

Le Préfet de Lucerne

Luzern, 22. Februar 2023

Einladung zum «Guillonneur 2023»

Freitag, 31. März 2023, 19.00 Uhr, Restaurant Frohsinn, Udligenswil

Gentes Dame de Coeur et Dames Compagnon, honorables Conseillers et Préfets honoraires, chers Compagnons d'Honneur, 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: Wir starten den Guillonneur mit einem Degustationswettbewerb; dieses Jahr mit einem Concours «**Jean-Louis**». Das heisst, wir verkosten vier verschiedene Chasselas aus den vier Waadtländer-Weinregionen sowie einen Dézaley. An der ersten Degustationsrunde werden 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 Potterat**. **Guillaume Potterat** 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.

Unser 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 110** (alles inbegriffen). Das Inkasso erfolgt vor der Degustation.

Bitte um Deine **An-/Abmeldung bis Dienstag, 28. März 2023** an eric-nicole@hotmail.com

Avec mes salutations amicales et bachiques

Eric Nicole, Préfet

«Guillonneur 2023

Freitag, 31. März 2023, 19.00 Uhr, Restaurant Frohsinn, Udligenswil

Les Vins de Guillaume Potterat

Le Menu de Philipp Röthlin

Apéro

AOC Lavaux,
Epesses Grand Cru, 2021

Verschiedenes Blätterteiggebäck

1er Plat

AOC Lavaux,
Courseboux Grand Cru, 2021

Hausgemachte Ravioli
gefüllt mit Spargel,
Beurre noisette und Parmesan

Plat principal

AOC Lavaux,
Villette, Pinot Noir, Grand Cru, 2021
AOC Lavaux,
Plant Robert, Grand Cru, 2021

Roastbeef mit Sauce Bernaise,
Kartoffelgratin und Frühlingsgemüse

Dessert

Schoggimousse
mit Greyerzerrahm

Café und Friandise