



Hannes Barandun
Bahnhofstrasse 21, 7260 Davos Dorf
Telefon: +41 79 413 04 33
E-Mail: barandun.h@bluewin.ch
www.gc-graubuenden.ch

Davos, 26.09.2025

Einladung

Liebe Freunde

Ich lade euch zu unserem ersten Anlass im Jahre 2024 ins Restaurant Le Murenb erg, Krummackerstrasse 4, in 4416 Bubendorf BL, ein.

Es freut mich sehr, dass wir erneut, im Rahmen des Gourmet-Clubs Graubünden, bei Denis & Melanie Schmitt einkehren dürfen.

Das Begleitprogramm führt uns in zwei neuerstellte Häuser mit Minergie-P-Ausbau, an der Sonneckstrasse 1, 3, in 4416 Bubendorf (Treffpunkt für die Führung ist auf dem Parkplatz des Restaurants Le Murenb erg).

Sonntag, 7.12.2025: Restaurant Le Murenb erg, 4416 Bubendorf

Besichtigung	:	10.30 Uhr Besichtigung von neuen Wohnungen in 4416 Bubendorf
Apéro & Weindegustation	:	12.00 Uhr im Restaurant Le Murenb erg, Krummackerstrasse 4, 4416 Bubendorf
Gourmet-Lunch	:	13.00 Uhr im Restaurant Le Murenb erg, Krummackerstrasse 4, 4416 Bubendorf, mit Weinbegleitung (offeriert von Jacqueline & Hannes Barandun)
Kosten	:	CHF 135.- (inkl. Apéro, Menu & sämtliche Getränke)
Anmeldung	:	Bis Samstag, den 22. November 2025
Dresscode	:	Dem Sternelokal und unserem Verein angepasst !

Denis Schmitt wird uns im Restaurant Le Murenb erg, das seit Jahren 1 Stern im Guide Michelin und 16 Punkte im Gault&Millau hat, einmal mehr mit dem bewährten Amuse-Bouche-Menu auf höchstem Niveau verwöhnen.

Herzliche Grüsse aus Davos

Gourmet-Club Graubünden



Euer Hannes

Nächste Meetings:

- 31.01.2026 : Grace Hotel Margna, in 7500 St. Moritz / Führung im Cresta & Bob Museum, in 7500 St. Moritz
28.02.2026 : Restaurant Extrablatt, in 7260 Davos Platz / Generalversammlung / Vortrag des Aargauer Regierungsrats Dr. Markus Dieth (Präsident KdK) / Eishockeyspiel HCD-Kloten
14.03.2026 : Grand Hotel Les Trois Rois, in 4001 Basel / Führung im Antiquitätenmuseum, in 4010 Basel
11.04.2026 : Hotel Balm, in 6045 Meggen / Führung in der Distillerie Z' Graggen, in 6424 Lauerz



Apéro

Kalbstartar, Gemüse Pickles, Pommery Senf

Entenleber-Brioche, Chutney, Wildpfeffer

Blumenkohlcrème, Wachtelei, Haselnüsse

Crémant d'Alsace, Blanc de Blanc, François Schmitt Ohrschwihr

St. Saphorin AOC Grand Cru

Amuse-Bouche-Menu

Marinierte Makrele, Apfel, Zitrone, Sauerrahm

Thunfischtartar, Asiatische Gewürze, Wasabi

Carabineros, Piquillo, Taggiasca Oliven

Hummerschaumsuppe, Hummerravioli

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe, Wintertrüffel

Rindsessenz, Rindermark, Gemüse

Seeteufel, Kapern, Champagner, Lauch

Rotbarbe, Bouillabaisse, Artischocken, Brotchips

Steinbutt, Beurre blanc, Kaviar, Stangensellerie

Mango-Passionsfruchtsorbet, Litchi, Crémant

Wachtel, Pouladenjus, Schwarzwurzel

Rentierfilet, Wildpfeffer, Wirsing

Konfierte Rindsbacke, Tessiner Polenta, Wintergemüse

Maroni, Tahiti Vanille, Sablé

Zitronen-Tartlet, Meringue

Schokoladen-Tart, Grand Cru Schokoladencrème

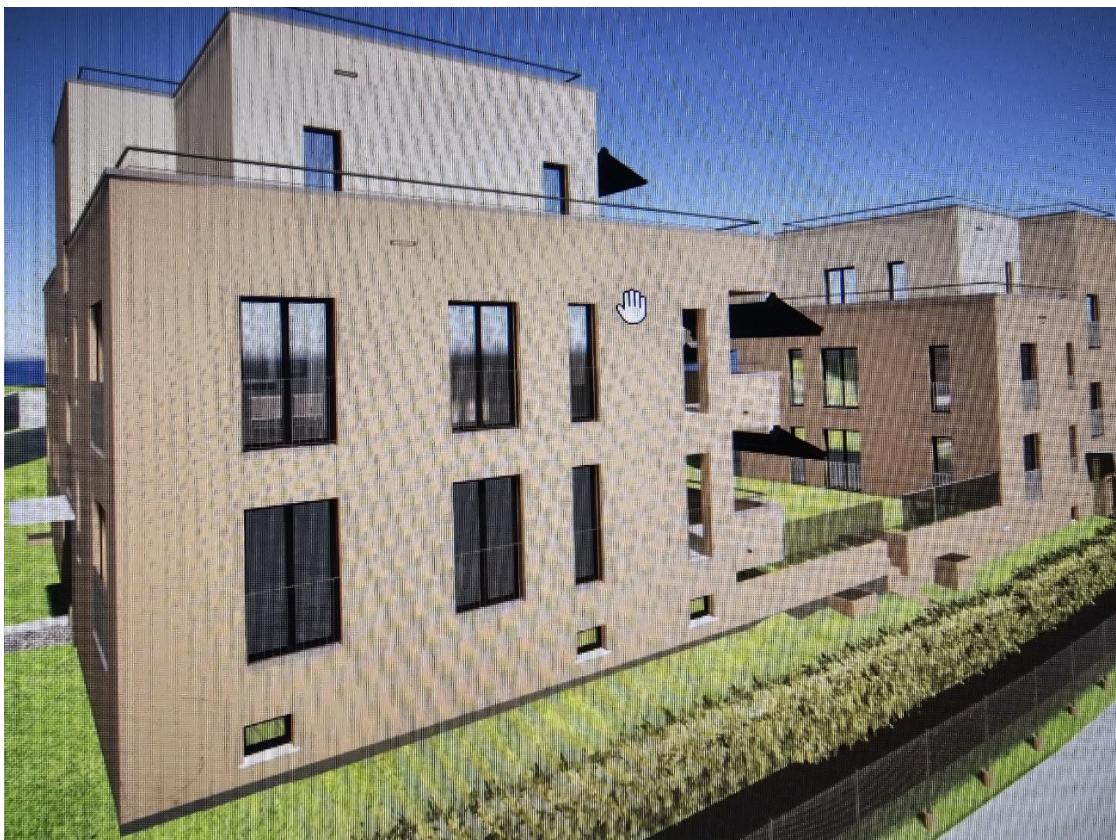


Restaurant Le Murenberg, 4416 Bubendorf





**Neubauten an der Sonneckstrasse 1, 3 in 4416 Bubendorf
Vermietung von 10 Wohnungen ab dem 1. Februar 2026**

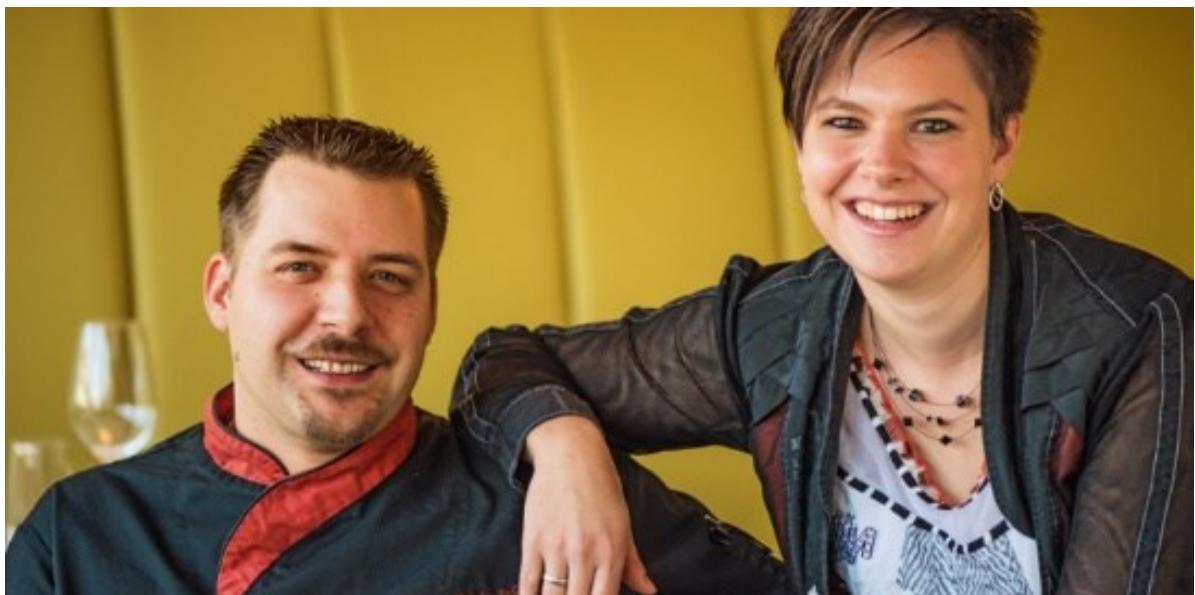




Anmeldung Gourmet-Lunch, 7.12.2025

Gourmet-Lunch im Restaurant Le Murenb erg, 4416 Bubendorf

Besichtigung von neuerstellten Minergie-P-Wohnungen



Denis & Melanie Schmitt



Mitglieder:

Name / Vorname:

Name / Vorname:

Anmeldung:

Bis zum 27.11.2025

Ich bitte euch, sich schriftlich oder per E-Mail (barandun.h@bluewin.ch) anzumelden.