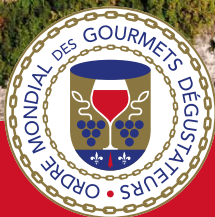


Grand Chapitre International

27. – 29. August 2026

Liechtenstein erleben – fürstlich geniessen



Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs
Bailliage de la Principauté de Liechtenstein

**Chères Mesdames,
chers Confrères,
liebe Mitglieder und Freunde
der Chaîne des Rôtisseurs,**



Es ist mir eine große Ehre und aufrichtige Freude Sie anlässlich des Grand Chapitre International in Liechtenstein herzlich zu begrüßen.

Der Besuch im Fürstentum Liechtenstein ist mir in meiner Funktion als Chancelier ein besonders bedeutungsvoller Anlass. In einem Land, das für Stil, Gastfreundschaft und kulturelle Identität steht, entfaltet dieses Grand Chapitre eine Atmosphäre von Würde und feiner Eleganz. Gerade hier wird auf eindrucksvolle Weise sichtbar, was unsere Bruderschaft auszeichnet: die Hingabe zur kulinarischen Kultur auf höchstem Niveau, die Achtung vor Tradition und Exzellenz sowie die verbindende Kraft gelebter Gemeinschaft über alle Grenzen hinweg. Die Inthronisation neuer Mitglieder ist weit mehr als ein Zeremoniell – sie ist Ausdruck unserer Werte und ein feierliches Bekenntnis zu Qualität, Haltung und wahrer Gastlichkeit. Mein aufrichtiger Dank gilt der Bailliage de Liechtenstein und Bailli Délégué Strit Doris Jaeggi-Lind für die herzliche Einladung und die ebenso engagierte wie stilvolle Vorbereitung dieses besonderen Anlasses.

Den neuen Mitgliedern entbiete ich meine herzlichsten Glückwünsche und heiße sie in unserer Gemeinschaft willkommen.

Möge dieses Grand Chapitre in Glanz, Harmonie und unvergesslicher Verbundenheit erstrahlen.

VIVE LA CHAÎNE !

Herzlichst

Jörg Thomas Böckeler
Chancelier d'Allemagne,
Membre du Conseil Magistral Paris

**Liebe Consœurs,
Confrères,
Freunde der Chaîne und Gäste**



Es ist unserer Bailliage eine grosse Freude und Ehre, Sie anlässlich des Grand Chapitre 2026 in Liechtenstein willkommen zu heissen.

Unser kleines Land möchte sich Ihnen von seiner genussvollsten Seite präsentieren. Als Weinland mit langer Tradition geben wir dem Wein einen besonderen Stellenwert. Auch kulinarisch dürfen Sie sich auf aussergewöhnliche Momente freuen: Das Galadiner steht unter dem Motto «Variété und Variété» – eine Feier der Vielfalt, bei der junge Gastro-Talente ihr Können zeigen, begleitet von erfahrenen Meistern ihres Fachs.

Gemeinsam entdecken wir die alpine Welt Liechtensteins in Begleitung des «Königs der Lüfte». Wir spazieren durch die Rebberge von Vaduz, vertiefen unser Wissen über Wein und Geschichte und erleben besondere Momente rund um das Element Wasser.

Im Geist der Freundschaft und der gemeinsamen Leidenschaft für Gastronomie, Wein und Tafelkunst freuen wir uns auf inspirierende Begegnungen und genussvolle Tage mit Gästen aus nah und fern.

Herzlich willkommen in Liechtenstein – VIVE LA CHAÎNE!

Strit Doris Jaeggi-Lind
Bailli Délégué

Interlingua.li
Übersetzen · Dolmetschen · Technik

Fein abgestimmt,
wie ein *Spitzenmenü*.

Seit 50 Jahren bringen wir
Ihre Worte auf den Punkt.

Spezialisiert auf folgende Fachgebiete:

- Recht
- Finanz
- Marketing
- Technik
- Medizin

Vorstand der Bailliege de la Principauté de Liechtenstein:



Strit Doris Jaeggi-Lind
Bailli Délégué



Anke Scherer
Chancelier-Argentier



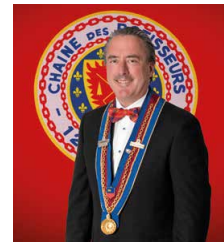
Jessica F. Bucher
Chargée de Presse



Uwe Hoop
Conseiller Culinaire



Josef Rauch
Conseiller Gastronomique



Dominic Brühwiler
Echanson



Christian Steck
Chargé de Missions



Joël Grandchamp
Chargé de Missions

Balzers – Tradition, Innovation und Lebensqualität vereint

Balzers vereint Tradition, Innovationskraft und hohe Lebensqualität auf besondere Weise. Die moderne Gemeinde bietet ihren rund 4'800 Einwohnerinnen und Einwohnern sowie Gästen ein vielfältiges und attraktives Lebensumfeld. Wahrzeichen ist die Burg Gutenberg, die auf einem markanten Felsen zwischen den Ortsteilen Balzers und Mäls thront und das Ortsbild eindrucksvoll prägt.

Weitere zahlreiche historische und kulturelle Sehenswürdigkeiten zeugen von der reichen Geschichte der Gemeinde. Dazu gehören die 700-jährige Kapelle St. Peter mit Turmhaus, die barocke Kapelle Mariahilf sowie der Alte Pfarrhof.

Eine zeitgemässe Infrastruktur und ein aktives Vereins- und Kulturleben tragen wesentlich zur hohen Lebensqualität bei. Der 2024 eröffnete Dorfplatz, moderne Sport- und Freizeit-

anlagen, das Familien- und Jugendzentrum sowie der Seniorentreff sind beliebte Begegnungsorte für alle Generationen. Der Alte Pfarrhof wirkt als lebendiges Kulturzentrum und vereint Museum und Veranstaltungsort unter einem Dach.

Balzers schafft optimale Rahmenbedingungen für Bildung und Betreuung – von der frühkindlichen Förderung über Kindergarten, Primar- und Realschule bis hin zu vielseitigen Angeboten für Seniorinnen und Senioren. Am Fusse der Burg bereichert das Bildungs- und Seminarhaus Gutenberg mit seinem abwechslungsreichen Kurs- und Veranstaltungsprogramm das Bildungsangebot zusätzlich.

Als Wirtschaftsstandort überzeugt Balzers mit international erfolgreichen Hightech-Unternehmen ebenso wie mit einem starken Gewerbe- und Dienstleistungssektor. Rund 500 Klein- und Mittelbetriebe sind in verschiedensten Branchen lokal und überregional erfolgreich tätig. Die verkehrstechnisch sehr gute Erschliessung unterstreicht die Standortattraktivität.

Nicht zuletzt besticht Balzers durch seine landschaftliche Vielfalt: Naturnahe Wälder, Feuchtgebiete mit klaren Quellen und artenreiche Magerwiesen prägen das Gemeindegebiet und stehen für eine hohe Umwelt- und Lebensqualität.



Vaduz – wo Genuss, Kultur und Tradition lebendig werden

Zum Grand Chapitre International 2026 heisst Vaduz die Mitglieder der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs herzlich willkommen. Der Hauptort des Fürstentums Liechtenstein verbindet kulturelle Vielfalt, gepflegte Kulinarik und eine eindrucksvolle Alpenkulisse zu einem Erlebnis, das inspiriert und überrascht.

Kultur und Geschichte im Einklang

Vaduz vereint auf kleinem Raum eine bemerkenswerte kulturelle Dichte. Bedeutende Institutionen wie das Kunstmuseum Liechtenstein und das Liechtensteinische LandesMuseum bieten Einblicke in zeitgenössische Kunst ebenso wie in die Geschichte der Region.



Hoch über der Gemeinde prägt das Schloss Vaduz als Residenz der Fürstenfamilie das Ortsbild und steht sinnbildlich für die Verbindung von Tradition und Moderne, die den Charakter der Gemeinde ausmacht.

Kulinarik mit Vielfalt und Herkunft

Für die Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs eröffnet sich in Vaduz eine vielseitige Genusswelt. Die Gastronomie vereint traditionelle Küche mit internationalen Einflüssen und legt grossen Wert auf Qualität und Herkunft der Produkte. Regionale Spezialitäten stehen dabei ebenso im Fokus wie kreative Interpretationen klassischer Gerichte. Eng verbunden mit dieser kulinarischen Vielfalt sind die lokalen Landwirtinnen und Landwirte, die mit ihrem Engagement die Grundlage für hochwertige, heimische Produkte schaffen. Das Ernährungsfeld in Vaduz macht diese Qualität erlebbar und bietet eine breite Auswahl regionaler Erzeugnisse. Die lange Weinbautradition rund um Vaduz ergänzt das kulinarische Angebot und verleiht dem Genuss eine authentische, lokale Note.

Ein Ort mit besonderer Ausstrahlung

Vaduz begeistert durch seine überschaubare Grösse und seine hohe Lebensqualität. Kurze Wege, eine persönliche Atmosphäre und die Nähe zur Natur machen den Aufenthalt angenehm und unkompliziert. Zwischen Rhein, Rebbergen und alpiner Landschaft verbindet sich Natur zu einer vielseitigen Kulisse, die Gäste zum Entdecken und Begegnen einlädt. Für Besucher/innen aus aller Welt wird Vaduz so zu einem Ort, der nicht nur empfängt, sondern nachhaltig in Erinnerung bleibt.

Vaduz

Einwohner/innen: ca. 6'000

Fläche: 17,3 km²

Kleines Ruggell – eine grosse Bühne für Genuss

Im Dreiländereck zwischen der Schweiz und Österreich gelegen, vereint die nördlichste Gemeinde Liechtensteins Natur, Kultur und Gemeinschaft auf besondere Weise. Über 2'500 Einwohnerinnen und Einwohner schätzen das lebendige Vereinsleben, die Nähe zur Natur und eine hohe Lebensqualität für alle Generationen. Dank optimaler Verkehrsanbindung und zugleich ruhiger Lage ist Ruggell sowohl attraktiver Wohn- und Arbeitsort als auch geschätzter Standort für Unternehmen. Eine vielfältige und moderne Gastronomielandschaft rundet dieses Profil genussvoll ab.

Wer in Ruggell isst, entdeckt mehr, als man auf den ersten Blick vermuten würde. Dass von den zehn professionellen Mitgliedern der Liechtensteiner Bailliage der Chaîne des Rôtisseurs gleich drei einen engen Bezug zu dieser kleinen

Gemeinde haben – Yunyun Ye, Nan Ye und Reto Jenal – ist kein Zufall. Ihre Teilnahme am diesjährigen Grand Chapitre in Liechtenstein, bei dem Genuss, Qualität und gelebte Gastfreundschaft im Mittelpunkt stehen, unterstreicht eindrücklich: Ruggell ist ein Ort, an dem Kulinarik mit sorgfältig ausgewählten Produkten, handwerklicher Präzision und grosser Liebe zum Detail gelebt wird.

Ob im chinesischen Spezialitätenrestaurant **Tang**, im inspirierenden Kochstudio **Salz & Pfeffer** oder in einem der weiteren Betriebe – Ruggell überrascht kulinarisch auf vielfältige Weise. Italienische Klassiker im Restaurant **KOKON**, gutbürgerliche Küche im traditionsreichen **Landgasthof Rössle**, der seit über 160 Jahren als Familienbetrieb geführt wird, oder moderne internationale Gerichte im Restaurant **tenn** laden zum Entdecken und Wiederkommen ein. Immer mit starkem Bezug zur Region und zugleich offen für neue Einflüsse.

Ergänzt wird das Angebot durch das gemütliche **Café Mündle** im Einkaufszentrum REC, den im Sommer beliebten **Imbiss Roncale**, kreative Cateringangebote sowie das rollende **Granville Café**, das Genuss dank seines ausgebauten Citroën HY auch unterwegs erlebbar macht. Für grössere Anlässe wartet der **Bangshof** auf Sie, welcher mit vielen eigenen Produkten vom Hof für ein tolles Fest sorgt. So unterschiedlich die Konzepte sind, eines verbindet sie alle: echte, ehrliche Gastfreundschaft.

Wer Lust auf authentischen Genuss, persönliche Atmosphäre und kulinarische Entdeckungen hat, sollte Ruggell unbedingt auf seine Genusslandkarte setzen.

Es lohnt sich, Platz zu nehmen – und sich verwöhnen zu lassen.



PROGRAMM

Tour 1 – Donnerstag, 27. August 2026, nachmittags

Liechtensteiner Bergwelt – Im Reich des Steinadlers



Panoramafahrt von der Rheinebene nach Malbun, einem auf 1'600 m Seehöhe liegenden Hochtal und Fahrt mit dem Sessellift auf Sareis (2'002 m). Hier erwartet uns ein herrlicher Ausblick auf die umliegenden Berge und eine kleine Erfrischung. Wir wandern mit Falkner Norman Vögeli und seinem Steinadler talwärts (ca. 40 Min. Fussweg) während er uns Einblicke in das Revierleben des Königs der Lüfte und der Alpen gibt. Bei schlechter Witterung, Präsentation der Greifvögel in der Falknerei Galina. Rückfahrt ins Tal.

Dresscode: Freizeitbekleidung und **gutes Schuhwerk**

Abfahrt 13:00 Uhr, Rückkehr ca. 17:00 Uhr

Kosten CHF 65.00 inkl. Fahrt mit Bustransfer, Sesselbahnfahrt und Snack

Donnerstag, 27. August 2026, abends

Welcome-Aperitif im Mövenpick Weinkeller, Vaduz

Get-together-Apéro im bestens bestückten Mövenpick Weinkeller in Vaduz.

Echanson Dominic Brühwiler und Maître Sommelier Alexandria Karnberger präsentieren ausgewählte Spezialitäten und gewähren kenntnisreiche Einblicke in die Welt der Oenologie.

Gäste aus nah und fern nutzen die Gelegenheit zu einem ersten Austausch bei einem guten Glas Wein. In entspannter Atmosphäre stimmen wir uns gemeinsam auf das Grand Chapitre ein und zelebrieren die Vorfreude auf die kommenden Höhepunkte.

Dresscode: Business mit Kette resp. Damenschleife

Abfahrt 18:00 Uhr, Ende bzw. Weiterfahrt zum Diner 19:30 Uhr.

Kosten CHF 30.00

Donnerstag, 27. August 2026

**Welcome-Diner
im Restaurant Vivid, Triesen**

Menü

*Tatar vom Schweizer Saibling
mit Hummerglace und Riesling-Kaviar*

*Duett vom Kalb (Bäggli & Filet)
mit Morcheln, Liechtensteiner Polenta
und kleines Gemüse*

Champagner-Himbeeren-Schokolade

Dresscode: Business mit Kette resp. Damenschleife
Beginn 20:00 Uhr, Ende bzw. Rückkehr ca. 22:30 Uhr
Kosten CHF 165.00 inkl. Bustransfer

Donnerstag, 27. August 2026

**Welcome-Diner
im Restaurant Marée, Vaduz**

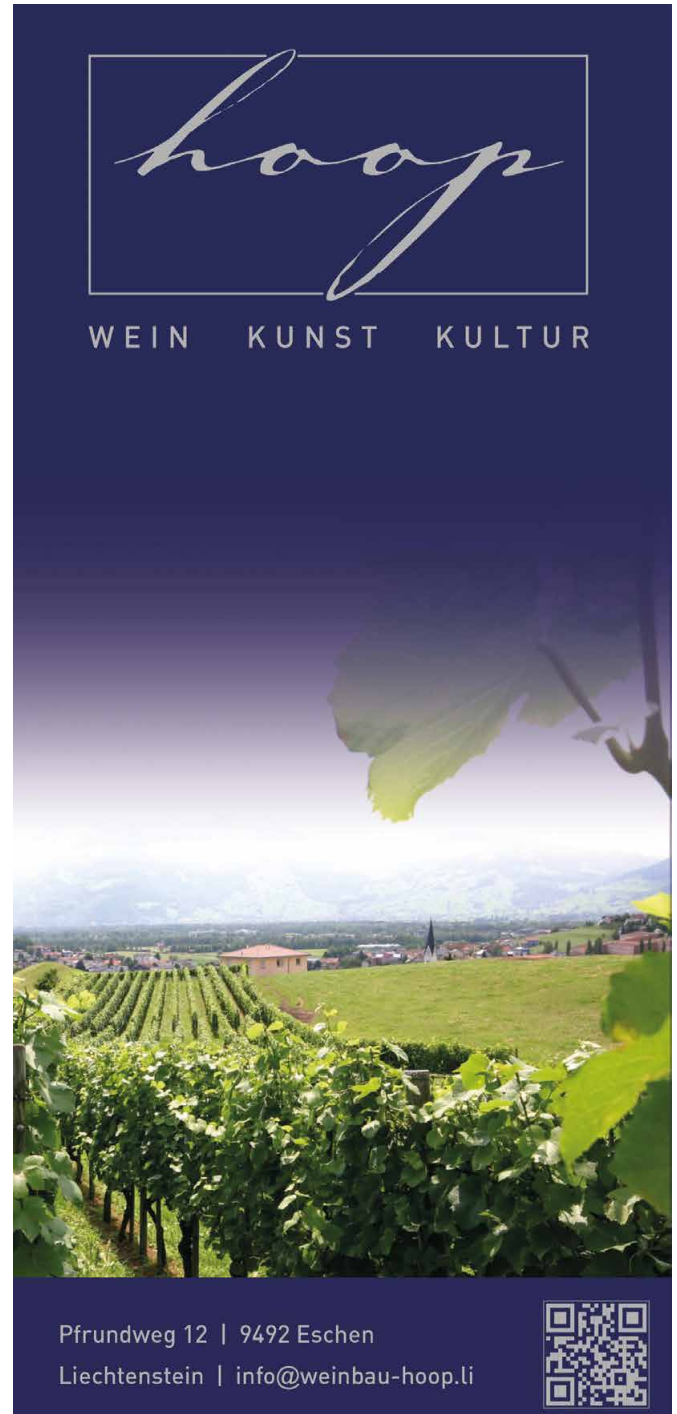
Menü

*Asiatisch marinierte Thunfischwürfel
mit Mango und Zitronengras*

*Sanft gegarter Rochenflügel,
Braune Butter, Kapern,
Knusper und Kartoffelpüree*

*Crème Brûlée, Vanillerahmeis,
Passionsfruchtsauce*

Dresscode: Business mit Kette resp. Damenschleife
Beginn 20:00 Uhr, Ende bzw. Rückkehr ca. 22:30 Uhr
Kosten CHF 185.00 inkl. Bustransfer



Tour 2 – Freitag, 28. August 2026, vormittags

Degorgieren eines Crémants und Herstellung von Spirituosen



Die Teilnehmer haben die Möglichkeit, ihre eigene Flasche Schaumwein zu degorgieren. Bei der traditionellen Herstellung von Schaumwein wird der Hefepfropfen, der sich während der Flaschengärung im Flaschenhals gesammelt hat, auf eine schonende Art und Weise entfernt. Unser Conseiller Culinaire Uwe Hoop zeigt uns, wie die Flaschen gerüttelt werden und die Hefe entfernt wird. Wir lernen, wie die verschiedenen Dosagen wie Brut, Demi-sec, etc. zustande kommen. Selbstverständlich wird das Ergebnis mit dazu passenden Hors-d'œuvres verkostet.



Im Anschluss erfahren wir mehr über das Einmaleins der Spirituosenherstellung, unter anderem über Alkoholstärken, Düfte und Geschmacksnuancen. Dies lernen wir anhand einer praktischen Vorführung mit anschließendem Tasting beim einzigen Schnapsbrenner Liechtensteins, unserem Confrère Officier Andreas Steinauer.

Dresscode: sportlich-elegant mit Insignien/Miniatur
Abfahrt 08:30 Uhr, Beginn 9:00 Uhr, Ende 14:00 Uhr
Kosten CHF 145.00 inkl. Bustransfer und Lunch
im Restaurant Löwen, Vaduz



7000
 Quadratmeter
 grossartiges Vergnügen



10 Hotelzimmer | 1 Suite
 direkt im Gebäude, kostenfreie Parkplätze



Roof Top Bar «Floor Four»
 Cocktails, Zigarren, Events



Restaurant Alpspitz
 traditionelle Speisen neu interpretiert

GRAND CASINO LIECHTENSTEIN

FEEL GRAND

MIT 7000 M² IST DAS GRAND CASINO IN BENDERN DAS GRÖSSTE CASINO DES FÜRSTENTUMS. GANZ NACH UNSEREM MOTTO «**FEEL GRAND**» VEREINEN WIR SPIEL, STIL, EXKLUSIVITÄT UND GENUSS WIE KEIN ANDERES CASINO IM FÜRSTENTUM. SPIELVERGNÜGEN DER EXTRA-KLASSE IN EINER STILVOLLEN UND EXKLUSIVEN ATMOSPHÄRE.

gcli.li

Selemad 10
 9487 Gamprin-Bendern



Scan
 für mehr
 Infos



Tour 3 – Freitag, 28. August 2026, vormittags

Vaduzer Weine



Gemeinsam erfahren wir mehr über die Vaduzer Weinvielfalt. Ein fachkundiger Guide führt uns durch das Vaduzer Mitteldorf und die lokalen Weinparzellen. Wir besuchen eines der Vaduzer Wahrzeichen - das Rote Haus und dessen Weinberg. Selbstverständlich darf eine Verköstigung der lokalen Weinspezialitäten nicht fehlen. Die Winzergenossenschaft Vaduz hat ihr eigenes Vereinslokal in einer der ältesten Hofstätten Liechtensteins und lädt uns hier zur Kostprobe ein.

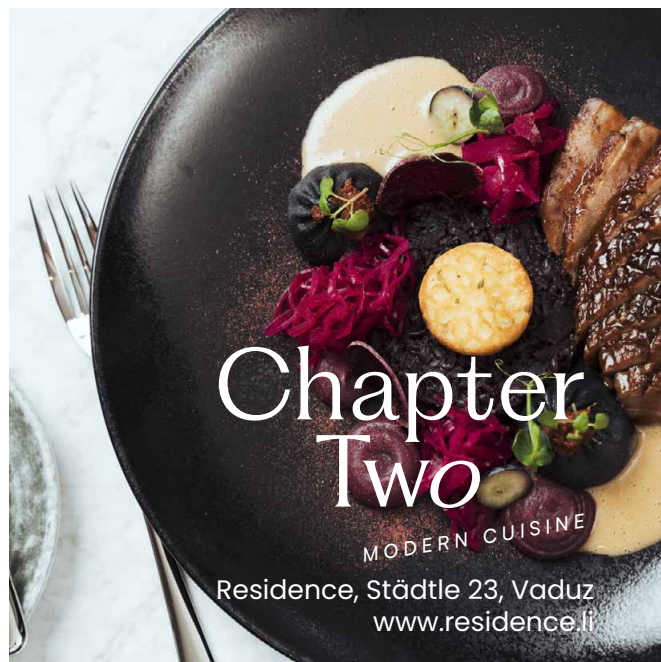
Dresscode: sportlich-elegant mit Insignien/Miniatur
Start zu Fuss 09:30 Uhr ab Hotel Residence, Ende 14:00 Uhr
Kosten CHF 145.00 inkl. Lunch
im Restaurant Löwen, Vaduz

Optional ohne Vormittags-Touren buchbar

Lunch im Restaurant Löwen, Vaduz

Dresscode: sportlich-elegant mit Insignien/Miniatur
individuelle Anfahrt, Beginn 12:30 Uhr, **Ende** 14:00 Uhr
Kosten CHF 90.00

Zeitlich und örtlich beginnen die Touren 4 und 5 unmittelbar nach dem Lunch im Löwen.



Tour 4 – Freitag, 28. August 2026, nachmittags

Fürstliche Momente und Wasser-Welten



Die Teilnehmer brechen vom Restaurant Löwen auf und gehen zunächst ins Alte Kino Vaduz, wo der Kurzfilm «Fürstliche Momente» gezeigt wird.

Danach zeigt Anke Scherer, Chancelier-Agentin der Bailliage Liechtenstein, uns eine faszinierende Welt vom Wasser als Pairing-Partner. Als zertifizierte Wasser-Sommelière kennt sie die geschmacklichen Unterschiede beim (Mineral-) Wasser. Auch werden in diesem Workshop die Unterschiede der verschiedenen Wasserarten aufgezeigt und wie sich die mineralische Zusammensetzung des Wassers auf den Geschmack auswirkt.

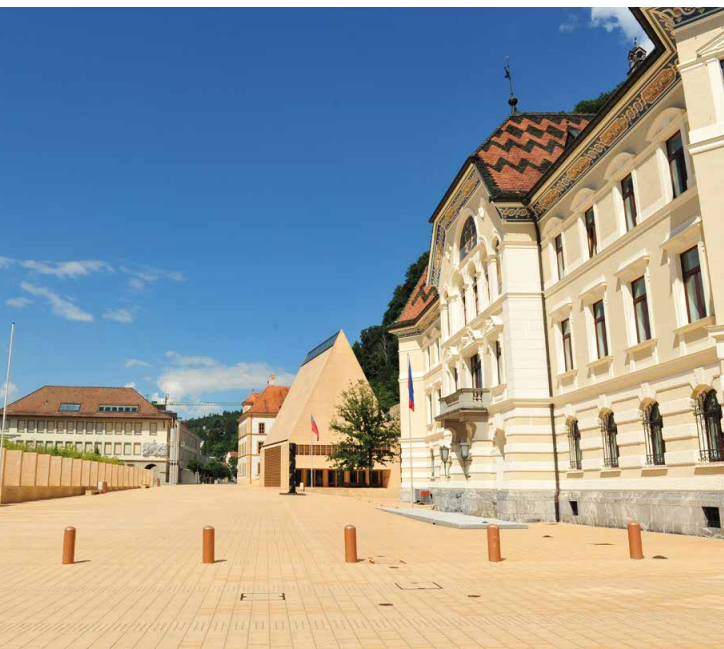


Neben der Wasser-Degustation gibt es auch ein Wasser-Wein-Pairing. Daher sind all unsere Sinne gefragt, um die Zusammenhänge zu erleben und das Empfinden am Gaumen zu deuten.

Dresscode: sportlich-elegant mit Insignien/Miniatur
Beginn 14:00 Uhr, **Ende bzw. Rückkehr** ca. 16:30 Uhr
Kosten CHF 45.00

Tour 5 – Freitag, 28. August 2026, nachmittags

Fürstliche Momente und Geschichten. Ein Rundgang mit dem Bailli Délégué honoraire



Die Teilnehmer brechen vom Restaurant Löwen in Vaduz auf und gehen zunächst ins Alte Kino Vaduz, wo der Kurzfilm «Fürstliche Momente» gezeigt wird.

Danach führt Bailli Délégué honoraire Daniel Jaeggi durch Vaduz und vermittelt den Teilnehmern Wissen über Land und Leute, das Städtle Vaduz und seine Gebäude, inkl. Kurzbesuch des Landesmuseums.

Anschliessend Fahrt mit dem Citytrain durch das historische Mitteldorf in die Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein mit einer Degustation von fürstlichen Weinen.

Dresscode: sportlich-elegant mit Insignien/Miniatur
Beginn 14:00 Uhr, Ende bzw. Rückkehr ca. 16:30 Uhr
Kosten CHF 45.00

Freitag, 28. August 2026

Schwungvoller Abend in der Braustube, Schaan

Diner mit gutbürgerlicher Brauhausküche, musikalischer Unterhaltung durch «Die Bauernfänger» und der Präsentation des eigens für diesen Anlass kreierten Chaîne-Biers.

Menü

Apertif und Flying Buffet

*Sämige Kartoffelsuppe
mit Bierschaum*

*Duo vom Schweinehals und Bauch
mit Biersauce, Bayrisch Kraut
und Serviettenknödel
(Spinat Knödel auf Gemüse
mit brauner Butter
und frischen Kräutern)*

Hausgemachtes Bieramisu

Dresscode: sportlich-elegant mit Kette resp. Damenschleife
Abfahrt 18:00 Uhr, Beginn 18:30 Uhr,
Ende bzw. Rückkehr ca. 22:30 Uhr
Kosten CHF 145.00 inkl. Bustransfer

www.lhgv.li
www.hotelsterne.li



Liechtensteiner **Hotel-** & **Gastronomie**verband

Wir begrüßen die Familie der Chaîne des Rôtisseurs
in Liechtenstein und wünschen herzlichst ein
gelingenendes Grand Chapitre!

LHGV-Vorstand



RIESEN

KAFFEE MANUFAKTUR



BARISTA CATERING · VON ESPRESSO BIS COLD BREW GIN TONIC

riesen.li · genuss@riesen.li · [@riesen_kaffee_manufaktur](https://www.instagram.com/riesen_kaffee_manufaktur)



HOTEL@HOME

ZUHAUSE VERWÖHNT WIE IM HOTEL

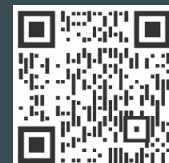


LIECHTENSTEIN



Welcome to Liechtenstein
Enjoy princely moments

tourismus.li



Tour 6 – Samstag, 29. August 2026, vormittags

Burgbesichtigung Burg Gutenberg, Balzers



Als Besonderheit werden die Tore der Burg Gutenberg für uns geöffnet. Sie ist für die Öffentlichkeit nicht frei zugänglich. In einem einzigartigen Blick hinter die Kulissen der Burg und deren Frühgeschichte, die bis zu den Kelten zurückreicht, sehen wir nicht nur die erste elektrifizierte Küche Liechtensteins, sondern auch eine der ältesten Karten des Landes als Wandmalerei.

Im Anschluss an die Burgbesichtigung haben Sie die Möglichkeit der feierlichen Inthronisation beizuwohnen.

Dresscode: elegant mit Kette, keine hohen Absätze

Abfahrt 09:00 Uhr, Beginn 09:45 Uhr,

Ende bzw. Rückkehr ca. 14:30 Uhr

Kosten CHF 40.00 inkl. Bustransfer und Vin d'honneur

Samstag, 29. August 2026

Inthronisation



Bei schönem Wetter findet die feierliche Inthronisationsveranstaltung im Innenhof der Burg Gutenberg statt. Die Inthronisationsfeier wird musikalisch von der Gruppe «Brassidenz» umrahmt und der Vin d'honneur von den Balzner Vinören im Rosengarten ausgeschenkt. Bei unsicherer Witterung wird am Vorabend über den Ort der Durchführung der Inthronisationsfeier informiert.

Dresscode: elegant mit Kette, keine hohen Absätze

Abfahrt 11:00 Uhr, Beginn 11:30 Uhr,

Ende bzw. Rückkehr ca. 14:30 Uhr

Kostenlos inkl. Bustransfer und Vin d'honneur

Samstag, 29. August 2026

Gala-Diner im SAL, Schaan Varietät und Varieté



Freuen Sie sich auf einen unvergesslichen Abend voller Genuss und Unterhaltung: Den Auftakt macht der Aperitif, hergestellt und gesponsert von Conseiller Culinaire Uwe Hoop, gefolgt von einem Diner, zubereitet von Chaineköchen unserer Bailliage. Für die musikalischen Klänge sorgt die White Fly Band. Auch Showeinlagen stehen auf dem Programm. Zu späterer Stunde werden die Gäste mit den aussergewöhnlichen Kaffee-Cocktails von Adrian Riesen und den liechtensteinischen Spirituosen von Officier Andreas Steinauer verwöhnt. Und natürlich darf zum krönenden Abschluss das Tanzbein geschwungen werden!

Dresscode: Smoking oder dunkler Anzug mit Kette, Abendkleid mit Kette resp. Damenschleife

Abfahrt 17:30 Uhr, Beginn 18:00 Uhr,

Rückkehr ca. 23:30 Uhr und ca. 00:30 Uhr

Kosten CHF 295.00

Menü

*Swiss Wagyu-Tatar,
Straciatellacreme, Knuspergemüse, Belperknolle*

*Thai Arancio, Garnelen,
Papayasalat mit Cashewnüssen*

*Eierschwämmchen Consommé
mit zweierlei Einlage von Pilzen*

*Rosa gebratenes Kalbsrückenmedaillon
an Süsswein Jus, Kartoffeldonut,
Bohnen-Cassole, Chorizoöl*

Dessert und Käsevariationen

Die Kochbrigade beim Galadiner



Reto Jenal, Stephan Forsil, Sandro Meier und Christian Zickler

Hotelliste zum Grand Chapitre Liechtenstein 27. bis 29. August 2026

Park Hotel Sonnenhof

Mareestrasse 29, 9490 Vaduz

Tel: +423 239 02 02, www.sonnenhof.li

Stichwort: GCFL2026

Option: bis 15. Juni 2026

Modern Einzelzimmer pro Nacht / pro Zimmer (1 Gast)	CHF 297.00
--------------------------------------------------------	------------

Deluxe Doppelzimmer pro Nacht / pro Zimmer (2 Gäste)	CHF 432.00
---------------------------------------------------------	------------

Boutique Junior Suite pro Nacht / pro Zimmer (2 Gäste)	CHF 585.00
-----------------------------------------------------------	------------

Preise inkl. Frühstück, MwSt., Service und Parkplatz
zusätzl. CHF 4.50 Nächtigungstaxe pro Nacht und Person

Hotel Residence

Städtle 23, 9490 Vaduz

Tel: +423 239 20 20, www.residence.li

Stichwort: GCFL2026

Option: bis 15. Juni 2026

Boutique Standard pro Nacht / pro Zimmer (1 Gast)	ab CHF 290.00
------------------------------------------------------	---------------

Deluxe Zimmer pro Nacht / pro Zimmer (2 Gäste)	ab CHF 330.00
---------------------------------------------------	---------------

Boutique Zimmer pro Nacht / pro Zimmer (2 Gäste)	ab CHF 360.00
-----------------------------------------------------	---------------

Suiten (verschiedene) pro Nacht / pro Zimmer (2 Gäste)	ab CHF 440.00
-----------------------------------------------------------	---------------

Preise inkl. Frühstück, MwSt. und Service
zusätzl. CHF 3.50 Nächtigungstaxe pro Nacht und Person
Parkplätze in der Tiefgarage: CHF 25.00 pro Tag

B_smart Hotel Vaduzerhof

Städtle 3, 9490 Vaduz

Tel: +423 237 46 46, www.b-smart.net/vaduz

Promo Code: GCFL2026 – nur per Telefon oder E-Mail

Option: nach Verfügbarkeit bis Anreise

Standard / Comfort (EZ) pro Nacht / pro Zimmer mit Promo Code	ab CHF 183.00
------------------------------------------------------------------	---------------

Standard / Comfort (DZ) pro Nacht / pro Zimmer mit Promo Code	ab CHF 221.00
------------------------------------------------------------------	---------------

Superior (DZ) pro Nacht / pro Zimmer mit Promo Code	ab CHF 238.00
--------------------------------------------------------	---------------

Preise inkl. Frühstück, MwSt. und Service

Anmerkung: vor Ort nur Self-Check-In ohne Rezeption,
ab 14:00 Uhr garantiert möglich

Hotel Schatzmann

Landstrasse 80, 9495 Triesen

Tel: +423 399 12 12, www.schatzmann.li

Stichwort: GCFL2026

Option: bis 15. Juni 2026

Comfort (EZ) **** pro Nacht / pro Zimmer	CHF 180.00
---------------------------------------------	------------

Comfort (DZ) **** pro Nacht / pro Zimmer	CHF 215.00
---------------------------------------------	------------

Standard (EZ) *** pro Nacht / pro Zimmer	CHF 150.00
---------------------------------------------	------------

Standard (DZ) *** pro Nacht / pro Zimmer	CHF 185.00
---------------------------------------------	------------

Preise inkl. Frühstück, MwSt., Service und Parkplatz
zzgl. CHF 3.50 Nächtigungstaxe pro Nacht und Person

B&B Hotel Liechtenstein-Eschen

Wirtschaftspark 41, 9492 Eschen

Tel: +423 375 07 70, liechtenstein-eschen@hotelbb.com

Stichwort: Chaine

Doppelzimmer zur Einzelbelegung pro Nacht, inkl. TAX, Frühstück, Parkplatz	CHF	140.00
-------------------------------------------------------------------------------	-----	--------

Doppelzimmer zur Doppelbelegung pro Nacht, inkl. TAX, Frühstück, Parkplatz	CHF	170.00
-------------------------------------------------------------------------------	-----	--------

Preise inkl. MwSt.

Sonderpreise gelten nicht für Buchungen via booking.com, Expedia, etc. Bei diesen Zwischenhändlern kann das B&B Hotel Liechtenstein-Eschen die Konditionen auch im Nachgang nicht gewähren.

Keine direkte Abholung zu den Anlässen.

Hotelshuttle zum Sammelpunkt Busparkplatz Rathaus Vaduz.

Sollten keine Zimmer mehr verfügbar sein, melden Sie sich bitte bei uns und wir helfen gerne weiter.



Chaîne des Rôtisseurs Mitgliederrabatt*

Weisen Sie sich mit Ihrer Carte de Membre aus und profitieren Sie bis am 31. Dezember 2026 vom exklusiven Mitgliederrabatt*.

Entdecken Sie die spannendsten Weine der Welt an einem unserer Standorte in der Schweiz, in Liechtenstein und Deutschland.

Eine Welt voller Genuss und Leidenschaft

- ✓ Über 1200 Weine in allen Preislagen
- ✓ Jeden Tag über 20 Weine zur **Degustation**
- ✓ Persönliche und kompetente **Beratung**
- ✓ Professioneller **Geschenkservice**

*Einlösbar an allen Standorten von Mövenpick Wein in der Schweiz, in Liechtenstein und Deutschland. Ausgenommen sind Spirituosen, Geschenkkarten, Subskriptionen, Verpackungen, Versandkosten und bereits rabattierte Artikel.

www.moevenpick-wein.ch

Mitgliedshäuser

Park Hotel Sonnenhof, Restaurant Marée

Mareestrasse 29, 9490 Vaduz

T +423 239 02 02, www.sonnenhof.li

Hubertus Real, Grand Officier Maître Rôtisseur

Restaurant Weinlaube

Hinterschloss 15, 9488 Schellenberg

T +423 373 08 01, www.weinlaube.li

Martin Real, Officier Maître Rôtisseur

Hotel-Gasthof Löwen

Herrengasse 35, 9490 Vaduz

T +423 238 11 44, www.hotel-loewen.li

Herbert Krawanja, Maître Restaurateur

Restaurant Edelweiss

Bergstrasse 5, 9497 Triesenberg

T +423 262 19 04, www.restaurant-edelweiss.li

Jürgen Gassner, Officier Maître Rôtisseur

Restaurant Vivid

Landstrasse 80, 9495 Triesen

T +423 791 70 09, www.restaurantvivid.li

Heiko Krüger, Maître Rôtisseur

Hotel Residence

Städtle 23, 9490 Vaduz

T +423 239 20 20, www.residence.li

Irene Neubauer, Maître Hôtelier

Wir danken unseren Inserenten, sowie folgenden Unternehmen und Personen für die geschätzte Unterstützung:

Autoservice Notaro, 9496 Balzers

BVD Druck+Verlag AG, Schaan

Gemeinde Balzers, 9496 Balzers

Gemeinde Schaan, 9494 Schaan

Gemeinde Vaduz, 9490 Vaduz

Gemeinde Ruggell, 9491 Ruggell

Liechtensteiner Brauhaus AG, 9494 Schaan

Liechtensteinisches LandesMuseum, 9490 Vaduz

Liechtenstein Marketing, 9490 Vaduz

Mathias Marxer Est., 9495 Triesen

Mineralquellen Mels AG, CH-8887 Mels

Mövenpick Wein AG, 9490 Vaduz

PS-Busreisen, 9497 Triesenberg

Regierung des Fürstentums Liechtenstein



Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs
Bailliage de la Principauté de Liechtenstein
Heiligkreuz 52, P.O.Box 376, FL-9490 Vaduz
T +423 232 13 74, F +423 232 08 42
info@chaine.li, www.chaine.li

Impressum

Herausgeber: Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs Liechtenstein, Strit Jaeggi-Lind
Bilder: © Liechtenstein Marketing, Roland Korner, Trägerverein Burg Gutenberg,
Gemeinde Balzers, Gemeinde Vaduz, Gemeinde Ruggell
Gestaltung: Mathias Marxer Est., Triesen, Druck: BVD Druck + Verlag AG, Schaan

Künstliche Intelligenz ist das Gedächtnis der Menschheit – doch wer bewahrt ihr Gewissen?

Timo Ertel



Druck+Verlag AG
Schaan

Landstrasse 153, 9494 Schaan

BVD Werbetechnik

Im alten Riet 23, 9494 Schaan

www.bvd.li