März 2020** an eric-nicole@hotmail.com oder lucerne@guillon.ch

Avec mes salutations amicales et bachiques

Eric Nicole, Préfet

«Guillonneur 2020»

Freitag, 27. März 2020, 19.00 Uhr, Restaurant Frohsinn, Udligenswil

Les Vins de Domaine Bovy, Chexbres

Le Menu de Philipp Röthlin

Apéro

Saint-Saphorin AOC, 2019

Feuilletés variés

Menü

1er Plat

Savagnin blanc, Lavaux AOC, 2018

Weichschalenkrabbe
mit Süsskartoffelpüree und Thaimango

Plat principal

Saint-Saphorin AOC, Pinot Noir, 2018

Halbes Frohsinn Guggeli
mit Risotto und Frühlingsgemüse

Dessert

Dézaley AOC, Grand Cru, 2010

Stanserfladen
mit Birnenbrot