

GRAND CHAPITRE INTERNATIONAL D'AUTOMNE

 **bä** 
rn

15. – 17. September 2023

Herzlich willkommen in Bern
Cordiale bienvenue à Berne







Informationen und Anmeldung

Informations et inscription

Auskunft

Permanence

Freitag, 15. September 2023 11.00 – 17.00 Uhr
Samstag, 16. September 2023 9.00 – 16.00 Uhr

In der Lobby des Hotel Bellevue Palace Bern, Kochergasse 3/5, 3011 Bern
Dans le lobby de l'hôtel Bellevue Palace Berne, Kochergasse 3/5, 3011 Bern

Telefonnummer der Auskunft / Numéro de téléphone de la permanence:

+41 79 255 24 08 – Frau Ruth Baumann, Chargée de Missions
+31 79 295 00 76 – Frau Ursula Beutler, Dame de la Chaîne

Gasthof Sternen Murzelen



Restaurant STERNEN Murzelen

Jakob Stämpfli
Murzelenstrasse 50
3034 Murzelen
Tel. 031 829 02 57



HAUSER TREUHAND AG
Grossfeldstrasse 79 | 7320 Sargans

T 081 723 31 21
hauser@hauser-sargans.ch
www.hauser-sargans.ch

Vielseitigkeit ist nur eine unserer Stärken!



- Einzigartige Aussicht auf die Altstadt.
- Beste Lage im Grünen und doch zentrumsnah.
- 97 klimatisierte Hotelzimmer.
- Teppanyaki-Restaurant «Taishi» – Sushibar und Steakhouse.
- Panorama-Restaurant «Le Pavillon» – kulinarische Botschafter aus aller Welt.
- Seminar- und Banketträume von 20 bis 220m² – alle mit Tageslicht.
- Schwimmbad, Sauna und Fitness für Hotel- und Seminargäste kostenlos.
- Tramstation vor der Haustür. Sieben Minuten Fahrtzeit zum Stadtzentrum.
- Kostenlose Benutzung des Berner ÖVs.
- Gratis Parking.
- Ladestationen für Elektroautos.
- Mitglied Chaine des Rôtisseurs seit 2006.

Hotel Ambassador
Seftigenstrasse 99 | 3007 Bern
Telefon 031 370 99 99
ambassador@fhotels.ch

www.fhotels.ch | www.fgastro.ch





Inhaltsverzeichnis

Table des matières

Programm	
Programme	7/9
Leitende Instanzen und Verantwortliche für die Organisation	
Organes dirigeants et responsables de l'organisation	10
Ein Grusswort aus Italien	
Un mot de bienvenue d'Italie	11
Grusswort des Bailli Délégué	
Mot de bienvenue du Bailli Délégué	12
Willkommen in Bern	
Bienvenue à Berne	13
Dîner de Bienvenue	15
Ausflug zum Feingebäckspezialitätenhaus Kambly	
Excursion à la maison de biscuiterie fine Kambly	16
Inthronisation, Rathaus Bern	
Intronisation, Hôtel de ville de Berne	17
Grand Dîner de Gala im Grand Hotel Bellevue Palace Bern	
Grand dîner de Gala au Grand Hôtel Bellevue Palace Berne	18
Déjeuner d'au revoir	
Déjeuner d'au revoir	19
Sponsoren	
Sponsors	20
Betriebe der Baillage Bern-Mittelland	
Etablissements du Baillage Berne-Mittelland	21/22



Ihr Partner für HACCP

Votre partenaire pour le HACCP

Damit fängt Genuss an – le plaisir commence par là

- Gastronomie, Catering, Lebensmittelproduktion
Gastronomie, Restauration, Production alimentaire
- Risiko-Analysen und HACCP-Konzepte nach Mass
Analyse des risques, HACCP à mesure
- Hygieneschulungen und interne Audits
Formation d'hygiène et audits internes
- Schankanlagenschulungen
Formations installation de tirage bière à Pression
- Personaltraining
Formation du personnel
- Bierbrauseminare
Séminaires brassicoles

QOS
GmbH

CFR Daniel J.C. Grimm
Dipl. Braumeister

Muhlerstrasse 59
CH-3098 Köniz
Tel. +41 62 961 30 00
Mobile +41 79 753 63 36
info@qos-gmbh.ch
www.qos-gmbh.ch



BLASERCAFÉ
1922

**Der Kaffee für Gastronomen
und Kaffeekenner/-innen.**



Die Berner Rösterei seit 1922.

www.blasercafe.ch



Association
Mondiale de la
Gastronomie

Programm Programme

Vendredi 15 septembre 2023 à 18h30

Dîner de Bienvenue

Restaurant Arcadia Taberna Romana, Ittigen
Confrère Maître Restaurateur Peter Mennig

Samedi 16 septembre 2023

Excursion

Maison de biscuiterie fine Kambly, Trubschachen
Départ en car depuis l'hôtel Bellevue Palace à 09h00
Déplacement entre Trubschachen et Langnau en car

Samedi 16 septembre 2023 à 12h00

Lunch

Restaurant Hirschen, Langnau
Confrère Maître Rôtisseur Kevin Weyermann

Retour de Langnau à Berne en car

Ein Haus mit Herzlichkeit

STERNEN
MURI
★★★★



365
Tage

**Fühlen Sie sich bei uns zu Hause,
vergessen Sie für ein paar Stunden den Alltag
und lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen.**

**Unser Betrieb bietet Ihnen 44 gemütliche Zimmer,
traditionelle Gastronomie, viel Platz zum Feiern und
modernste Infrastruktur für Tagungen und Seminare.**

**Wir freuen uns auf Sie!
Jeannette und Martin Koller sowie das STERNEN-Team**

www.sternenmuri.ch | +41 31 950 71 11 | Thunstrasse 80 | 3074 Muri bei Bern



www.ballonfahren.ch


BELLEVUE PALACE
BERN

Gelebte
Geschichte

WWW.BELLEVUE-PALACE.CH





Association
Mondiale de la
Gastronomie

Programm Programme

Samedi 16 septembre 2023 à 17h00

Intronisation

Hôtel de ville / Rathaus, Berne

Samedi 16 septembre 2023 à 19h00

Grand Dîner de Gala

Grand Hôtel Bellevue Palace, Berne
Confrère Maître Hôtelier Urs Bühler
Confrère Chef Rôtisseur Gregor Zimmermann

Dimanche 17 septembre 2023 à 11h30

Dîner d'au revoir

Hôtel Ambassador, Berne
Confrère Maître Restaurateur Thomas Kübli
Confrère Chef Rôtisseur Rosmarie Straubhaar



Leitende Instanzen und Verantwortliche für die Organisation

Organes dirigeants et responsables de l'organisation

Conseil National

Dr Thomas Kuhn	Bailli Délégué
Mme Miriam Landolt-Kistler	Argentier
M. Franz Walther Faeh	Conseiller Culinaire
M. Hans-Peter Bütschi	Chargé de Missions
M. Nadim Arfan	Echanson

Comité du Baillage Berne-Mittelland et comité d'organisation

M. Markus Germann	Bailli
M. Markus Hauser	Vice Chancelier Argentier
Dr Sebastian Imhof	Vice Conseiller Gastronomique
Dr César Metzger	Vice Chargé de Presse
Mme Ruth Baumann	Vice Chargé de Missions
Mme Ursula Beutler	Dame de la Chaîne
M. Christophe Da-Ros	Pair de la Chaîne



Ein Grusswort aus Italien

Un mot de bienvenue d'Italie

Chères Consoeurs, chers Confrères,

der Chaîne des Rôtisseurs beizutreten, befördert zu werden, heißt dank ihr - und mit ihr - durch gastronomische Erlebnisse Freundschaften und Kameradschaften zu pflegen, zu lernen die kulinarische Kunst zu verfeinern; um unseren professionellen Confrères unsere Dankbarkeit für ihr Können zu erweisen.

Einem Grand Chapitre beizuwohnen, die vorgeschlagenen Veranstaltungen uneingeschränkt zu genießen, ist ein Privileg, das in Harmonie mit allen Teilnehmern sowie mit Freude und Feingefühl zu leben ist.

Herzlichen Dank an unseren Präsident, Yam Atallah und an den Bailli Délégué de Suisse, Dr. Thomas Kuhn, mir die Ehre zukommen zu lassen, an diesem Grand Chapitre 2023 in Bern als Maître de Cérémonie walten zu dürfen.

Ich freue mich, Sie alle an diesem wundervollen Wochenende zu treffen und mit Ihnen herzliche und raffinierte Momente in dieser berühmten UNESCO Weltkulturerbe Stadt zu teilen.

Bis bald und einen angenehmen Sommer!

Mit herzlichen und freundschaftlichen Grüßen

Dr. Roberto Zanghi
Bailli Délégué Honoraire d'Italie
Membre du Conseil Magistral
Officier Commandeur

Chères Consoeurs, chers Confrères,

rejoindre la Chaîne des Rôtisseurs, être promu, signifie grâce à elle - et avec elle - cultiver amitiés et camaraderies à travers des expériences gastronomiques, apprendre à affiner l'art culinaire, et ainsi témoigner à nos Confrères professionnels notre gratitude pour leur savoir-faire.



Assister à un Grand Chapitre, profiter pleinement des événements proposés, est un privilège à vivre en harmonie avec tous les participants, dans la joie et la sensibilité.

Merci à notre Président, Yam Atallah, et au Bailli Délégué de Suisse, le Dr Thomas Kuhn, de me faire l'honneur d'être le Maître de Cérémonie de ce Grand Chapitre 2023 à Berne.

Je me réjouis de vous rencontrer tous lors de ce merveilleux week-end et de partager avec vous des moments chaleureux et raffinés dans cette célèbre ville classée au patrimoine mondial de l'UNESCO.

A bientôt et bon été !

Avec mes salutations cordiales et amicales

Dr Roberto Zanghi
Bailli Délégué Honoraire d'Italie
Membre du Conseil Magistral
Officier Commandeur

Grusswort des Bailli Délégué

Mot de bienvenue du Bailli Délégué

**Chères Dames de la Chaîne,
Cher Confrères,
Liebe Freunde der Chaîne,**

Freue mich, Sie zum Grand Chapitre International in Bern einladen zu dürfen. Ein Chapitre ist ein wichtiges Ereignis in unserer Chaîne des Rôtisseurs, wir begrünnen neue Mitglieder, befördern verdiente und neu chargierte Mitglieder in den Comités. Genauso wichtig ist das Geniessen gemeinsamer Stunden bei erlesenen Speisen unserer Maîtres umrahmt von edlen Weinen!

Wir reisen in die Zähringerstadt an der Aare und tauchen ein in die engen Gassen der Altstadt mit ihren Lauben und vielen alten Gebäuden, seit 1983 auf der Liste des UNESCO-Welterbes. Nehmen Sie sich die Zeit, die vielen kleinen Geschäfte, Cafés zu besuchen und dem Wappentier im Bärenpark die Ehre zu erweisen!

Besonders begrünnen wir Dr. Roberto Zhangì, Bailli Délégué Honoraire du Bailliage d'Italie, Membre du Conseil Magistral, er wird die Inthronisationen leiten. Wir freuen uns, Dr. Roberto Zhangì wieder an einem Chapitre in der Schweiz begrünnen zu dürfen, die vielen Freundschaften weiter zu stärken.

Ein grosser Dank gebührt Bailli Markus Germann und seinem Comité für die Organisation dieses Chapitres. Markus Germann tritt nach über 20 Jahren an der Spitze dieser grossen Bailliage zurück, standesgemäss mit der Organisation eines Grand Chapitres, es ist das vierte. Wir bedanken uns und gratulieren!

Wünsche Ihnen ein frohes, schönes Chapitre in der Bundeshauptstadt!

Vive la Chaîne!

Dr. Thomas Kuhn
Bailli Délégué Suisse
Membre du Conseil Magistral

**Chères Dames de la Chaîne,
Chers Confrères,
Chers amis de la Chaîne,**

J'ai le plaisir de vous inviter au Grand Chapitre International à Berne. Un Chapitre est un événement important dans notre Chaîne des Rôtisseurs, nous accueillons de nouveaux membres, promovons des membres méritants et des membres nouvellement chargés dans les Comités. Tout aussi important est le plaisir de passer des moments ensemble autour de mets raffinés de nos Maîtres, accompagnés de vins nobles !

Nous nous rendrons dans la ville des Zähringen sur l'Aar et nous plongerons dans les ruelles étroites de la vieille ville avec ses arcades et ses nombreux bâtiments anciens, inscrits depuis 1983 sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO. Prenez le temps de visiter les nombreuses petites boutiques, les cafés et de rendre hommage à l'animal emblème dans le parc aux ours !

Nous souhaitons tout particulièrement la bienvenue au Dr Roberto Zhangì, Bailli Délégué Honoraire du Bailliage d'Italie, Membre du Conseil Magistral, qui présidera les intronisations. Nous nous réjouissons d'accueillir à nouveau le Dr Roberto Zhangì à un Chapitre en Suisse, et ainsi

de renforcer encore les nombreuses amitiés.

Un grand merci au Bailli Markus Germann et à son comité pour l'organisation de ce Chapitre. Après plus de 20 ans à la tête de ce grand Bailliage, Markus Germann se retire, comme il se doit, en organisant un Grand Chapitre, le quatrième en l'occurrence. Nous le remercions et le félicitons !

Je vous souhaite un joyeux et beau Chapitre dans la capitale fédérale !

Vive la Chaîne !

Dr Thomas Kuhn
Bailli Délégué Suisse
Membre du Conseil Magistral





Willkommen in Bern Bienvenue à Berne

**Chères Dames de la Chaîne,
Cher Confrères,
Liebe Freunde der Chaîne,**

Am 22. Juli 2003 habe ich die Promotion zum Bailli Bern-Mittelland von Paris erhalten. Seit dieser Zeit war es mir immer eine grosse Ehre mit monatlichen Anlässen, diversen Ausflügen und Reisen Sie zu bereichern. Auch konnte ich immer auf treue und zahlreiche Mitglieder zählen. Während der langen Zeit von nun über 20 Jahren durfte ich 2004, 2009 und 2014 Internationale Grand-Chapitres in Bern organisieren, welche immer einen grossen Anklang gefunden haben.

Nun folgt noch ein viertes Grand Chapitre! Nach diesem Datum habe ich meinen Rücktritt angekündigt und freue mich sehr, mit Herr Dr. César Metzger einen würdigen Nachfolger gefunden zu haben.

Ganz sicher werde ich auch weiterhin aktives Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs bleiben.

Die Hauptstadt Bern wurde im Jahr 1191 gegründet und gehört seit 1353 zur Schweiz.

BERN ist und bleibt eine Reise wert. Sie sind alle recht herzlich WILLKOMMEN!

Markus Germann
Bailli Bern-Mittelland

**Chères Dames de la Chaîne,
Chers Confrères,
Chers amis de la Chaîne,**

Le 22 juillet 2003, j'ai reçu la promotion de Bailli Bern-Mittelland de Paris. Depuis lors, j'ai toujours eu le grand honneur d'organiser des manifestations mensuelles, diverses

excursions et voyages pour vous enrichir. J'ai également toujours pu compter sur des membres fidèles et nombreux. Pendant cette longue période de mandat de 20 ans, j'ai eu l'opportunité d'organiser des Grands Chapitres internationaux à Berne en 2004, 2009 et 2014, qui ont toujours été très appréciés.

Et maintenant, un quatrième Grand Chapitre se profile ! Après cette date, j'ai annoncé ma démission et je suis très heureux d'avoir trouvé un successeur digne de ce nom en la personne du Dr César Metzger.

Il est certain que je resterai un membre actif de la Chaîne de Rôtisseurs.

Berne, la capitale, a été fondée en 1191 et fait partie de la Suisse depuis 1353.

BERNE est et reste un voyage qui vaut la peine. Vous y êtes tous les BIENVENUS !

Markus Germann
Bailli Berne-Mittelland



*brautradition
neu erleben*

Neuheit!



 brewrocket®

hightech designer brauanlage –
weltweit einzigartig – kombinierbar
mit individueller innenarchitektur

- Spitzenbiere ohne Brauerfahrung
- Nur 25 Minuten Vorbereitungszeit
- Vollautomatische Brauanlage
- Inklusive Gär- und Abfülleinheit
- Vollautomatische Reinigung
- Ideal für Gastro, Hotellerie und Private
- Größen 20 | 60 | 60-120 Liter

Kontaktieren Sie uns – wir beraten Sie gerne!

Thrun Brautechnik
87484 Nesselwang
Deutschland

www.brewrocket.de
brautechnik@thrun-edelstahl.de
Telefon +49 8361 92110

CASA

DE

VINOS

ARGENTINOS

Breitenrainplatz 33
3014 Bern – Switzerland

TEL / E-Mail
+41 31 352 92 32
info@vinos-argentinos.ch



Dîner de Bienvenue

Vendredi 15 septembre 2023 à 18h30

Restaurant Arcadia Taberna Romana, Ittigen

Menu

Tiramisu aux champignons
Biscuit aux herbes
Cerises au porto et bouquet de salades

* * *

Soupe aux pommes de terre douces
Dés de lard, chou, croûtons et truffes d'automne

* * *

Médallions de turbot
Mousse à la roquette et aux pommes
Raisins, quinoa tricolore et perles de betterave

* * *

Symphonie de bœuf
Jus à la lavande
Beignets de maïs
Mini pâtisseries farcies

* * *

Trilogie d'abricot

Weine/Vins

Mousseux AU 7EME CIEL rosé demi-sec 2022

*

HEIDA Grandmaître – Barrique 2022

*

CABERNET SAUVIGNON Grandmaître – Barrique 2021

*

BLANC DE GLACE Vin doux – Barrique 2022

*

VIEILLE PRUNE Goutte Gregor

Dresscode: Dunkler Anzug mit Insignien/Tenue sombre avec ruban
Damen: elegant/Dames: Tenue élégante

Ausflug zum Feingebäck- spezialitätenhaus Kambly

Excursion à la maison de biscuiterie fine Kambly

Samedi 16 septembre 2023 à 09h00 – Excursion
Maison de biscuiterie fine Kambly à Trubschachen

Point de rendez-vous :
Grand Hôtel Bellevue Palace, Berne

Heure de départ du car :
09h00

Les participants sont priés d'arriver au Grand Hôtel Bellevue Palace 10 à 15 minutes avant le départ du car. Il est recommandé de porter des chaussures confortables.

La visite de la maison Kambly sera guidée.

Suite à cette visite, le car transportera les participantes et participants de Trubschachen à Langnau où nous serons accueillis par notre confrère et maître rôtiisseur Kevin Weyermann et sa brigade au Restaurant Hirschen.

Suite au lunch, les convives seront transportés à nouveau en car jusqu'au Grand Hôtel Bellevue. Heure d'arrivée prévue vers 16h00.

Samedi 16 septembre 2023 à 12h00 – Lunch
Hotel Hirschen à Langnau

Menu

Emmentaler Blattsalat
Speck/Käse/Ei/Croutons
Hausdressing

* * *

Langnauer Rindshackbraten mit Apfel
Cognac-Rahmsauce
Marktgemüse
Kartoffelstampf

* * *

« Ämmitaler-Dessertbuffet »
Serviert vom « Märtistand »

* * *

Kaffee und Likör

Dresscode: sportlich elegant mit Insignien
Tenue sportive élégante avec ruban



Inthronisation

Intronisation

Samedi 16 septembre 2023 à 17h00
Intronisation

Hôtel de ville / Rathaus, Berne



Grand Dîner de Gala

Samedi 16 septembre 2023 à 19h00

Hotel Bellevue Palace à Berne

Menu

Tourte de foie gras à la pomme Rubinette fondante

* * *

Flan de féra fumé à la nage d'écrevisses

* * *

Filet de veau enrobé de champignons des sous-bois

Panais croustillant

Carotte braisée à la verveine

* * *

Vacherousse d'Argental à la prune de Bourgogne

* * *

Boule croquante au miel

Glace mirabelle

Pour l'Apéro

Champagne offert par le Bailliage Berne-Mittelland

Weine/Vins

Cru de l'Hôpital, Vully AOC Traminer

« Mémoire des vins suisse » 2022

*

Martin Hubacher, Lac de Bienne AOC

Chardonnay Barrique 2021

*

Paolo Basso, Il Bouquet di Chiara

Ticino DOC 2020

*

Tokaj-hétszölő, Tokaji Late Harvest Bio 2017

Dresscode: Smoking oder dunkler Anzug mit Insignien/Smoking ou tenue sombre avec ruban
Abendkleidung/Tenue de soirée élégante avec ruban

Déjeuner d'au-revoir

Dimanche 17 septembre 2023 à 11h30

Hotel Ambassador à Berne

Frühstücks-Apero

Allerlei Morgengebäck von süss bis salzig
Gipfeli-Festival
Saftbar

Petit déjeuner-apéririf

Toutes sortes de pâtisseries matinales dousses et salées
Festival de croissant
Variation de jus

Food Market «Ambassador»

Enjoy the choice

Flanieren Sie durch unsere Restaurants und geniessen Sie die Vielfalt an kulinarischen Köstlichkeiten aus aller Welt

Marché «Ambassador»

Enjoy the choice

Promenez-vous dans nos restaurants et profitez de la variété des délices culinaires du monde entier

SUSHI BAR

Sushi und Sashimi
Wasabi, mariniertes Ingwer
und Wakame-Salat

SUSHI BAR

Sushi et Sashimi
Wasabi, gingembre mariné
et salade wakamé

TEPPANYAKI SHOW

Flammierte Riesenkrevetten «Teppanyaki»
Gebratener und gedämpfter Reis
Japanisches Gemüse

TEPPANYAKI SHOW

Crevettes géantes flambées «Teppanyaki»
Riz frit et riz étuvé
Légumes japonais

VOM METZGER

Im Ofen gebratenes Côte de boeuf
mit seinen Beilagen und Saucen
Japanische Schweinsbrust «Kakuni»
Serrano-Schinken
Truthahn

DU BOUCHER

Côte de boeuf rôtie au four
avec ses accompagnements et ses sauces
Poitrine de porc japonaise «Kakuni»
Jambon Serrano
Dinde

VON GARTEN, ACKER UND FELDERN

Eine Vielfalt von Gerichten aus Gemüse, Früchten,
Getreide und Kartoffeln

DES JARDINS ET DES CHAMPS

Une grande variété de plats à base de légumes,
de fruits, de céréales et de pommes de terre

INTERNATIONALE FROMAGERIE

Auserlesene Käsesorten und Käsegerichte

FROMAGERIE INTERNATIONALE

Fromages de choix et plats au fromage

DESSERTS, PÂTISSERIE UND CONFISERIE

Süsse Köstlichkeiten aus verschiedenen Ländern wie:
Berner Haselnusslebkuchen, Nidletäfel, Yuzuflan,
Wagashi und vieles mehr

DESSERTS, PÂTISSERIE ET CONFISERIE

Délices sucrés de différents pays :
Pain d'épices bernois aux noisettes, «Nidletäfel»,
Flan au Yuzu, wagashi et bien plus encore

Alle **Weine** werden ausgewählt und präsentiert von
Daniel Ingold, Geschäftsleiter **Wyhus Belp**.
Lassen Sie sich überraschen!

Tous les **vins** sont sélectionnés et présentés par
Daniel Ingold, directeur du **Wyhus Belp**.
Laissez-vous surprendre!



Sponsoren Sponsors

RUTH AEBI – GERMANN
ERNST UND SARAH ARN
RUTH BAUMANN
URSULA BEUTLER
PAUL HUBERT CHOPARD
DIMITRIOS TSELEPIS
BEAT FLÜCKIGER
PATRICK GERMANN
BEAT UND INES GRÜEBLER
CESAR METZGER
SEBASTIAN IMHOF
CHRISTOPHE DA – ROS
ERIKA KOBEL
MATTHIAS UND DORIS KOEPEL
FREDY PLANCHE
GERALD KURTH

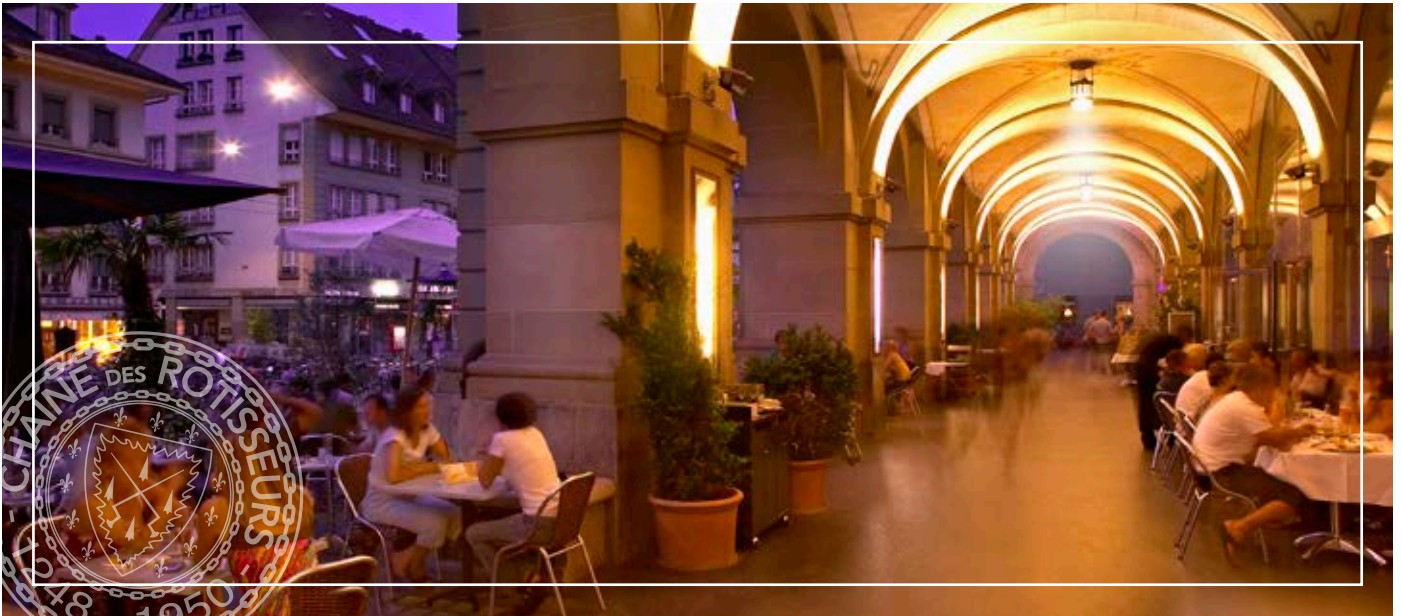
ESTHER LIECHTI
MARKUS UND IRMGARD HAUSER
JÖRG LÜTHI
MARIA LUTRING – MOSER
THOMAS RIZ
SONJA SIDLER
MARKUS GERMANN
ELIANE STÄUBLI
ROMY THÜLER
CHRISTIAN MÜLLER
URS UND PRISKA WIEDERKEHR
FAN ZHANG
MARGRIT ZIMMERMANN
JÖRG UND DORIS ORTLING
HEINZ HOFMANN

Bilder

Die Bilder wurden von Bern Tourismus zur Verfügung gestellt.

printed in
switzerland

Paper Munken Polar



__ Betriebe der Baillage Bern-Mittelland __ Etablissements du Baillage Berne-Mittelland



Gasthof Sternen, Murzelen

Jakob Stämpfli
Murzelenstrasse 50
3034 Murzelen
031 829 02 57
www.sternen-murzelen.ch



Hotel Hirschen, Langnau i.E.

Kevin Weyermann
Dorfstrasse 17
3550 Langnau
034 402 15 17
www.hirschen-langnau.ch



Hotel Moosegg, Emmenmatt

Daniel Lehmann
Moosegg 231 a
3543 Emmenmatt
034 409 06 06
hotel@moosegg.ch



Hotel Ambassador, Bern

Thomas Kübli
Rosmarie Straubhaar
Seftigenstrasse 99
3007 Bern
031 370 99 99
ambassador@fhotels.ch



Restaurant Arcadia, Ittigen

Peter Mennig
Talgut Zentrum 34
3063 Ittigen
031 921 60 30
www.arcadia-ittigen.ch



Restaurant Bären, Schwarzenburg

Patrick Germann
Dorfplatz 4
3150 Schwarzenburg
031 731 03 42
www.baeren-schwarzenburg.ch



Hotel Ziegelhüsi, Stettlen

Bernstrasse 7
3066 Stettlen
031 931 40 38
www.ziegelhuesi.ch



Romantik Hotel Landhaus Liebefeld

Thomas Christen
Schwarzenburgstrasse 134
3097 Liebefeld
031 971 07 58
www.landhaus-liebefeld.ch



Hotel Bellevue-Palace, Bern

Urs Bühler
Gregor Zimmermann
Kochergasse 3-5
3011 Bern
031 320 45 45
info@bellevue-palace.ch

Weitere Grand-Chapterre Betriebe



Hotel Best Western Bern

Daniel Siegenthaler
Zeughausgasse 9
3011 Bern
031 329 22 22
www.hotelbern.ch



Hotel Sternen, Muri bei Bern

Jeannette Koller-Petermann
Thunstrasse 80
3074 Muri bei Bern
info@sternenmuri.ch

Unser Service für die Gastronomie



TRANSGOURMET
PRODEGA

«Passion for Wine»

CASA
del **VINO**



**BODEGAS
MAURO**

AALTO [▼]

HACIENDA MONASTERIO

TELMO RODRÍGUEZ



DOMINIO DE PINGUS

Weingenuss aus aller Welt
casadelvino.ch

de Ladoucelle



Niepoort

Penfolds

FINCA DECERO
SINGLE VINEYARD WINES

FOUNDED 1828

Champagne
DEUTZ
AY. FRANCE



B
BELLAVISTA
FRANCIACORTA



Jermann



Keller
Cantina
Terlan

 **VINATTIERI**
VITICOLTORI IN LIGORNETTO


**CAMPO
ALLE COMETE**

**POLI
1898**

ARGIOLAS

TENUTA DI TRINORO

DAS EXCELLENCE
GOURMETFESTIVAL

'23

- | | | | |
|------------|---------------------------------------|------------|-----------------|
| 13.+14.10. | Martin Dalsass | 12.11. | Tanja Grandits |
| 15.10. | Heiko Nieder | 13.11. | Guy Ravet |
| 16.10. | Dominik Hartmann | 13.11. | Benoît Carcenat |
| 20.10. | Stefan Lünse | 14.11. | Silvia Manser |
| 20.+21.10. | Rico Zandonella | 17.+18.11. | Käthi Fässler |
| 21.+22.10. | Rolf Fliegau | 17.+18.11. | Gerhard Wieser |
| 22.10. | Claudia Canessa | 19.11. | Roger Kalberer |
| 23.+24.10. | Lukas Nagl | 19.11. | Pascal Steffen |
| 27.10. | Irma Dütsch | 20.11. | Tim Boury |
| 27.10. | Dietmar Sawyere | 20.11. | Silvio Germann |
| 28.10. | Fabrizio Zanetti | 24.+25.11. | Martin Göschel |
| 28.10. | Fabian Raffeiner | | |
| 29.10. | Patrick Mahler | | |
| 29.+30.10. | Stefan Heilemann &
Michael Schuler | | |
| 30.10. | Fabio Toffolon &
Dominik Sato | | |
| 03.+04.11. | Mike Wehrle | | |
| 03.+04.11. | Dario Cadonau | | |
| 05.+06.11. | Christian Kuchler | | |
| 05.+06.11. | Peter Knogl | | |
| 10.+11.11. | Tim Raue | | |
| 10.+11.11. | André Jaeger | | |
| 12.11. | Kevin Romes | | |

MEISTERKÖCHE AN BORD

*13. Oktober –
26. November 2023*



Jetzt scannen!



2-tägige Fine-Dining-Trips auf den
Excellence-Luxuslinern ab CHF 325
excellence.ch/gourmetfestival

 **excellence**
Die kleinen Schweizer Grandhotels