

GOLF & GASTRONOMIE



Parcours
Gourmands

by  ASGI

2025

CITÉ GESTION

P R I V A T E B A N K

Le meilleur des deux mondes
Das Beste aus zwei Welten



Visez juste

Chez Cité Gestion, vous bénéficiez de la personnalisation et de la qualité de service d'un family office, alliées à l'efficience et à la sécurité d'une banque privée traditionnelle.

Zielen Sie genau

Bei Cité Gestion profitieren Sie von der individuellen Betreuung und von der Qualität eines Family Office, verbunden mit der Effizienz und Sicherheit einer traditionellen Privatbank.

EDITORIAL

Un parcours de découvertes

Chaque année, je teste plus de 100 restaurants pour le GaultMillau, et j'aime bien passer chez les stars. Lorsque j'ai rendez-vous avec Franck Giovannini à Crissier, je me réjouis plusieurs jours à l'avance de son menu qui sera certainement grandiose. Mais je découvre aussi de nouveaux talents avec le même enthousiasme; le scoutisme fait partie de notre travail.

Je constate que l'ASGI fonctionne exactement de la même manière lorsqu'elle compose le programme des Parours Gourmands.

L'ASGI propose désormais des « Parours Gourmands Découverte ». C'est une très bonne idée. Avec des jeunes cuisiniers que je ne peux que vous recommander: Valentin Sträuli à Andermatt, un talent de l'équipe Caminada. Et surtout John Jezweski de la « Villa Hundert » à Engelberg: une cuisine nordique folle!

Je vous souhaite quelques birdies. Et quelques découvertes!

Ein Parours für Entdecker

Für den GaultMillau teste ich jedes Jahr über 100 Restaurants, und natürlich gehe ich gerne bei den Stars vorbei. Steht etwa ein Termin bei Franck Giovannini in Crissier an, freue mich schon Tage im Voraus auf sein mit Sicherheit grandioses Menü. Mit gleicher Begeisterung entdecke ich aber auch neue Talente; Scouting ist Teil unseres Jobs.

Ich stelle fest: Die ASGI tickt genau gleich, wenn sie das Line-up für den Parours Gourmands zusammenstellt. Diesmal sind junge Köche dabei, die ich ihnen nur empfehlen kann: Valentin Sträuli in Andermatt, ein Talent aus dem Team Caminada. Und vor allem John Jezweski von der « Villa Hundert » in Engelberg: Verrückte nordische Küche!

Die ASGI bietet neu einen «Parours Gourmands Découverte» an. Das ist eine sehr gute Idee. Ich wünsche Ihnen ein paar Birdies. Und ein paar Entdeckungen!

Urs Heller,
Chefredaktor
GaultMillau Schweiz

Gault&Millau



Des nouvelles savoureuses pour 2025 !

Nous sommes particulièrement heureux de vous présenter le programme 2025 et ses nombreuses nouveautés!

Des jeunes chefs font leur apparition et rejoignent les grands Chefs étoilés. Les « Parours Gourmands découvertes » sont proposés à des tarifs attractifs et avec un programme plus léger, sans le lunch de midi avec le Chef. Les « 6 Chefs » ont été repensés et seront répartis aux greens du 9 et 18. Ainsi, un menu construit peut être proposé, et surtout les chefs sont tous ensemble pour un plus grand spectacle. Et les joueurs font 9 trous aller non-stop, passent à table pour 3 premiers plats et continuent avec les 9 derniers trous, et finissent en apothéose avec les 3 derniers plats du menu et l'ambiance finale.

Bonne découverte santé et bon appétit!

Genussvolle Neuigkeiten für 2025!

Wir freuen uns ganz besonders, Ihnen das Programm 2025 mit spannenden Neuerungen vorzustellen!

Freue Sie sich auf talentierte Nachwuchsköche, die sich zu renommierten Sterneköchen gesellen und frischen Wind in die Kulinarik bringen. Die „Parours Gourmands Découvertes“ werden in einer leichteren Variante und zu attraktiven Preisen angeboten; ohne das Mittagessen mit dem Chefkoch.

Ein besonderes Highlight: Die „6 Chefs“ wurden neu konzipiert und werden nun auf den Greens 9 und 18 verteilt. Dadurch kann ein harmonisches Menüerlebnis angeboten werden, während die Chefs gemeinsam für eine spektakuläre Show sorgen. Die Spieler absolvieren zuerst 9 Löcher ohne Unterbruch, geniessen dann die ersten 3 Gänge am Tisch, bevor sie die letzten 9 Löcher spielen. Zum Abschluss des Erlebnisses werden die letzten drei Gänge des Menus serviert – begleitet von einer festlichen Atmosphäre.

Lassen Sie sich überraschen, geniessen Sie die Entdeckungsreise – und guten Appetit!



Pascal Germanier,
General Manager ASGI

PRÉSENTATION

Une symbiose parfaite entre golf & gastronomie

Les Parcours Gourmands allient la passion du golf à l'art de la haute gastronomie dans un format d'événements exclusifs.

Sur les parcours de golf soigneusement sélectionnés, l'expérience de ces tournois est unique, dans une formule Texas Scramble conviviale, par équipe de 4 joueurs.

PARCOURS GOURMANDS

Un terrain de golf réputé et un grand chef de renom de 15 à 19 points au GaultMillau (GM) s'unissent pour proposer une expérience culinaire et golfique inégalée. L'apothéose gastronomique se découvre en soirée au restaurant du Chef pour un menu d'exception qui vient clore une journée inoubliable dans la convivialité.

Les tarifs d'inscription incluent :

- Frais d'inscription et le green-fee.
- Collation à mi-parcours par le Chef.
- Apéritif et remise des prix.
- Menu gastronomique avec les vins et minérales.

Programme de la journée

Dès 10 h 00 Accueil des participants, café - croissant. Départs aux tees 1 & 10 (dès 12 équipes). Texas Scramble en flights de 4.

Après 9 trous : Accueil au champagne puis collation gourmande préparée par le chef en accord avec les vins du sommelier. Café et cigare pour les amateurs.

Après le parcours, agape sur la terrasse du golf.

18 h 45 : apéritif et remise des prix au restaurant du chef.

19 h 30 : Menu Gastronomique avec accord des vins.

env. 23 h 00 : fin de la manifestation.

DÉCOUVERTES

Les Parcours Gourmands « Découvertes » sont conçus pour offrir un voyage culinaire aux participants qui souhaitent découvrir de nouvelles tables.

Après 9 trous, une collation est proposée par le restaurant du golf. Le voyage gustatif se termine au restaurant du Chef par un menu gastronomique d'exception.

Les tarifs d'inscription incluent :

- Frais d'inscription et le green-fee.
- Apéritif et remise des prix.
- Menu gastronomique avec les vins et minérales.

Programme d'une journée

Dès 10 h 00 Accueil des participants, café - croissant. Départs aux tees 1 & 10 (à partir de 12 équipes). Texas Scramble en flights de 4.

Après 9 trous collation préparée par le restaurant du golf.

18 h 45 : apéritif et remise des prix au restaurant du Chef.

19 h 30 : Menu Gastronomique avec accord des vins

env. 23 h 00 : fin de la manifestation.

LES CHEFS

Durant 2 jours, sur un parcours de 18 trous, les Parcours Gourmands « Les Chefs » marquent la rencontre entre 12 grands chefs, 6 différents chaque jour, leurs vignerons spécialement sélectionnés et des golfeurs épicuriens. Les chefs créent un menu exclusif qui ravira les sens gustatifs des golfeurs.

Après 9 trous, 3 chefs créent un premier intermède gastronomique dans leurs cuisines spécialement installées pour l'occasion. Après 18 trous, le palais est à nouveau sollicité par trois plats de premier choix préparés les trois autres chefs.

Un festival de golf et de gastronomie haut de gamme dans un cadre unique garantissent une expérience inoubliable !

Programme de la journée

Dès 9 h 30 Accueil des participants, café - croissant.

Départs aux tees 1 & 10. Texas Scramble en flights de 4.

Après 9 trous : Découverte de 3 plats, préparés par 3 chefs.

Après 18 trous : Suite du menu avec les 3 plats des derniers Chefs.

Retour du parcours : champagne, fromage et dessert au clubhouse.

19 h 00 : remise des prix.

env. 19 h 30 : fin de la manifestation.

PRÄSENTATION

Die Parours Gourmands sind ein exklusives Eventformat, das die Leidenschaft für Golf mit der Kunst der gehobenen Küche verbindet.

Auf ausgewählten Golfplätzen bieten die Events ein einzigartiges Turnierlebnis, welche in der umgänglichen Formel Texas Scramble, in 4er Flights gespielt werden.

PARCOURS GOURMANDS

Ein renommierter Golfplatz und ein bekannter 15 bis 19 GaultMillau (GM) Spitzenkoch geben sich die Hand. Die Zwischenverpflegung wird durch den Meister und sein Team auf dem Golfplatz zubereitet, wie auch serviert.

Der kulinarische Höhepunkt findet am Abend im Restaurant des Chefs statt und das «Menu Gastronomique» rundet den Tag in einem stilvollen und geselligen Rahmen ab.

Im Preis inbegriffen:

- Greenfee und Matchfee.
- Zwischenverpflegung des «Chefs».
- Apéro und Preisverleihung.
- Menu Gastronomique inklusive Weine und Mineral.

Tagesprogramm

Ab 10.00 Uhr: Empfang der Teilnehmer beim Welcome-Desk im Clubhaus, Café – Croissant.

Start des Turniers auf Tee 1 & 10 (ab 12 Flights). Texas Scramble in 4er Flights.

Nach 9 Loch: Champagner-Empfang mit Gourmand-Zwischenverpflegung, zubereitet durch den Chef und mit den Weinen des Sommeliers harmoniert. Kaffee und Zigarren.

Nach der Runde kleine Verpflegung auf der Golfterrasse.

18.45 Uhr: Apéro und Preisverleihung im Restaurant des Chefs.

19.30 Uhr: Menu Gastronomique mit Weinbegleitung.

ca. 23.00 Uhr: Ende der Veranstaltung.

«DÉCOUVERTES»

Das Konzept «Découvertes» sind speziell konzipierte Events, welche den Teilnehmern eine kulinarische Entdeckungsreise bieten, welche Neues entdecken möchten.

Die Zwischenverpflegung wird vom jeweiligen Golfrestaurant zubereitet und die Reise findet bei einem Gourmet-Menu am Abend im Restaurant des Chefs den Abschluss.

Im Preis inbegriffen:

- Greenfee und Matchfee.
- Apéro und Preisverleihung.
- Menu Gastronomique inklusive Weine und Mineral.

Tagesprogramm

Ab 10.00 Uhr: Empfang der Teilnehmer beim Welcome-Desk im Clubhaus, Café – Croissant.

Start des Turniers auf Tee 1 & 10 (ab 12 Flights). Texas Scramble in 4er Flights.

Nach 9 Loch: kleiner Snack zubereitet durch das Golfrestaurant.

18.45 Uhr: Apéro und Preisverleihung im Restaurant des Chefs

19.30 Uhr: Menu Gastronomique mit Weinbegleitung

ca. 23.00 Uhr: Ende der Veranstaltung.

LES CHEFS

An zwei Tagen treffen auf einem 18-Loch-Platz bei den Parours Gourmands «Les Chefs» 12 Spitzenköche, 6 verschiedene pro Tag, ihre speziell ausgewählten Weinbauern und genussfreudige Golfer aufeinander. Die Köche kreieren ein exklusives Menü, das die Geschmackssinne der Golfer verwöhnen.

Nach 9 Löchern kreieren 3 Köche ein erstes gastronomisches Intermezzo in ihren eigens für diesen Anlass eingerichteten Küchen. Nach 18 Löchern wird der Gaumen erneut mit drei erstklassigen Gerichten verwöhnt, die von den drei anderen Köchen zubereitet werden.

Ein Festival des Golfsports und der gehobener Gastronomie in einer einzigartigen Umgebung garantieren ein unvergessliches Erlebnis!

Tagesprogramm

Ab 09.30 Uhr: Empfang der Teilnehmer beim Welcome-Desk im Clubhaus, Café – Croissant.

Start des Turniers auf Tee 1 & 10. Texas Scramble in 4er Flights.

Nach 9 Loch: Degustation von 3 Gerichten, die von 3 Köchen zubereitet werden.

Nach 18 Löchern: Fortsetzung der Degustation mit den 3 Gängen der weiteren Köche.

Nach der Runde: Champagner, Dessert und Käse im Clubhaus.

19.00 Uhr: Preisverleihung im Clubhaus.

ca. 19.30 Uhr: Ende der Veranstaltung.



POUR RÉUSSIR, MISEZ SUR LE PLAISIR.

BMW EFFICIENT DYNAMICS – PLUS DE PUISSANCE,
MOINS DE CONSOMMATION.

Au golf, ce n'est qu'en alliant une précision hors du commun à une efficacité maximale que l'on atteint son objectif. Il en va de même pour BMW EfficientDynamics. Tous les modèles BMW sont équipés de série du pack Technologie, qui garantit une conduite optimale.

Emil Frey SA
1023 Crissier
bmw-efsa-crissier.ch

Emil Frey SA
1022 Chavannes
bmw-efsa-lausanne.ch

Emil Frey SA
1110 Morges
bmw-efsa-morges.ch

RÈGLEMENT / REGLEMENT

Règlement

Formule de jeu

Texas Scramble à 4, full handicap. Exact hcp: 54. Playing hcp limité à 36.0.

Minimum 3 départs par joueur.

Classement

Les 3 premières équipes en net, la première en brut, ainsi qu'une équipe au tirage au sort sont récompensées. Les équipes avec un pro jouent hors compétition. Un lot leur sera toutefois remis si le résultat obtenu les aurait placées dans les prix.

Inscription

Les Parours Gourmands sont ouverts à tous les golfeurs licenciés dès 18 ans. Les inscriptions sont prises par ordre d'arrivée et sont possibles en individuel ou en équipe.

L'ASGI complète les équipes si besoin.

Départs

Amateurs: jaune/rouge.

Pros: blanc/bleu (Seniors: jaune/rouge).

Les membres du club hôte bénéficient d'un rabais de CHF 50.-.

Rabais de CHF 10.- pour les membres ASGI.

Les compétitions ont lieu par tous les temps.

Un parcours non terminé ne donne pas droit à un quelconque remboursement ou dédommagement.

L'ASGI s'autorise le droit d'apporter tout changement nécessaire au bon déroulement du programme.

Reglement

Spielformel

Texas Scramble zu viert. Anrechnung des vollen Handicaps. Exact HCP: 54. Playing HCP limitiert auf 36.0.

Min. 3 Abschlüsse pro Spieler.

Klassierung

Die ersten drei Netto-Teams, das erste Brutto-Team sowie ein weiteres ausgelostes Team werden mit Preisen ausgezeichnet. Teams mit einem Pro spielen ausser Konkurrenz. Es wird ihnen jedoch ein Preis verliehen, wenn sie aufgrund des erzielten Ergebnisses in der Preiskategorie wären.

Anmeldung

Die Parours Gourmands stehen allen lizenzierten Golfern ab 18 Jahren offen. Die Anmeldungen sind einzeln oder als Team möglich und werden nach Eingangsdatum bearbeitet.

Die ASGI erlaubt sich, unvollständige Teams zu ergänzen.

Abschlüsse

Amateure: Gelb/Rot.

Pros: Weiss/Blau (Senioren: Gelb/Rot).

Mitglieder des Gastgeberclubs profitieren von einer Preisreduktion von CHF 50.-.

ASGI-Mitglieder erhalten CHF 10.- Rabatt.

Die Turniere finden bei jeder Witterung statt. Eine unvollendete Runde gibt kein Anrecht auf Rückerstattung.

Die ASGI ist für den reibungslosen Ablauf der Veranstaltung besorgt und behält sich vor, notwendige Programmänderungen einzuleiten.



Hole-in-One

OMEGA Seamaster Aqua Terra, Co-Axial Master Chronometer 41 mm, d'une valeur de CHF 5'900.-, offerte pour chaque **hole-in-one** réalisé lors d'une compétition des «Parours Gourmands».

Hole-in-One

Für jedes erzielte **Hole-in-one** während der «Parours Gourmands»: OMEGA Seamaster Aqua Terra, Co-Axial Master Chronometer 41 mm, im Wert von CHF 5'900.- geschenkt.



PROGRAMME

FRANCK GIOVANNINI

GC DOMAINE IMPÉRIAL

Mercredi 14 mai
Mittwoch, 14. Mai



CHF 790.-*

Page / Seite 9

SILVIO GERMANN

OSGC Niederbüren

Mercredi 11 Juin
Mittwoch, 11. Juni



CHF 690.-*

Page / Seite 13

FRANCK GIOVANNINI

GC LAUSANNE

Mercredi 2 Juillet
Mittwoch, 2. Juli



CHF 790.-*

Page / Seite 17

VALENTIN STRÄULI

GC ANDERMATT

Jeudi 7 Août
Donnerstag, 7. August



CHF 400.-*

Page / Seite 21

PIERRICK SUTER

GC VUISSENS

Mercredi 28 mai
Mittwoch, 28. Mai



CHF 590.-*

Page / Seite 11

JOHN & CHRISTIAN

GC ENGELBERG

Jeudi 26 juin
Donnerstag, 26. Juni



CHF 400.-*

Page / Seite 15

BENOÎT CARCENAT

GC GSTAAD-SAANENLAND

Vendredi 11 Juillet
Freitag, 11. Juli



CHF 690.-

Page / Seite 19

FRANCK REYNAUD

GC CRANS-SUR-SIERRE

Mercredi 20 août
Mittwoch, 20. August



CHF 690.-*

Page / Seite 23

DÉCOUVERTE

DÉCOUVERTE

PROGRAMM

JÉRÉMY DESBRAUX

GC LES BOIS

Mercredi 3 septembre
Mittwoch, 3. September

CHF 690.-*

Page / Seite 25



DANIEL LEHMANN

GC EMMENTAL

Jeudi 25 septembre
Donnerstag, 25. September

CHF 400.-*

Page / Seite 29

DÉCOUVERTE



LES CHEFS G&CC Blumisberg

Dimanche 14 septembre – Sonntag, 14. September



Franck Giovannini (19 GM)
Hôtel de Ville, Crissier



Marie Robert (16 GM)
Le Café Suisse, Bex



Franck Reynaud (18 GM)
Hostellerie du Pas de l'Ours,
Crans-Montana



Pierrick Suter (17 GM)
Hôtel de la Gare, Lucens



Pierrot Ayer (16 GM)
Le Pérolles, Fribourg



**Urs Messerli &
Domingo S. Domingo**
(15 GM)
«mille sens», Bern

112 personnes / Personen **CHF 590.-***

Lundi 15 septembre – Montag, 15. September



Fabien Foare (15 GM)
Millennium, Crissier



Mathieu Bruno (13 GM)
Beef'Or, Lausanne



Kaiichi Arimoto (17 GM)
Les Montagnards, Broc



Romain Dercile (17 GM)
Fleu de Sel, Cossonay



Antonio Colaianni (17 GM)
Trattoria Freilager, Zürich



Reto Lampart (17 GM)
Lampart's,
Val Lumnezia

112 personnes / Personen **CHF 590.-***

* Rabais de CHF 50.- pour membres du club hôte et CHF 10.- de rabais pour les membres ASGI.

CHF 50.- Rabatt für Mitglieder des organisieren den Clubs und CHF 10.- Rabatt für ASGI-Mitglieder.

Page / Seite 26-27

C-DERMA

By Céline. 



Trouver nos produits sur
www.swisscannamed.shop



Offre exclusive ASGI
-25% pour les membres
avec le code: **ASGI25**

SWISS MADE BEAUTY BRAND



FRANCK GIOVANNINI

GC Domaine Impérial

Mercredi 14 mai
Mittwoch, 14. Mai

Franck Giovannini

Restaurant de l'Hôtel de Ville

1023 Crissier – www.restaurantcrissier.com

GaultMillau: 19 | Guide Michelin: 3

”

Une brigade géante. Une carte géante.
Un cœur énorme! Franck Giovannini
est une icône de la scène suisse. Et son restaurant
est toujours complet. Deux fois par jour.

Eine riesige Brigade. Eine riesige Karte.
Ein riesiges Herz! Franck Giovannini ist eine Ikone
der Schweizer Szene. Und sein Restaurant
immer ausgebucht. Zweimal täglich.

Urs Heller

”

CHF 790.–

CHF 50.– Rabais pour membres du club hôte
Rabatt für Mitglieder des Gastgeberclubs

CHF 10.– Rabais pour membres ASGI
Rabatt für ASGI-Mitglieder

68 participants / Teilnehmer



GC DOMAINE IMPÉRIAL





Passion

Ein guter Name im Verkauf von ausgezeichneten Weinen

Eine internationale Leaderin im Verkauf von ausgezeichneten Weinen und dies seit über 40 Jahren. BV Vins bietet Ihnen ein umfassendes Angebot von klassischen Jahrgangsweinen zu Konkurrenzpreisen, Neuausgaben und Primeur Weine.

Möchten Sie einen Teil oder Ihre ganze Sammlung verkaufen, können wir Ihnen einen sehr guten Preis offerieren.

Unabhängig davon wie gross oder wie speziell Ihre persönlichen Weinbedürfnisse sind, BV Vins ist Garant für herausragende Weine.

Une réputation d'excellence dans les vins fins

Spécialiste mondial dans la vente de vins fins depuis 40 ans, BV Vins offre un large assortiment de vieux millésimes, de vins d'aujourd'hui et de primeurs à des prix compétitifs.

Si vous désirez vendre une partie ou la totalité de votre cave, nous achetons vos vins au meilleur prix avec un paiement immédiat.

Quels que soient vos besoins, nos experts pourront naturellement vous conseiller.

BV
Vins
40 ANS

WWW.BVVINS.COM + 41 (0)21 651 34 80

PIERRICK SUTER

GC Vuissens

Mercredi 28 mai
Mittwoch, 28. Mai

Pierrick Suter

Restaurant Hôtel de la Gare

1522 Lucens – www.gare13.ch

GaultMillau: 17

”

«La Table des Suter» est une «love brand» depuis plus de 30 ans déjà. Parce que Pierrick Suter fait constamment de la bonne cuisine à un niveau élevé de 17 points.

Parce que sa femme Jane-Lise est une hôtesse parfaite. Suter aime la mer: des moules dans une soupe au cresson. Loup sauvage au beurre de citronnelle. Tartare & sashimi de homard. Spécialité de la maison: le grandiose chariot de fromages, avec plus de 30 excellentes variétés!

«La Table des Suter» ist ein «Love Brand», seit über 30 Jahren schon. Weil Pierrick Suter auf hohem 17-Punkteniveau konstant gut kocht. Weil seine Frau Jane-Lise eine perfekte Gastgeberin ist. Suter mag das Meer: Miesmuscheln in der Kresse-Suppe. Wilder Loup an Zitronengrasbutter. Tatar & Sashimi vom Hummer. Spezialität des Hauses: Der grandiose Käsewagen, mit über 30 exzellenten Sorten!

Urs Heller

”

CHF 590.–

CHF 50.– Rabais pour membres du club hôte
Rabatt für Mitglieder des Gastgeberclubs

CHF 10.– Rabais pour membres ASGI
Rabatt für ASGI-Mitglieder

64 participants / Teilnehmer



GC VUISSENS



CHAMPAGNE
**BILLECART
SALMON**



L'instinct d'exception.

Disponible exclusivement chez les cavistes et sur les meilleures tables. champagne-billecart.fr

Importateurs pour la Suisse

**SMITH
& SMITH**
smithandsmith.ch

VINOTHEQUE.CH
la-vinotheque.ch

FAVRE-TEMPIA
favre-tempia.ch

SILVIO GERMANN

OSGC Niederbüren

Mercredi 11 juin
Mittwoch, 11. Juni

Silvio Germann

Mammertsberg

9306 Freidorf – www.mammertsberg.ch

GaultMillau: 18 | Guide Michelin: 2

”

Si jeune et déjà «Cuisinier de l'année» de GaultMillau ! Silvio Germann, élève modèle du «Caminada Group», exerce son propre métier au lac de Constance. Avec passion et succès.

So jung und schon GaultMillaus «Koch des Jahres»! Silvio Germann, Musterschüler in der «Caminada Group», macht am Bodensee sein eigenes Ding. Mit Leidenschaft und Erfolg.

Urs Heller

”

CHF 690.–

CHF 50.– Rabais pour membres du club hôte
Rabatt für Mitglieder des Gastgeberclubs

CHF 10.– Rabais pour membres ASGI
Rabatt für ASGI-Mitglieder

68 participants / Teilnehmer



OSGC Niederbüren





chanoyu

CELEBRATE TEA



Exclusive offer ASGI Members:
enjoy 25% off our entire
website with code: **ASGI25**



www.chanoyu-tea.ch



JOHN & CHRISTIAN

GC Engelberg-Titlis

Jeudi 26 juin
Donnerstag, 26. Juni

**John Jezewski &
Christian Brangenfeldt**

Villa Hundert

6390 Engelberg – www.villa-hundert.ch



”

Attachez vos ceintures! Jon & Christian sont les gars les plus fous de la scène de suisse centrale, et ils préfèrent se procurer eux-mêmes ce qui compose les menus. Dans la forêt voisine. Dans leur propre jardin d'herbes aromatiques. Chez le meilleur maraîcher de la région. À la « Villa Hundert », la cuisine nordique est à l'honneur.

Une surprise après l'autre – et beaucoup de choses proviennent des nombreux Big Green Eggs et autres grills qui occupent le jardin.

Bitte anschnallen! Jon & Christian sind die verrücktesten Kerle der Zentralschweizer Szene, und was ins Menü kommt, beschaffen sie am liebsten gleich selber: Im nahen Wald. Im eigenen Kräutergarten. Beim besten Gemüsebauer der Region. In der «Villa Hundert» ist Nordic Cuisine angesagt. Eine Überraschung nach der anderen – und vieles von den vielen Green Eggs und Grills, die draussen im Garten stehen.

Urs Heller

”

CHF 400.–

CHF 50.– Rabais pour membres du club hôte
Rabatt für Mitglieder des Gastgeberclubs

CHF 10.– Rabais pour membres ASGI
Rabatt für ASGI-Mitglieder

28 participants / Teilnehmer

DÉCOUVERTE

GC Engelberg-Titlis



Tout est dans la garniture!

Aux côtés des professionnels du goût, Léguriviera livre chaque jour des fruits et des légumes d'exception qui inspirent des menus savoureux, au gré des saisons. Pour que le plaisir et le bien-être restent au cœur de vos assiettes, contactez-nous.

Geschmack für meinen Genuss

An der Seite von Geschmacksprofis liefert FRISCHER, ein Unternehmen der Léguriviera Gruppe, jeden Tag in Basel aussergewöhnliches Obst und Gemüse, das je nach Jahreszeit zu leckeren Menüs inspiriert.



adveo.ch

FRANCK GIOVANNINI

GC de Lausanne

Mercredi 2 juillet

Mittwoch, 2. Juli

Franck Giovannini

Restaurant de l'Hôtel de Ville

1023 Crissier – www.restaurantcrissier.com

GaultMillau: 19 | Guide Michelin: 3

”

Une brigade géante. Une carte géante.
Un cœur énorme ! Franck Giovannini
est une icône de la scène suisse. Et son restaurant
est toujours complet. Deux fois par jour.

Eine riesige Brigade. Eine riesige Karte.
Ein riesiges Herz! Franck Giovannini ist eine Ikone
der Schweizer Szene. Und sein Restaurant
immer ausgebucht. Zweimal täglich.

Urs Heller

”

CHF 790.-

CHF 50.- Rabais pour membres du club hôte
Rabatt für Mitglieder des Gastgeberclubs

CHF 10.- Rabais pour membres ASGI
Rabatt für ASGI-Mitglieder

68 participants / Teilnehmer



GC de Lausanne



Authenticity. Purity & Excellence !




PREMIUM  MINERALS
SEMBRANCHER

© Stéphane Berthe

BENOÎT CARCENAT

GC Gstaad-Saanenland

Vendredi 11 juillet
Freitag, 11. Juli

Benoît Carcenat

Hotel Valrose

1659 Rougemont – www.valrose.ch

GaultMillau: 18 | Guide Michelin: 2

”

Personne ne change ses menus aussi souvent que lui! Benoît veut atteindre les sommets avec sa jeune équipe. Un tuyau: son «café» à Rougemont VD. Cuisine de brasserie, style Benoît.

Keiner wechselt seine Menüs so häufig wie er! Benoît will mit seinem jungen Team ganz nach oben. Geheimtipp: Sein «Café» in Rougemont VD. Brasserie-Küche, Benoît-Style.

Urs Heller

”

CHF 690.–

CHF 50.– Rabais pour membres du club hôte
Rabatt für Mitglieder des Gastgeberclubs

CHF 10.– Rabais pour membres ASGI
Rabatt für ASGI-Mitglieder

36 participants / Teilnehmer



GC Gstaad-Saanenland



Miele

**Un amour qui dure
toute la vie.**

Miele un jour, Miele toujours.



miele.ch/kitchen

VALENTIN STRÄULI

Andermatt Golf Course

Jeudi 7 août

Donnerstag, 7. August

Valentin Sträuli

IGNIV by Andreas Caminada

6490 Andermatt – www.igniv-andermatt.ch

” Comment faire revivre un quartier entièrement nouveau? «Avec Andreas Caminada», s’est dit Samih Sawiris, le roi du village d’Andermatt, qui a ouvert un restaurant «Igniv» pour le chef culte. Pour son quatrième «Igniv», Caminada a également sorti un talent de son chapeau : Valentin Sträuli est aux fourneaux, son amie Hannah van den Nieuwenhuizen est l’hôtesse. «We love to share», disent-ils et, dès le début, ils ont concocté un menu à partager très prometteur.

Wie belebt man einen völlig neuen Ortsteil? «Mit Andreas Caminada», sagte sich Andermatts Dorfkönig Samih Sawiris und eröffnete für den Kultchef ein Restaurant «Igniv». Caminada zauberte auch für sein viertes «Igniv» ein Talent aus dem Hut: Valentin Sträuli steht am Herd, seine Freundin Hannah van den Nieuwenhuizen ist die Gastgeberin. «We love to share» sagen die beiden und zauberten schon zum Start ein vielversprechendes Menü zum Teilen auf den Tisch.

Urs Heller

”

CHF 400.–

CHF 50.– Rabais pour membres du club hôte
Rabatt für Mitglieder des Gastgeberclubs

CHF 10.– Rabais pour membres ASGI
Rabatt für ASGI-Mitglieder

40 participants / Teilnehmer



DÉCOUVERTE

Andermatt Golf Course





J.LINDBERG

EXPLORE MORE ON
WWW.JLINDBERG.COM

FRANCK REYNAUD

GC Crans-sur-Sierre

Mercredi 20 août
Mittwoch, 20. August

Franck Reynaud

Hostellerie du Pas-de-l'Ours

3963 Crans-Montana – www.pasdelours.ch

GaultMillau: 18 | Guide Michelin: 1

”

Le roi de Crans! Cela fait maintenant 30 ans que le meilleur chef du canton du Valais cuisine au «Pas de l'Ours». Il vaut de l'or pour la station. GaultMillau recommande également son «Bistrot».

Der King von Crans! Seit 30 Jahren kocht der beste Koch im Kanton Wallis jetzt schon im «Pas de l'Ours». Er ist Gold wert für die Station. GaultMillau empfiehlt auch sein «Bistrot».

Urs Heller

”

CHF 690.–

CHF 50.– Rabais pour membres du club hôte
Rabatt für Mitglieder des Gastgeberclubs

CHF 10.– Rabais pour membres ASGI
Rabatt für ASGI-Mitglieder

52 participants / Teilnehmer



GC Crans-sur-Sierre



CHAMPAGNE
DRAPPIER

DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808
URVILLE - FRANCE



REPRÉSENTÉ ET DISTRIBUÉ PAR SPIRIT TRADING
1400 YVERDON-LES-BAINS

TÉL : 076 386 08 13 INFO@SPIRIT-TRADING.CH

Boutique en ligne : WWW.CHAMPAGNE-DRAPPIER.CH

JÉRÉMY DESBRAUX

GC Les Bois

Mercredi 3 septembre
Mittwoch, 3. September

Jérémy Desbraux

Maison Wenger

2340 Le Noirmont – www.maisonwenger.ch

GaultMillau: 18 | Guide Michelin: 2

”

Succéder à l'icône Georges Wenger au Noirmont? Une tâche herculéenne ! Jérémy, formé à Crissier, l'a fait. Avec ses propres idées, avec une équipe très motivée.

Nachfolger von Ikone Georges Wenger in Le Noirmont? Eine Herkulesaufgabe!

Jérémy, in Crissier ausgebildet, hat's geschafft. Mit eigenen Ideen, mit einem hochmotivierten Team.

Urs Heller

”

CHF 690.–

CHF 50.– Rabais pour membres du club hôte
Rabatt für Mitglieder des Gastgeberclubs

CHF 10.– Rabais pour membres ASGI
Rabatt für ASGI-Mitglieder

54 participants / Teilnehmer



GC Les Bois



LES CHEFS

G&CC Blumisberg

Dimanche 14 septembre – Sonntag, 14. September

Les chefs présents le dimanche – Anwesende Chefs am Sonntag

Rien que pour votre plaisir! Six Chefs exclusifs et leur encaveur de choix viennent rehausser et sublimer le jeu du golf. Après 9 trous, entrez dans l'univers magique des 3 premiers Chefs et dégustez des entrées de haut vol. Après 18 trous, terminez votre parcours gustatif par les 3 derniers Chefs et leur plat d'exception. Une expérience unique et inoubliable! *Urs Heller*

Pierrick Suter (17 GM)
Hôtel de la Gare, Lucens



Franck Giovannini (19 GM)
Hôtel de Ville, Crissier



Marie Robert (16 GM)
Le Café Suisse, Bex



Urs Messerli & Domingo S. Domingo (15 GM)
«mille sens», Bern

Franck Reynaud (18 GM)
Hostellerie du Pas de l'Ours,
Crans-Montana



Pierrot Ayer (16 GM)
Le Péroles, Fribourg



CHF 590.-

CHF 50.- Rabais pour membres du club hôte
Rabatt für Mitglieder des Gastgeberclubs

CHF 10.- Rabais pour membres ASGI
Rabatt für ASGI-Mitglieder

112 participants / Teilnehmer



LES CHEFS

G&CC Blumisberg

Lundi 15 septembre – Montag, 15. September

Les chefs présents le lundi – Anwesende Chefs am Montag

Ein einmaliges Vergnügen! Sechs exklusive Spitzenköche und ihre Lieblings-Weinbauer tragen das Golfspiel in eine andere Sphäre. Nach 9 Löchern tauchen Sie in die magische Welt der ersten drei Köche ein und geniessen aussergewöhnliche Vorspeisen. Nach 18 Löchern krönen Sie Ihre kulinarische Runde mit den weiteren drei Köchen und ihrem exquisiten Hauptgericht. Ein einzigartiges und unvergessliches Erlebnis! *Urs Heller*

Fabien Foare (15 GM)
Millennium, Crissier



Romain Dercile (17 GM)
Fleu de Sel, Cossonay



Mathieu Bruno (13 GM)
Beef'Or, Lausanne



Antonio Colaianni (17 GM)
Trattoria Freilager, Zürich



Kaiichi Arimoto (17 GM)
Les Montagnards, Broc



Reto Lampart (17 GM)
Lampart's, Val Lumnezia

G&CC Blumisberg





BONGÉNIE

BONGENIE.CH

DANIEL LEHMANN

GC EMMENTAL

Jeudi 25 septembre
Donnerstag, 25. September

Daniel Lehmann

Boutique Hotel Moosegg

3543 Emmenmatt – www.moosegg.ch
GaultMillau: 16

”

Il suffit de jeter un coup d'œil à la cave pour que les gourmets comprennent qu'ils sont à la bonne adresse. 700 références différentes y reposent, et au milieu se trouve une machine Berkel rouge vif pour les petits apéritifs. Le maître de maison du «Moosegg» est Daniel Lehmann, «Monsieur le Président» des Jeunes Restaurateurs d'Europe pendant six ans. Il cuisine depuis des années pour 16 points sûrs, aime la touche régionale : «Aemme Shrimps», bœuf bio de Langnau, «Suure Mocke» avec crème de pommes de terre.

Ein Blick in den Keller genügt, und Gourmets wissen: Sie sind an der richtigen Adresse. 700 verschiedene Positionen ruhen hier, und mittendrin steht eine feuerrote Berkel-Maschine für den kleinen Aperó. Hausherr in der «Moosegg» ist Daniel Lehmann, sechs Jahre lang «Monsieur le Président» der Jeunes Restaurateurs d'Europa. Er kocht seit Jahren für sichere 16 Punkte, mag den regionalen Touch: «Aemme Shrimps», Langnauer Bio-Rind, «Suure Mocke» mit Kartoffelcrème.

Urs Heller

”

CHF 400.–

CHF 50.– Rabais pour membres du club hôte
Rabatt für Mitglieder des Gastgeberclubs

CHF 10.– Rabais pour membres ASGI
Rabatt für ASGI-Mitglieder

52 participants / Teilnehmer



DÉCOUVERTE

GC Emmental



**CHF 65.-
Remboursés**



ASSURANCE SANTÉ COMPLÉMENTAIRE HELSANA : DES RABAIS, DES AVANTAGES, DES ÉCONOMIES !

En adhérant à l'ASGI, réalisez un hole-in-one et profitez de nombreux avantages !

- Jusqu'à 10% de rabais sur une sélection d'assurances complémentaires (Top, Sana, Completa, Hospital Flex, demi-privée et privée)
- Jusqu'à CHF 65.- remboursés sur votre cotisation annuelle
- Le conseil et l'accompagnement des experts en assurance maladie de Qualibroker-Swiss Risk & Care

Avec des primes parmi les mieux positionnées en Suisse, Helsana a obtenu la deuxième place lors de comparaisons nationales. C'est l'occasion parfaite de réduire vos coûts tout en bénéficiant d'une couverture de qualité.

**Pour découvrir cette offre
exclusive, scannez le Code QR**





AMBIANCE





Wettbewerb
Concours

**ENTDECKEN SIE ALLE VORTEILE
UNSERER PARTNERSCHAFT.**

**DÉCOUVREZ TOUS LES AVANTAGES
DE NOTRE PARTENARIAT.**



Wettbewerb: Gewinnen Sie **2 x 2 Tickets** für den Parcours Gourmand «Les Chefs» beim G&CC Blumisberg. Weitere Informationen finden Sie im QR-Code.

Concours: Gagnez **2 x 2 billets** pour le Parcours Gourmand «Les Chefs» au G&CC Blumisberg. Vous trouverez de plus amples informations sous le QR code.

generali.ch/asgi



PARTNERS

PREMIUM PARTNERS



Emil Frey SA
Crissier - Lausanne - Morges



CITÉ GESTION
PRIVATE BANK

PARTNERS



Léguriviera
GROUPE
Fruits et légumes d'exception



BONGENIE



LONGCHAMP
PARIS



Qualibroker
Swiss Risk & Care

ORGANISATION





SEAMASTER AQUA TERRA
Co-Axial Master Chronometer

PRECISION

Ω
OMEGA