



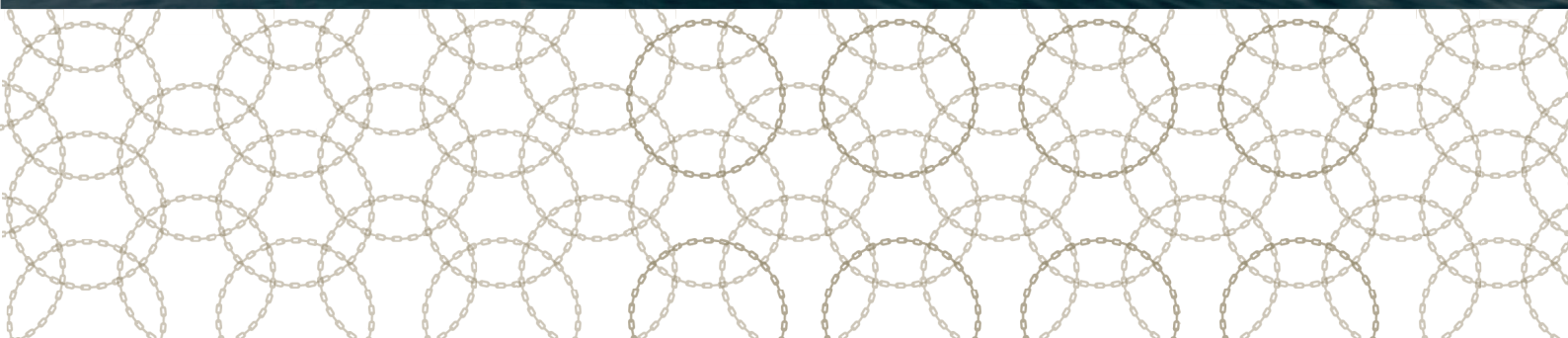
Association
Mondiale de la
Gastronomie

GRAND CHAPITRE INTERNATIONAL D'AUTOMNE BAILLIAGE DE SUISSE

PROMENADE GOURMANDE AUTOUR DU LAC DE THOÛNE



25 - 27 SEPTEMBRE 2026





INHALTSVERZEICHNIS

TABLE DES MATIÈRES

3-4 Programme Grand Chapitre International d'automne 2026

6	Willkommensgruss Yam Atallah, Präsident Chaîne des Rôtisseurs <i>Mot de bienvenue Yam Atallah, Président de la Chaîne des Rôtisseurs</i>
7-8	Willkommensgruss Dr. Thomas Kuhn, Bailli Délégué Bailliage de Suisse <i>Mot de bienvenue du Dr. Thomas Kuhn, Bailli Délégué Bailliage de Suisse</i>
9	Willkommensgruss Hans-Peter Bütschi, Bailli Berne-Oberland <i>Mot de bienvenue Hans-Peter Bütschi, Bailli de Berne-Oberland</i>
10-11	Willkommensgruss Philippe Richard, Gemeindepräsident <i>Mot de bienvenue Philippe Richard, Président de la commune</i>
12	Verantwortliche und Organisationskomitee <i>Responsables et comité d'organisation</i>
14-15	Dîner de Bienvenue, Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa, Interlaken
16-17	Inthronisation und Stehlunch, Deltapark Vitalresort AG, Gwatt / Thun <i>Intronisations et cocktail dînatoire, Deltapark Vitalresort AG, Gwatt / Thoun</i>
18-24	Dîner de Gala, Congress Kursaal Interlaken AG, Interlaken
26-27	Déjeuner d'au Revoir, Belvédère Strandhotel, Spiez
30	Dresscode Grand Chapitre International d'automne
32	Hotelübernachtungen - Reservation <i>Séjour hôtel - réservation</i>
33-34	Unsere professionellen Betriebe <i>Nos établissements professionnels</i>
36	Dankeschön <i>Remerciements</i>

Auskunft Informations

Bailliage de Berne-Oberland
Hans-Peter Bütschi, Bailli
Ritterstrasse 11, 3047 Bremgarten bei Bern
Tel. +41 79 422 76 47 | E-mail: hampi@buetschi.com



PROGRAMME

promenade gourmande autour du lac de Thoun

Freitag, 25. September 2026

Vendredi, 25 septembre 2026

18:30 Apéritif et Dîner de Bienvenue Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa, Interlaken

Samstag, 26. September 2026

Samedi, 26 septembre 2026

08:45 Treffpunkt / *Rendez-vous* Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa, Interlaken

09:00 Abfahrt mit Bus nach Thun / *Départ en bus pour Thoun*

10:00 Inthronisation / *Intronisations* Deltapark Vitalresort AG, Gwatt / Thun

11:30 Stehlunch / *cocktail dînatoire* Deltapark Vitalresort AG, Gwatt / Thun

14:00 Treffpunkt Rückfahrt mit Schiff Schiffsanlegestelle Gwatt Deltapark
Rendez-vous pour le retour en bateau embarcadère de Gwatt Deltapark

14:15 Abfahrt Schiff nach Interlaken / *Départ du bateau retour à Interlaken*

14:00 Treffpunkt Rückfahrt mit Bus vor dem Hoteleingang
Rendez-vous pour le retour en bus devant l'entrée de l'hôtel

14:15 Abfahrt Bus nach Interlaken / *Départ du bus retour à Interlaken*

18:00 Apéritif et Dîner de Gala Congress Kursaal Interlaken AG

Sonntag, 27. September 2026

Dimanche, 27 septembre 2026

11:30 Apéritif et Déjeuner d'au Revoir Belvédère Strandhotel, Spiez

Online Anmeldung / *Inscription en ligne*

<https://chaine-suisse.ch/>

Auskunft vor Ort / *Permanence sur place*

Freitag, 25.09.2026 16:00 - 17:30 Uhr

Samstag, 26.09.2026 08:00 - 08:45 Uhr / 15:00 - 16:15 Uhr

Lobby Hotel Metropole, 3800 Interlaken

PROGRAMM HÖHEPUNKTE AM SAMSTAG *HIGHLIGHTS DU PROGRAMME DU SAMEDI*

Am Samstag erwartet Sie ein abwechslungsreiches Programm mit besonderen Höhepunkten. Im Rahmen der Inthronisation dürfen sich die Teilnehmenden bei schönem Wetter auf eine eindrucksvolle Flugdemonstration der Kunstflugstaffel mit der HB-MAX Extra 330 SC der Take-Off Balloon AG freuen – ein spektakuläres Erlebnis am Himmel. Sollte das Wetter den Flug am Samstag nicht zulassen, wird die Vorführung auf Sonntag verschoben.

Am Samstagmittag geniessen wir zudem die beeindruckende Darbietung eines Teil des „Contingent des Grenadiers fribourgeois“, welche für eine feierliche und traditionelle Atmosphäre sorgen wird.

Während des Abendessens werden wir musikalisch von der Jazzband „Jazzeral“ begleitet, die mit stilvollen Klängen für beste Unterhaltung und eine gemütliche Stimmung sorgt.



Samedi, un programme varié avec des moments forts vous attend. Dans le cadre de l'intronisation, les visiteurs pourront assister à une impressionnante démonstration aérienne de l'équipe de voltige aérienne avec l'HB-MAX Extra 330 SC de Take-Off Balloon AG – une expérience spectaculaire dans les airs. Si les conditions météorologiques ne permettent pas le vol samedi, la démonstration sera reportée à dimanche.

Samedi après-midi, nous pourrons également assister à l'impressionnante prestation d'une partie du « Contingent des Grenadiers fribourgeois », qui contribuera à créer une ambiance festive et traditionnelle.

Pendant le dîner, nous serons accompagnés musicalement par le groupe de jazz « Jazzeral », qui, grâce à ses mélodies élégantes, assurera un excellent divertissement et une ambiance chaleureuse.



Führendes Rezept

für Gastronomie und Detailhandel

Ihr Partner im Berner Oberland

Prodega-Markt | Transgourmet Schweiz AG | Mittelweg 1 | 3812 Wilderswil | prodega.ch
033 826 16 16 | prodega-wilderswil@transgourmet.ch



THUNBIER

CRAFT BEER AUS DER STADT DER ALPEN



WILLKOMMENSGRUSS MOT DE BIENVENUE

YAM ATALLAH, INTERNATIONALER PRÉSIDENT DE LA CHAÎNE DES RÔTISSEURS & MAÎTRE DE CÉRÉMONIE



Chers Confrères
Liebe Gäste

Das 75-jährige Jubiläum der Bailliage Nationale de Suisse zu feiern, bedeutet vor allem, einer bemerkenswerten Treue Tribut zu zollen: der Treue zu unseren Werten, zur gastronomischen Exzellenz und zum Geist der Freundschaft, auf denen die Chaîne des Rôtisseurs gründet.

*Chers Confrères,
Chers Invités,*

Célébrer les 75 ans du Bailliage National de Suisse, c'est avant tout rendre hommage à une fidélité remarquable : fidélité à nos valeurs, à l'excellence gastronomique et à l'esprit d'amitié qui fondent la Chaîne des Rôtisseurs.

Seit ihrer Gründung hat die Bailliage de Suisse, die zu den ältesten und bedeutendsten zählt, die Farben der Chaîne hochgehalten und stets verkörpert, was die Stärke und Beständigkeit unserer Confrérie ausmacht: die Weitergabe von Wissen, die Achtung des Know-hows und die Freude am gemeinsamen Genuss am Tisch.

Dieses Jubiläum ist nicht nur ein Rückblick auf den zurückgelegten Weg, sondern auch eine Einladung, das Abenteuer, das uns verbindet, mit Zuversicht und Anspruch fortzusetzen.

Im Namen des Conseil d'Administration und des Conseil Magistral spreche ich all jenen meine herzlichsten Glückwünsche aus, die gestern wie heute zum Ansehen der Bailliage de Suisse beigetragen haben und wünsche Ihnen viel Erfolg für das bevorstehende Kapitel, ein bedeutendes Ereignis für die Bailliage de Suisse, aber auch für die gesamte Chaîne.

Vive le Bailliage de Suisse ! Vive la Chaîne !

Yam Atallah
Président de la Chaîne des Rôtisseurs

Depuis sa création, le Bailliage de Suisse, qui est l'un des plus anciens et plus importants, a su porter haut les couleurs de la Chaîne et incarner avec constance ce qui fait la force et la pérennité de notre Confrérie : la transmission, le respect du savoir-faire et le plaisir de partager autour de la table.

Cet anniversaire n'est pas seulement un regard sur le chemin parcouru ; il est aussi une invitation à poursuivre avec confiance et exigence l'aventure qui nous unit.

Au nom du Conseil d'Administration et du Conseil Magistral, j'adresse mes félicitations les plus chaleureuses à tous ceux qui ont contribué, hier comme aujourd'hui, au rayonnement du Bailliage de Suisse et je vous souhaite tout le succès possible pour ce prochain Chapitre, un événement marquant pour le Bailliage de Suisse mais aussi pour toute la Chaîne.

Vive le Bailliage de Suisse ! Vive la Chaîne !

Yam Atallah
Président de la Chaîne des Rôtisseurs



WILLKOMMENSGRUSS

DR. THOMAS KUHN, BAILLI DÉLÉGUÉ BAILLIAGE DE SUISSE

Chères Dames de la Chaîne
Chers Confrères
Liebe Gäste

Zu unserem diesjährigen Grand Chapitre in Interlaken begrüsse ich Sie ganz herzlich. Es freut mich ausserordentlich, dass wir zu unserem Jubiläums-Chapitre unseren Präsidenten Yam Atallah begrüßen dürfen, er wird die Inthronisationen leiten.

Im Berner Oberland in Blickweite des berühmten Dreigestirns Eiger, Mönch und Jungfrau feiern wir den 75. Gründungstag unserer Bailliage de Suisse mit einem Programm rund um den Thunersee.



Aus den Bailliagen von Genf, Pays de Vaud und Wallis wurde am 19. November 1951 die Bailliage de Suisse feierlich in Paris gegründet.

Es ist die älteste nationale Bailliage ausserhalb Frankreichs. In den folgenden Jahren entstanden weitere lokale Bailliagen in der Schweiz, heute ist die Bailliage de Suisse eine der grössten nationalen Bailliagen der Chaîne des Rôtisseurs.

An Jubiläen wird oft zurückgeschaut, auf Geleistetes hingewiesen. Ebenso wichtig ist, vorauszuschauen, sich Gedanken zu machen, wie wir unsere schöne Confrérie in die Zukunft führen können. Blicken wir zurück in die Geschichte, hat die Chaîne sich laufend entwickelt, neue Gerichte kamen hinzu, neue Berufe, die Chaîne öffnete sich über Frankreich hinaus, Amateurs wurden Teil der Chaîne.

Wertvolles erhalten, Neues gestalten, erkennt man als Leitgedanken.

Was blieb ist der Kern unserer Confrérie: Gemeinsame Stunden respektvoll mit Gleichgesinnten zu verbringen, sich freuen über ein von unseren Maîtres kreativ zusammengestelltes Menu, begleitet von Weinen von unseren Sommeliers sorgfältig ausgewählt.

Ich möchte Bailli Hans-Peter Bütschi und seinem Comité für die Gestaltung dieses Chapitres und die detaillierte Vorbereitung ganz herzlich danken. Die Organisation eines Chapitres erfordert viel Zeit, viele Einzelheiten müssen genau beachtet werden, damit die Teilnehmenden unvergessliche Stunden erleben können. Ich freue mich, Sie im Berner Oberland begrüßen zu dürfen.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen ein schönes Jubiläums-Chapitre hier in Interlaken.

Vive la Chaîne !

Dr. Thomas Kuhn
Bailli Délégué Bailliage de Suisse
Membre des Conseils d'Administration et
Magistral, Paris



MOT DE BIENVENUE

DR. THOMAS KUHN, BAILLI DÉLÉGUÉ BAILLIAGE DE SUISSE



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

Je vous souhaite la bienvenue à notre Grand Chapitre International d'automne de cette année à Interlaken. Je suis extrêmement heureux que nous puissions accueillir notre président, Yam Atallah, à l'occasion de ce Chapitre anniversaire ; il présidera les intronisations.

Dans l'Oberland bernois, avec vue sur le célèbre trio de sommets Eiger, Mönch et Jungfrau, nous célébrons le 75e anniversaire de la fondation de notre Bailliage de Suisse avec un programme autour du lac de Thoun.

C'était le 19 novembre 1951, à Paris, que le Bailliage de Suisse a été solennellement fondé à partir des Bailliages de Genève, du Pays de Vaud et du Valais.

Il s'agit du plus ancien bailliage national hors de France. Au cours des années suivantes, d'autres bailliages locaux ont été fondés en Suisse ; aujourd'hui, le Bailliage de Suisse est l'un des plus grands bailliages nationaux de la Chaîne des Rôtisseurs.

Lors des anniversaires, on regarde souvent en arrière, on souligne ce qui a été accompli. Il est tout aussi important de regarder vers l'avenir, de réfléchir à la manière dont nous pouvons mener notre belle Confrérie vers l'avenir. Si nous jetons un regard rétrospectif sur l'histoire, la Chaîne n'a cessé d'évoluer : de nouveaux plats sont venus s'ajouter, de nouveaux métiers ont fait leur apparition, la Chaîne s'est ouverte au-delà de la France, des amateurs ont rejoint la Chaîne.

Préserver ce qui a de la valeur, créer du nouveau, voilà ce qui apparaît comme notre ligne directrice. Ce qui est resté, c'est l'essence même de notre Confrérie : passer des moments ensemble dans le respect avec des personnes partageant les mêmes idées, se réjouir d'un menu composé avec créativité par nos Maîtres, accompagné de vins soigneusement sélectionnés par nos sommeliers.

Je tiens à remercier chaleureusement le Bailli Hans-Peter Bütschi et son comité pour la conception de ce Chapitre et pour leur préparation minutieuse. L'organisation d'un Chapitre demande beaucoup de temps, et de nombreux détails doivent être pris en compte avec soin afin que les participants puissent vivre des moments inoubliables. Je me réjouis de vous accueillir dans l'Oberland bernois.

Dans cet esprit, je vous souhaite un excellent Chapitre anniversaire ici à Interlaken.

Vive la Chaîne !

*Dr. Thomas Kuhn
Bailli Délégué Bailliage de Suisse
Membre des Conseils d'Administration et
Magistral, Paris*



WILLKOMMENSGRUSS

HANS-PETER BÜTSCHI, BAILLI

BAILLIAGE DE BERNE-OBERLAND

MOT DE BIENVENUE

Werte Mitglieder der Kette
Werte Gäste

Ein herzliches Willkommen zum Grand Chapitre International d'Automne 2026 in Interlaken, im Herzen des wunderschönen Berner Oberlandes. Gemeinsam entdecken wir einige der schönsten Orte der Region – von Interlaken über Thun-Gwatt bis hin zum malerischen Spiez.

Chers Membres de la Chaîne
Chers invités

Nous vous souhaitons la bienvenue au Grand Chapitre International d'Automne 2026 à Interlaken, au cœur du magnifique Oberland bernois. Ensemble, nous découvrirons certains des plus beaux sites de la région, d'Interlaken à Spiez en passant par Thun-Gwatt.

Zwischen majestätischen Bergen und dem glitzernden Wasser des Thunersees erwartet Sie ein aussergewöhnliches Wochenende voller kulinarischer Höhepunkte, inspirierenden Begegnungen und gelebter Tradition.

Ein ganz besonderer Höhepunkt ist zudem das 75-jährige Jubiläum der Bailliege de Suisse. Dieses bedeutende Ereignis verleiht einen festlichen und würdigen Rahmen und macht das diesjährige Grand Chapitre International zu einem Anlass, den man nicht verpassen sollte.

Mein herzlicher Dank gilt dem Organisationskomitee, unseren Gastgeber, Gastromomen und Sponsoren für ihre grosszügige Unterstützung und ihr Engagement.

Wir freuen uns darauf, diese Tage gemeinsam mit Ihnen zu erleben, und heissen Sie am Thunersee von Herzen willkommen.

Hans-Peter Bütschi
Bailli, Bailliege de Berne-Oberland
Chargé de Missions, Bailliege de Suisse



Entre des montagnes majestueuses et les eaux scintillantes du lac de Thoue, un week-end exceptionnel vous attend, riche en moments culinaires inoubliables, en rencontres inspirantes et en traditions vivantes.

Le 75e anniversaire du Bailliege de Suisse constitue par ailleurs un temps fort tout à fait particulier. Cet événement majeur offre un cadre festif et solennel et fait du Grand Chapitre International de cette année un rendez-vous à ne pas manquer.

Je tiens à remercier chaleureusement le comité d'organisation, nos hôtes, les restaurateurs et les sponsors pour leur généreux soutien et leur engagement.

Nous nous réjouissons de vivre ces journées à vos côtés et vous souhaitons la bienvenue de tout cœur au bord du lac de Thoue.

Hans-Peter Bütschi
Bailli, Bailliege de Berne-Oberland
Chargé de Missions, Bailliege de Suisse



WILLKOMMENSGRUSS

PHILIPPE RICHARD, EINWOHNERGEMEINDE INTERLAKEN
GEMEINDEPRÄSIDENT



Sehr geehrte Membres de la Chaîne,
sehr geehrte Dames de la Chaîne,
sehr geehrte Gäste

Im Namen der Einwohnergemeinde Interlaken und ihrer Bevölkerung darf ich der Association de la Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs zum 75-jährigen Jubiläum herzlich gratulieren und Sie alle zu diesem denkwürdigen Anlass in Interlaken ganz herzlich willkommen heissen.

Es ist für unseren Ort und unsere gesamte Region eine grosse Ehre, eine international so bedeutende Gourmetorganisation bei uns begrüssen zu dürfen. Dass dieses Treffen im Rahmen eines solch herausragenden Jubiläums stattfindet, verleiht dem Anlass eine ganz besondere Bedeutung.

Umso wertvoller erscheint mir diese Zusammenkunft, als unsere Destination in der öffentlichen Wahrnehmung nicht selten auf einen eher flüchtigen Tourismus reduziert wird – ein Bild, das durch mediale Berichterstattung immer wieder verstärkt wird. Umso mehr freut es mich, dass die Region Interlaken anlässlich dieses Grand Chapitre auch ihr anderes Gesicht zeigen darf.

Es ist eine willkommene Gelegenheit aufzuzeigen, dass unsere Gastronomiebetriebe zu kulinarischen Spitzenleistungen fähig sind, die weit über das hinausgehen, was ihnen gemeinhin zugetraut wird. Eine Gelegenheit, die sich bereits mehrfach bewährt hat: Die Baillage Berner Oberland durfte sowohl im Jahr 2001 anlässlich des 50-jährigen Bestehens als auch 2011 zum 60-jährigen Jubiläum der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs ihre gastronomischen und gastgeberischen Qualitäten eindrucksvoll unter Beweis stellen. Vielen langjährigen Mitgliedern sind diese Anlässe noch heute in bester Erinnerung.

All dies eingebettet in eine einzigartige Naturlandschaft, welche auch das Rahmenprogramm zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lässt.

Nicht nur als Gemeindepräsident von Interlaken, sondern ganz besonders auch als Commandeur der Baillage Berne-Oberland, freue ich mich auf das Grand Chapitre International d'Automne in Interlaken vom 25. bis 27. September 2026 und darauf, möglichst viele Liebhaberinnen und Liebhaber kulinarischer und oenologischer Genüsse bei uns willkommen heissen zu dürfen.

Philippe Ritschard
Einwohnergemeinde Interlaken
Gemeindepräsident
Vice-Echanson Honoraire



MOT DE BIENVENUE

PHILIPPE RICHARD, COMMUNE D'INTERLAKEN

PRÉSIDENT DE LA COMMUNE

*Chers Memdres de la Chaîne
Chères Dames de la Chaîne,
Mesdames et Messieurs,*

Au nom de la Commune d'Interlaken et de sa population, je tiens à adresser mes plus chaleureuses félicitations à l'Association de la Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs à l'occasion de son 75e anniversaire et à souhaiter la plus cordiale bienvenue à toutes les participantes et à tous les participants à cet événement mémorable.

C'est un immense honneur pour notre commune et pour toute notre région d'accueillir une organisation gastronomique d'une telle renommée internationale. Le fait que cette rencontre se déroule dans le cadre d'un jubilé aussi prestigieux lui confère une portée toute particulière.

Cette manifestation revêt d'autant plus de valeur que notre destination est parfois réduite, dans la perception du public, à un tourisme de passage — une image souvent renforcée par certains échos médiatiques. Je me réjouis donc tout particulièrement que la région d'Interlaken puisse, à l'occasion de ce Grand Chapitre, révéler une autre facette de son identité.

C'est une occasion privilégiée de démontrer que nos établissements gastronomiques sont capables de prestations culinaires de haut niveau, bien au-delà de ce qui leur est parfois attribué. Une opportunité déjà éprouvée avec succès : le Bailliage de l'Oberland bernois a eu l'honneur d'accueillir la Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs en 2001 pour son 50e anniversaire, puis en 2011 pour son 60e anniversaire, démontrant à chaque fois ses compétences gastronomiques et son sens de l'hospitalité. De nombreux membres de longue date en gardent encore aujourd'hui un excellent souvenir.

Le tout dans un cadre naturel exceptionnel, qui confère également au programme d'accompagnement un caractère inoubliable.

Non seulement en tant que Président de la Commune d'Interlaken, mais tout particulièrement aussi en tant que Commandeur du Bailliage Berne-Oberland, je me réjouis d'ores et déjà du Grand Chapitre International d'Automne à Interlaken, du 25 au 27 septembre 2026, et me fais un plaisir d'y accueillir de nombreux passionnés de gastronomie et d'œnologie.

*Philippe Ritschard
Commune d'Interlaken
Président de la commune
Vice-Echanson Honoraire*





VERANTWORTLICHE / ORGANISATIONSKOMITEE *RESPONSABLES / COMITÉ D'ORGANISATION*

CONSEIL NATIONAL DU BAILLIAGE DE SUISSE

Dr. Thomas KUHN

Bailli Délégué, Membre des Conseils
d'Administration et Magistral à Paris

Nadim ARFAN

Echanson, Membre du Conseil Magistral
à Paris

Frédéric GAILLARD

Chancelier

Grégoire SANTSCHI

Conseiller Gastronomique

Steve AMSTUTZ

Argentier

Hans-Peter BÜTSCHI

Chargé de Missions

Franz Walther FAEH

Conseiller Culinaire

ORGANISATIONSKOMITEE BAILLIAGE BERNE-OBERLAND

COMITÉ D'ORGANISATION DU BAILLIAGE DE BERNE-OBERLAND

Hans-Peter BÜTSCHI

Bailli



Fredi DAUMÜLLER

Vice-Conseiller Gastronomique



Jennifer BALMER-AMMANN

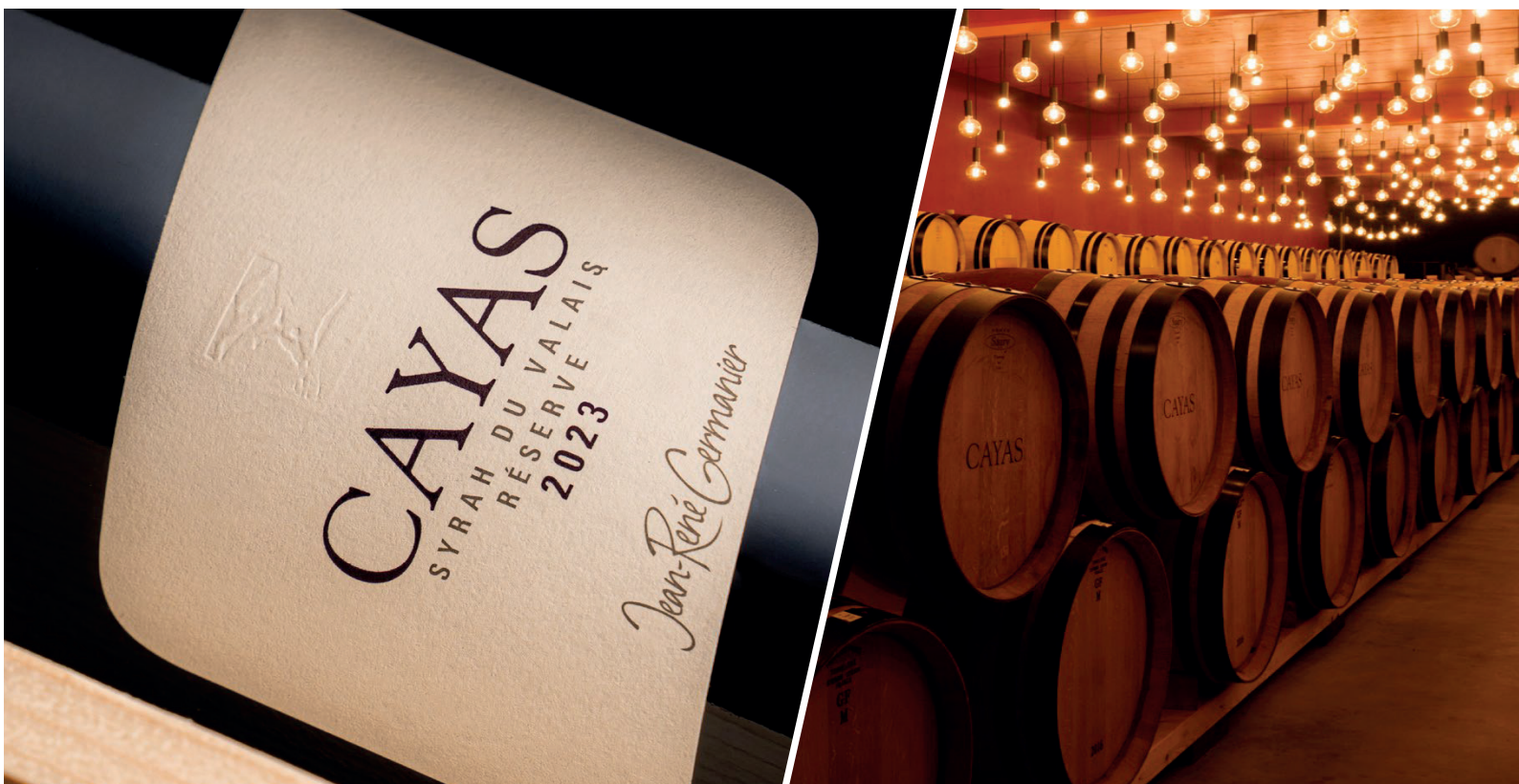
Vice-Chargée de Missions



Pascal HERMANN

Vice-Chargé de Presse





DOMAINE
Jean-René Germanier
BALAVAUD

DIREKTVERKAUF
DEUTSCHSPRACHIGE
SCHWEIZ


FUXWEINE



Thunersee
—
Brienzersee

bls schiffahrt



FREITAG, 25. SEPTEMBER 2026
APÉRITIF ET DÎNER DE BIENVENUE
VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA, INTERLAKEN



Rubiger «50/50» Helvetic Lachs Tatar
Schangnauer Büffel Mozzarella Stracciatella Dill & Roggen Crunch

* * *

Meerrettichschaumsuppe
Boudin, Wattenwiler Guanciaie, Apfel

* * *

Köstlichkeiten vom Oberländer Rind
«Pomme Victoria», Mirepoix Gemüse

* * *

“Peach Melba....vo Hie!”
Guntener Pfirsich, hiesige Himbeeren, Oberländer Baumnüsse

* * *

Friandise

Weine
La Mascaronne Blanc AOC, Château La Mascaronne
Vermentino , Sémillon

La Mascaronne Rouge AOC, Château La Mascaronne
Syrah, Cabernet Sauvignon

Dresscode: Business wear (siehe Seite 30)

Insignien: Herren tragen den Ruban, Damen das Mäscheli oder das Medaillon



VENDREDI, 25 SEPTEMBRE 2026
APÉRITIF ET DÎNER DE BIENVENUE
VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA, INTERLAKEN



Tartare de saumon helvetic « 50/50 » de Rubigen
Mozzarella de bufflonne de Schangnau, stracciatella, aneth & croustillant de seigle

* * *

Velouté mousseaux au raifort
Boudin, guanciale de Wattenwil, pomme

* * *

Délices de boeuf de l'Oberland
« Pomme Victoria », légumes mirepoix

* * *

« Peach Melba... vo Hie ! »
Pêche de Gunten, framboises du pays, noix de l'Oberland

* * *

Friandise

Les vins
La Mascaronne Blanc AOC, Château La Mascaronne
Vermentino, Sémillon

La Mascaronne Rouge AOC, Château La Mascaronne
Syrah, Cabernet Sauvignon

Dresscode : Business wear (voir page 30)

Insignes : Les hommes portent le ruban, les femmes le nœud ou le médaillon



SAMSTAG, 26. SEPTEMBER 2026
INTRONISATIONS ET COCKTAIL DÎNATOIRE
DELTAPARK VITALRESORT AG, GWATT / THUN



Vorspeise

Gebeizter Saibling / Orange / Himbeere
Kalbstatar / Trüffel Espuma
Gemüse Chevice/ Apfel-Sellerie Espuma

* * *

Hauptgang

Wolfsbarsch / Safran Risotto / Speckschaum
Pata Negra Schweinebäckchen / Kartoffelkrapfen/ Karottencreme
Kartoffel-Gemüseplättchen mit Ratatouille und Kräuterdip

* * *

Dessert

Mango Törtchen / Sticky Rice
Brombeere/ Joghurt/ Lavendel
Cassis / Weisse Schokolade/ Vanille

Weine

*Cuvée Escapade, Rebbau Spiez Genossenschaft
Rieslin-Sylvaner, Viognier, Sauvignon Blanc*

*Intro Barrique, Rebbau Spiez Genossenschaft
Pinot Noir, Syrah, Gamaret, Garanoir, Cabernet Jura*

Dresscode: Business wear dunkel oder Tracht (siehe Seite 30)

Insignien: Herren tragen den Ruban, Damen tragen Ruban oder Medaillon



SAMEDI, 26 SEPTEMBRE 2026
INTRONISATIONS ET COCKTAIL DÎNATOIRE
DELTAPARK VITALRESORT AG, GWATT / THUN



Entrée

Ombre-chevalier mariné / orange / framboise Tartare de veau / espuma de truffe
Ceviche de légumes / espuma pomme-céleri

* * *

Plat principal

Loup de mer / risotto au safran / écume de lard
Joue de porc Pata Negra / beignet de pomme de terre / crème de carotte
Galette de pommes de terre et légumes, ratatouille et sauce aux herbes

* * *

Dessert

Tartelette à la mangue / riz gluant
Mûre / yaourt / lavande
Cassis / chocolat blanc / vanille

Les vins

*Cuvée Escapade, Rebbau Spiez Genossenschaft
Rieslin-Sylvaner, Viognier, Sauvignon Blanc*

*Intro Barrique, Rebbau Spiez Genossenschaft
Pinot Noir, Syrah, Gamaret, Garanoir, Cabernet Jura*

Dresscode : Business wear noir ou costume traditionnel (*voir page 30*)

Insignes : Les hommes portent le ruban, les femmes le ruban ou le médaillon



SAMSTAG, 26. SEPTEMBER 2026
APÉRITIF ET DÎNER DE GALA
CONGRESS KURSAAL INTERLAKEN AG, INTERLAKEN



KULINARISCHE HANDSCHRIFT - EIN ABEND VOLLER GENUSS

Apéro Häppchen mit Champagner Lallier Brut
trägt die Handschrift der Küchencrew des Hotel Metropool Interlaken

Kalte Vorspeise
Köstlichkeiten von der Ente mit Apfel-Chutney
trägt die Handschrift von Richard Stöckli, Hotel Alpenblick Wilderswil
* * *

Suppe
Blumenkohl mit Onsen-Ei, Sommertrüffel, Schnittlauch und geräucherter Nussbutter
trägt die Handschrift von Fabian Schärer, restolike Bern
* * *

Fischgang
Im Kräuteröl gegarter Saibling mit Beurre blanc, Habkerner Heublumen und Erbsen
trägt die Handschrift der Küchencrew des Congress Kursaal Interlaken
* * *

Hauptgang
Kalb mit Bundkarotten und karamellisierten Zwiebeln
Vegetarische Variante: Endivien mit Bundkarotten und karamellisierten Zwiebeln
trägt die Handschrift von Fabian Schärer, restolike Bern
* * *

Dessert
Dessertbuffet
trägt die Handschrift vom Pâtissier-Weltmeister Rolf Mürner, Mürner One Belp

Weine
Blanc de Mer, Assemblage AOC, Jean-René Germanier
Chardonnay, Amigne
Baroq, Assemblage AOC, Jean-René Germanier
Merlot, Cabernet, Cornalin
Mitis, Amigne de Vétroz, Jean-René Germanier
Amigne flétrie sur souche

Als harmonischer Abschluss dieses kulinarischen Abends ist ein Digestif offeriert.

Dresscode: Smoking / festliche Abendkleidung (siehe Seite 30)

Insignien: Herren tragen den Ruban, Damen tragen Ruban oder Medaillon



SAMEDI, 26 SEPTEMBRE 2026
APÉRITIF ET DÎNER DE GALA
CONGRESS KURSAAL INTERLAKEN AG, INTERLAKEN



SIGNATURE CULINAIRE - UNE SOIRÉE DE PUR PLAISIR

Apéritif - Champagne Lallier Brut

Amuse-bouches portant la signature de la brigade de cuisine de l'Hotel Metropool Interlaken

Entrée froid

Délices de canard et chutney de pomme
porte la signature de Richard Stöckli, Hotel Alpenblick Wilderswil
* * *

Potage

Chou-fleur, oeuf onsen, truffe d'été, ciboulette et beurre noisette fumé
porte la signature de Fabian Schärer, restolike Berne
* * *

Poisson

Omble cuit à l'huile d'herbes, beurre blanc, fleurs de foin de Habkern et petits pois
porte la signature de la brigade de cuisine du Congress Kursaal Interlaken
* * *

Plat principal

Veau, carottes fanes et oignons caramélisés
Variante végétarienne : endives, carottes fanes et oignons caramélisés
porte la signature de Fabian Schärer, restolike Berne
* * *

Dessert

Buffet de desserts
porte la signature du champion du monde de pâtisserie Rolf Mürner, Mürner One Belp

Les vins

*Blanc de Mer, Assemblage AOC, Jean-René Germanier
Chardonnay, Amigne*

*Baroq, Assemblage AOC, Jean-René Germanier
Merlot, Cabernet, Cornalin*

*Mitis, Amigne de Vétroz, Jean-René Germanier
Amigne flétrie sur souche*

Pour conclure cette soirée gastronomique, un digestif vous est offert.

Dresscode : Smoking / tenue de soirée de gala (voir page 30)

Insignes : Les hommes portent le ruban, les femmes le ruban ou le médaillon



Morena Zimmermann

Geboren in Interlaken und aufgewachsen in Beatenberg, begann Morena 2011 ihre Ausbildung bei uns und entdeckte schon früh ihre Leidenschaft fürs Kochen.

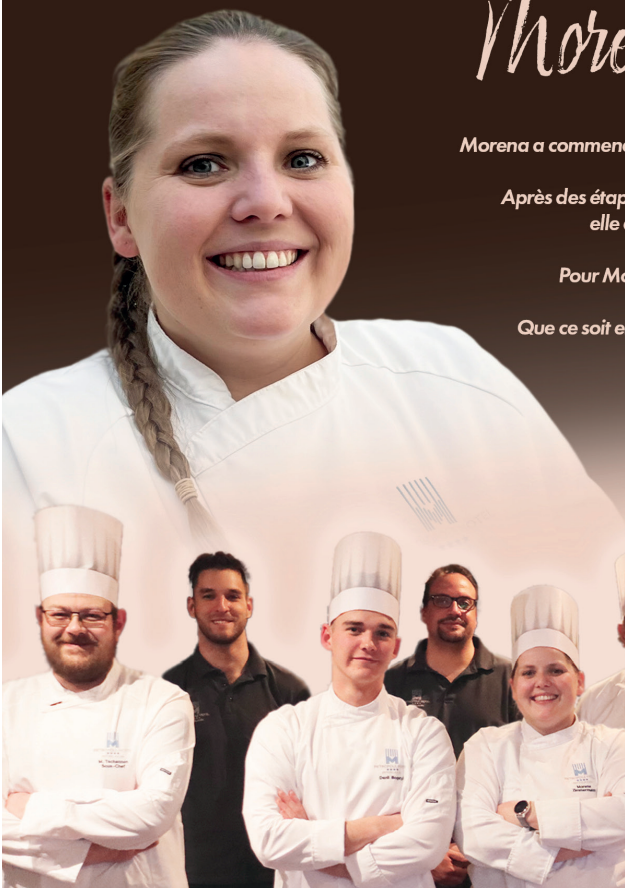
Nach Stationen im Zermatterhof und verschiedene Positionen in unserer Küche, leitet sie heute mit viel Herz, Können und Kreativität unser Küchenteam.

Für Morena ist kochen mehr als ein Beruf, es ist Handwerk, Leidenschaft und Freude zugleich.

Ob beim kreieren neuer Gerichte, beim Wandern in den Bergen oder beim Skifahren: Sie liebt jede Herausforderung.

Gemeinsam mit ihrem Team freut sie sich, Sie mit feiner Kulinarik zu verwöhnen.





Morena Zimmermann

Née à Interlaken et ayant grandi à Beatenberg, Morena a commencé sa formation chez nous en 2011 et a très tôt découvert sa passion pour la cuisine.

Après des étapes au Zermatterhof et différentes fonctions au sein de notre cuisine, elle dirige aujourd'hui notre équipe de cuisine avec beaucoup de cœur, de savoir-faire et de créativité.

Pour Morena, cuisiner est bien plus qu'un métier : c'est à la fois un artisanat, une passion et une source de plaisir.

Que ce soit en créant de nouveaux plats, en randonnant dans les montagnes ou en pratiquant le ski, elle aime relever tous les défis.

Avec son équipe, elle se réjouit de vous régaler avec une cuisine raffinée et de vous faire vivre de beaux moments gourmands.




RICHARD STÖCKLI

Vom Wilderswiler Bub zum ausgezeichneten Patron und Spitzenkoch

Richard Stöckli ist tief im Berner Oberland verwurzelt. Aufgewachsen in Wilderswil, wusste er bereits als Zehnjähriger, dass er Koch werden wollte. Nach seiner Ausbildung im Hotel Merkur in Interlaken sammelte er wertvolle Erfahrungen in renommierten Häusern der Schweiz, Frankreichs und Monacos. Diese Jahre prägten seinen hohen Qualitätsanspruch und seine Überzeugung, dass gute Küche auf Frische, Regionalität und handwerklichem Können beruhen muss.



1980 übernahm er das traditionsreiche Hotel Alpenblick in Wilderswil, das sich damals in einer schwierigen Situation befand. Mit grossem persönlichem Einsatz renovierte er das Haus, entwickelte ein klares gastronomisches Konzept und führte den Betrieb Schritt für Schritt zum Erfolg. Sein Leitgedanke „moderne Küche frisch vom Markt“ prägt das Hotel bis heute.

Richard Stöckli gilt als Pionier einer zeitgemässen regionalen Alpenküche. Inspiriert von Produkten aus der Region, seinem Garten und den Jahreszeiten verbindet er traditionelle Kochkunst mit moderner Leichtigkeit. Diese konsequente Ausrichtung brachte dem Alpenblick grosse Anerkennung: Das Gourmetstübli trägt seit 2008 ununterbrochen einen Michelin-Stern, das Bistro wurde mit dem Bib Gourmand ausgezeichnet, und zahlreiche weitere Ehrungen würdigen sein Lebenswerk.

Gemeinsam mit seiner Ehefrau Yvonne Stöckli führt er das Hotel Alpenblick als Gastgeberpaar. Während er die kulinarische Handschrift des Hauses prägt, steht sie für herzliche Gastfreundschaft und ausgezeichnete Weinkompetenz.

D'un jeune garçon de Wilderswil à un patron distingué et un grand chef

Richard Stöckli est profondément enraciné dans l'Oberland bernois. Ayant grandi à Wilderswil, il savait déjà à l'âge de dix ans qu'il voulait devenir cuisinier. Après sa formation à l'hôtel Merkur d'Interlaken, il a acquis une précieuse expérience dans des établissements prestigieux en Suisse, en France et à Monaco. Ces années ont forgé son exigence de qualité et sa conviction que la bonne cuisine doit reposer sur la fraîcheur, les produits régionaux et le savoir-faire artisanal.

En 1980, il a repris l'hôtel Alpenblick de Wilderswil, établissement riche en traditions qui traversait alors une période difficile. Grâce à un engagement personnel sans faille, il a rénové l'établissement, développé un concept gastronomique clair et mené l'entreprise pas à pas vers le succès. Sa devise, « une cuisine moderne, fraîchement récoltée au marché », caractérise encore aujourd'hui l'hôtel.

Richard Stöckli est considéré comme un pionnier d'une cuisine alpine régionale contemporaine. Inspiré par les produits de la région, son jardin et les saisons, il allie l'art culinaire traditionnel à une légèreté moderne. Cette orientation cohérente a valu à l'Alpenblick une grande reconnaissance : le Gourmetstübli détient sans interruption une étoile Michelin depuis 2008, le Bistro a reçu le Bib Gourmand, et de nombreuses autres distinctions rendent hommage à l'œuvre de sa vie.

Avec son épouse Yvonne Stöckli, il dirige l'hôtel Alpenblick en tant que couple d'hôteliers. Tandis qu'il imprègne la cuisine de l'établissement de sa touche personnelle, elle incarne une hospitalité chaleureuse et une excellente connaissance des vins.

<https://www.hotel-alpenblick.ch>



MARCO INDELICATO

Marco Indelicato ist ein Küchenchef, der sein Handwerk von Grund auf erlernt und kontinuierlich vertieft hat. Nach seiner Ausbildung im Restaurant Della Casa in Bern sammelte er vielfältige Erfahrungen, bevor er 2016 die Küchenleitung im Hotel National Bern übernahm. Dort verantwortete er die Angebotsplanung, Kalkulation, Ausbildung von Lernenden und die Umsetzung von Spezialerevents. Seine fachliche Kompetenz hat er durch den eidgenössischen Fachausweis, das eidgenössische Diplom sowie ein Nachdiplomstudium in Hotelmanagement gezielt erweitert.

Im Kursaal Interlaken steht Marco seit 2025 für eine Küche, die Nachhaltigkeit täglich lebt: frisch, regional, handwerklich präzise und mit hoher Eigenproduktion. Sein Anspruch ist es, die Bankettküche auf hohem Niveau weiterzuentwickeln – auch bei Grossanlässen mit bis zu 1'800 Gästen, bei denen Qualität und Konstanz entscheidend sind. Dabei verbindet er klassische Kochkunst mit moderner Organisation und hohen Qualitätsanspruch.

Marco Indelicato est un chef cuisinier qui a appris son métier sur le terrain et n'a cessé de l'approfondir. Après sa formation au restaurant Della Casa à Berne, il a acquis une expérience variée avant de prendre la direction de la cuisine de l'Hôtel National de Berne en 2016. Il y était responsable de la planification de l'offre, du calcul des coûts, de la formation des apprentis et de l'organisation d'événements spéciaux. Il a élargi ses compétences professionnelles de manière ciblée en obtenant le brevet fédéral, le diplôme fédéral ainsi qu'un diplôme postgrade en gestion hôtelière.

Au Kursaal d'Interlaken, Marco incarne depuis 2025 une cuisine qui met quotidiennement en pratique la durabilité : des produits frais, régionaux, une précision artisanale et une forte part de production maison. Son objectif est de faire évoluer la cuisine de banquet vers un niveau d'excellence, y compris lors de grands événements pouvant accueillir jusqu'à 1'800 convives, où la qualité et la constance sont déterminantes. Pour ce faire, il allie l'art culinaire classique à une organisation moderne et à des exigences de qualité élevées.

<https://www.congress-interlaken.ch/>

FABIAN SCHÄRER

restolike ist ein junges Berner Unternehmen, das Gastronomie neu denkt: Catering, Pop-ups, exklusive «Music & Dine»-Erlebnisse und kreative Food-Konzepte prägen das Profil. Mit dem Podcast Gschmacksach erweitert restolike die Bühne in Richtung Kultur und Medien – ein Format, das Kulinarik mit Musik verbindet und den Dialog über Trends und Visionen sucht. Hinter dieser Dynamik steht Fabian Schärer. Aufgewachsen in Spiegel bei Bern, absolvierte er seine Kochausbildung im 5-Sterne-Hotel Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken. Bereits als Lernender feierte er grosse Erfolge.

Mit der Aargauer Kochgilde gewann er an der Intergastra 2016 in Stuttgart Gold und den zweiten Gesamtrang. Im selben Jahr nahm er an der Olympiade der Köche in Erfurt teil – ausgezeichnet mit Gold und Bronze. Auch Wettbewerbe wie der Gusto15 und die SwissSkills 2018 prägten seine Laufbahn. Nach seiner Lehre sammelte Fabian wertvolle Erfahrung in renommierten Zürcher und Berner GaultMillau-Betrieben. 2019 reifte der Wunsch nach Selbstständigkeit zur Idee von restolike, das sich seit der Firmengründung 2021 als feste Grösse in der Berner Gastronomie etabliert hat.

Parallel absolvierte er die Hotelfachschule Thun im Teilzeitmodell (2020–2023), wo er seine betriebswirtschaftlichen Kenntnisse vertiefte und seine Führungsqualitäten weiterentwickelte. Heute ist Fabian Schärer die treibende Kraft im Bereich Food bei restolike. Mit Hingabe, Experimentierfreude und einer ausgeprägten Vorstellungskraft sorgt er für innovative Kreationen – sei es bei exklusiven Caterings, kulinarisch-musikalischen Events oder am Mikrofon des Podcasts Gschmacksach.

restolike est une jeune entreprise bernoise qui réinvente la gastronomie : traiteur, pop-ups, expériences « Music & Dine » exclusives et concepts culinaires créatifs caractérisent son profil. Avec le podcast « Gschmacksach », restolike élargit son champ d'action vers la culture et les médias – un format qui allie gastronomie et musique et cherche à susciter le dialogue sur les tendances et les visions d'avenir. Derrière cette dynamique se cache Fabian Schärer. Ayant grandi à Spiegel, près de Berne, il a suivi sa formation de cuisinier à l'hôtel 5 étoiles Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa à Interlaken. Dès son apprentissage, il a connu de grands succès

Avec la Guilde des cuisiniers d'Argovie, il a remporté la médaille d'or et la deuxième place au classement général lors de l'Intergastra 2016 à Stuttgart. La même année, il a participé aux Olympiades des cuisiniers à Erfurt, où il a été récompensé par l'or et le bronze. Des concours tels que le Gusto15 et les SwissSkills 2018 ont également marqué sa carrière. Après son apprentissage, Fabian a acquis une précieuse expérience dans des établissements zurichois et bernois réputés, figurant au GaultMillau. En 2019, son désir de se mettre à son compte a donné naissance à l'idée de restolike, qui s'est imposé comme une référence incontournable de la gastronomie bernoise depuis sa création en 2021.

En parallèle, il a suivi les cours de l'école hôtelière de Thun dans le cadre d'une formation à temps partiel (2020-2023), où il a approfondi ses connaissances en gestion d'entreprise et perfectionné ses compétences en matière de gestion. Aujourd'hui, Fabian Schärer est la force motrice du pôle gastronomie chez restolike. Avec passion, goût de l'expérimentation et une imagination débordante, il donne naissance à des créations innovantes, que ce soit dans le cadre de services de traiteur exclusifs, d'événements culinaires et musicaux ou au micro du podcast « Gschmacksach ».

<https://restolike.ch/>





ROLF MÜRNER

Pâtissier-Weltmeister und Meister der süssen Verführung

Rolf Mürner zählt zu den bedeutendsten Pâtissiers der Schweiz und geniesst weit über die Landesgrenzen hinaus einen hervorragenden Ruf. Als Pâtissier-Weltmeister hat er die internationale Dessertkunst entscheidend mitgeprägt und begeistert seit Jahrzehnten mit aussergewöhnlicher Kreativität, höchster Präzision und einem unverwechselbaren Gespür für Ästhetik und Geschmack

Seine Kreationen verbinden handwerkliche Perfektion mit künstlerischer Raffinesse. Mit viel Leidenschaft entwickelt er Desserts, die nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch optisch begeistern und zu unvergesslichen Genussmomenten werden.

Dabei gelingt es ihm immer wieder, klassische Pâtisserie mit innovativen Ideen und überraschenden Geschmackskompositionen zu verbinden.

Für unser Jubiläums-Dîner gestaltet Rolf Mürner den süssen Höhepunkt des Abends.

Champion du monde de pâtisserie et maître de la séduction sucrée

Rolf Mürner compte parmi les pâtissiers les plus éminents de Suisse et jouit d'une excellente réputation bien au-delà des frontières nationales. En tant que champion du monde de pâtisserie, il a marqué de manière décisive l'art international du dessert et séduit depuis des décennies par sa créativité exceptionnelle, sa précision extrême et son sens incomparable de l'esthétique et du goût

Ses créations allient la perfection artisanale au raffinement artistique. C'est avec beaucoup de passion qu'il élabore des desserts qui séduisent non seulement par leur goût, mais aussi par leur aspect visuel, pour offrir des moments de plaisir inoubliables.

Il parvient ainsi sans cesse à associer la pâtisserie classique à des idées innovantes et à des compositions gustatives surprenantes.

Pour notre dîner d'anniversaire, Rolf Mürner signera le clou sucré de la soirée.

<https://www.swisspastrydesign.ch/>



Die Jazzeral Jazzbands sorgt am Samstagabend für die musikalische Unterhaltung.
Le groupe Jazzeral Jazzbands assurera l'animation musicale samedi soir.

GIPFEL- GENUSS

Ein magischer Ausflug mit zwei kulinarischen Stationen
 Jeden Freitag- und Samstagabend,
 von 3. Juli bis 19. September 2026

**QR-Code scannen
und reservieren!**

Ballenberg

FREILICHTMUSEUM DER SCHWEIZ
 MUSÉE SUISSE EN PLEIN AIR
 MUSEO SVIZZERO ALL'APERTO
 SWISS OPEN-AIR MUSEUM



SONNTAG, 27. SEPTEMBER 2026

**DÉJEUNER D'AU REVOIR
HOTEL BELVÉDÈRE, SPIEZ**



Vorspeise

Ente | Kürbis | Brioche

* * *

Hauptgang

Alpenzander | Kaffee | Kartoffel | Sellerie | Apfel

* * *

Dessert

Erdnuss | Mandarine | Schokolade 72%

Wein

*Esprit Cuvée Belvédère, Rebbau Spiez Genossenschaft
Riesling-Sylvaner, Viognier, Sauvignac*

Dresscode: Smart Casual (siehe Seite 30)

Insignien: Herren tragen das Veston Abzeichen, Damen tragen Mäscheli oder Medaillon



DIMANCHE, 27 SEPTEMBRE 2026

**DÉJEUNER D'AU REVOIR
HOTEL BELVÉDÈRE, SPIEZ**



Entrée

Canard | courge | brioche

* * *

Plat principal

Sandre des Alpes | café | pomme de terre | céleri | pomme

* * *

Dessert

Cacahuète | mandarine | chocolat 72 %

Le vin

*Esprit Cuvée Belvédère, Rebbau Spiez Genossenschaft
Riesling-Sylvaner, Viognier, Sauvignac*

Dresscode : Smart Casual (*voir page 30*)

Insignes : Les hommes portent l'insigne «Veston», les femmes le nœud ou le médaillon



sknife 
swiss knife

Dauerhafte Schärfe auf höchstem Niveau



Handwerk



Art de la table



Joaillerie



Sommelier

Präzision aus der Uhrenstadt Biel

sknife ltd., Neuengasse 5, 2502 Biel/Bienne

www.sknife.com



DANNEMANN

1872

CHAÎNE BOUTIQUE

UNSERE CHAÎNE BOUTIQUE FREUT SICH DARAUF, SIE SOWOHL AM MITTAG BEIM COCKTAIL DÎNATOIRE IN GWATT ALS AUCH AM ABEND BEIM APÉRITIF VOR DEM GALA-DÎNER IN INTERLAKEN BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN.



NOTRE BOUTIQUE DE LA CHAÎNE SE RÉJOUIT DE VOUS ACCUEILLIR AUSSI BIEN À MIDI, LORS DU COCKTAIL DÎNATOIRE À GWATT, QUE LE SOIR, LORS DE L'APÉRITIF PRÉCÉDANT LE DÎNER DE GALA À INTERLAKEN.

[HTTPS://SHOP.CHAÎNE-SUISSE.CH](https://shop.chaine-suisse.ch)

DRESSCODE - KNIGGE

EIN SCHÖNER ANLASS VERDIEN T EINE SCHÖNE KLEIDUNG!
UNE BELLE OCCASION MÉRITE UNE BELLE TENUE !



Business wear Herren Anzug mit Krawatte oder Fliege
Damen Kostüm / Hosenanzug / Kleid

Smoking Herren Smoking
Damen langes Abendkleid

Smart casual Herren Tagesanzug (ohne Krawatte)
Damen Kostüm / Hosenanzug

*Business wear Hommes Costume avec cravate ou noeud papillon
Femmes Tailleur / Tailleur-pantalon / Robe*

*Smoking Hommes Smoking
Femmes robe longue*

*Smart casual Hommes costume de jour (sans cravate)
Femmes tailleur / pantalon*



Produkte aus dem Kräutergarten der Schweiz

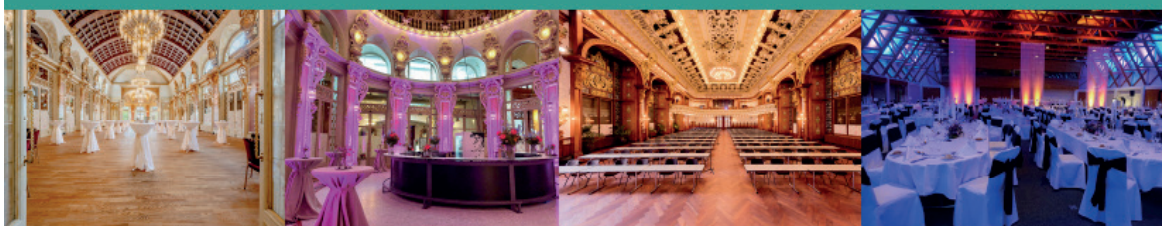
Unverzichtbar für alle,
die eine gute Küche
lieben und schätzen.



swissalpineherbs.ch



CONGRESS
KURSAAL
INTERLAKEN



Fläche für jeden Anlass

Mit 5'000 m² Veranstaltungsfläche, 19 Räumen und einer Kapazität ab 50 bis 1'000 Personen erfüllen wir alle Ihre Veranstaltungswünsche.

Live, hybrid und digitale Eventtechnik

kombiniert mit Highspeed-WLAN, moderner AV-Infrastruktur sowie professioneller Planung und Support vor Ort.

Zentrale Lage

in Interlaken mit hervorragender Verkehrsanbindung und Unterkünften in unmittelbarer Laufnähe.

Hauseigene Premium-Gastronomie

regional, saisonal und hochwertig.

Ihr Anlass in besten Händen - wir beraten Sie persönlich und erstellen gerne eine passende Offerte.

Strandbadstrasse 44, 3800 Interlaken | congress-interlaken.ch | +41 33 827 62 00 | info@congress-interlaken.ch



HOTELÜBERNACHTUNGEN *SÉJOUR À L'HÔTEL*

Möchten Sie ein Zimmer für Ihren Aufenthalt am Grand Chapitre reservieren?
Gerne bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Ihre Unterkunft bequem und unkompliziert über unsere Reservationsplattform zu buchen.

*Souhaitez-vous réserver une chambre pour votre séjour au Grand Chapitre ?
Nous vous proposons de réserver votre chambre en toute simplicité par notre plateforme de réservation.*

[HTTPS://HOTELBOOKING.CHAÎNE-SUISSE.CH](https://hotelbooking.chaine-suisse.ch)

bucherreisen 
FERIEN & GESCHÄFTSREISEN



BUCHEN SIE IHRE TRAUMFERIEN MIT UNS



**T +41 41 418 55 22
REISEN@BUCHERTRAVEL.CH**

 by BucherTravel Switzerland



UNSERE PROFESSIONELLEN MITGLIEDER *Nos ÉTABLISSEMENTS PROFESSIONNELS*

Belvédère Strandhotel

Francis NOVA,
Schachenstrasse 39
3700 Spiez
+41 33 655 66 66
www.belvedere-spiez.ch



Hotel Metropole

Marco VON EUW, Maître Restaurateur
Hoheweg 37
3800 Interlaken
+41 33 828 66 66
www.metropole-interlaken.ch



Hotel Gstaad Palace

Franz Walter FAEH, Conseiller Culinaire
Palacestrasse 28
3780 Gstaad
+41 33 748 50 50
www.palace.ch



Restaurant La Bagatelle, Hotel Le Grand Chalet

Rui Pedro FERREIRA, Maître Restaurateur
Steve WILLIÉ, Maître Rôtisseur
Neueretstrasse 43
3780 Gstaad
+41 33 748 76 76
www.grandchalet.ch





UNSERE PROFESSIONELLEN MITGLIEDER *NOS ÉTABLISSEMENTS PROFESSIONNELS*

Restaurant Belvedere, Hotel Belvedere

Urs-Beat HAUSER, Maître Restaurateur
Dorfstrasse 53
3818 Grindelwald
+41 33 888 99 99
www.belvedere-grindelwald.ch



Restaurant Gourmet, Hotel-Restaurant Alpenblick

Richard STÖCKLI, Maître Rôtisseur
Oberdorfstrasse 3
3812 Wilderswil-Interlaken
+41 33 828 35 50
www.hotel-alpenblick.ch



Restaurant La Marmite, Hotel Kirchbühl

Christian BRAWAND JR. Maître Restaurateur
Kirchbühlstrasse 23
3818 Grindelwald
+41 33 854 40 80
www.kirchbuehl.ch



swiss pyramid



NIESEN



Grand Chapitre International d'automne 2026 Interlaken



VICTORINOX

Spiez. Zeit für das, was zählt.



©Viktor Baumann

SPIEZ
KRAFTORT AM WASSER

Info-Center Spiez | 033 655 90 00 | spiez@thunersee.ch | spiez.com



EIN HERZLICHES DANKESCHÖN UN TOUT GRAND MERCI

Wir bedanken uns bei allen Sponsoren, Inserenten, Gönner und Freunden der Chaîne des Rôtisseurs der Bailliage de Berne-Oberland für ihre grosszügige Unterstützung.

Nous remercions tous nos sponsors, annonceurs, donateurs et amis de la Chaîne des Rôtisseurs du Bailliage de Berne-Oberland qui nous ont généreusement soutenus,

Ballenberg Freilichtmuseum der Schweiz
3858 Hofstetten bei Brienz

Niederhornbahn AG
3803 Beatenberg

BLS Schiffhart AG
3604 Thun

Niesenbahn AG
3711 Mülmenen

BRAUEREI THUN AG
3600 Thun

SAH Alpenkräuter AG
3763 Därstetten

Bucher Travel Inc.
6036 Dierikon

sknife ag
2502 Biel

DANNEMANN Switzerland AG
5736 Burg

Spiez Marketing AG
3700 Spiez

Domaine Jean-René Germanier
1963 Vétroz

Transgourmet/Prodega
Transgourmet Schweiz AG
3812 Wilderswil

Info-Center Spiez
3700 Spiez

Victorinox AG
6438 Ibach-Schwyz

Merci!