



Chaîne des Rôtisseurs  
Bailliage de Zurich-Ville

## Dîner d'Asperges

Haus zum Rüden

Samstag, 20. April 2024



Chères Dames de la Chaîne, chers Confrères, liebe Gäste

Ihr Comité sowie Ihre Gastgeber **Till, Maître Rôtisseur, und Carina Bächtold** sowie **Robin Scherer, Chef de Table** und ihre Brigaden freuen sich, Sie zu einem «Dîner d'Asperges» einzuladen:

Datum: **Samstag, 20. April 2024**

Zeit: Apéritif ab **18.00 Uhr**, um 18.45 Uhr gehen wir zu Tisch

Preise: CHF 130 (Mitglieder & Partner)

CHF 150 (Gäste)

CHF 110 (Jungteilnehmer = bis und mit 35 Jahre)

Wir starten mit einem Champagner-Apéritif und Häppchen à la Rüden.

Wir tragen das Tenue de ville, dazu unsere Insignien.

Der Ruban wird immer gerne gesehen.

Die Gastgeber sowie das Comité freuen sich darauf, Sie gut gelaunt begrüssen zu dürfen.

Amicalement, Ihr Bailli

*Thomas R. Jucker*



---

## Menu

### GEFÜLLTE MORCHEL MIT ERBSENCRÈME

---

### WILDER SPARGEL

Swiss Shrimps | Peperonata | geräucherte Oliven  
gepickelte Zwiebeln | Eigelbcrème

---

### SCHAUMSUPPE VOM WEISSEN SPARGEL

---

### KALBSHUFT IM BÄRLAUCHMANTEL

Weisse Spargeln | Hollandaise | Schlosskartoffeln

---

### VANILLE-FRISCHKÄSE-CRÈME

Erdbeer-Rhabarber-Kompott | Zitronen-Joghurt-Glace

Mineralwasser | Kaffee | Tee | Friandises

---



---

## Les vins

### WEISSWEINE

KALLSTADTER SAUMAGEN CHF 64.00  
Koehler Ruprecht – Riesling Kabinett  
Pfalz, Deutschland

WILDES GLÄSSCHEN «DEMETER» CHF 70.00  
Weingut Zahel – Grüner Veltliner  
Wien, Österreich

HEIDA «LES PYRAMIDES» CHF 74.00  
Adrian und Diego Mathier – Heida Barrique  
Wallis, Schweiz

### ROTWEINE

VERGAIA CHF 109.00  
Tenuta Vergaia  
Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot, Petit Verdot  
Bibbona, Italien

THE HAYMAKER CHF 99.00  
Cameron Woodbridge, Paso Robles  
Cabernet Sauvignon, Syrah  
Kalifornien, USA

«PIN» CHF 69.00  
Weingut 8247 – Pinot Noir Barrique  
Zürich, Schweiz

---



## Unsere nächsten Anlässe

**Samstag 4. Mai**

GV und Chapitre National de Printemps, Bad Horn

**Freitag, 17. Mai**

Dîner Amical im **Widder Hotel** bei **Tino Staub**, Maître Rôtisseur.

**Samstag, 1. Juni**

Dîner Amical im **Casa Ferlin** bei **Franz Ferlin**, Grand Officier  
Maître Restaurateur, und **Marco Ferlin**, Rôtisseur.

**Donnerstag, 11. Juli**

Déjeuner de Terrasse im **Hotel Storchen** bei **Fredi Nussbaum**,  
Maître Rôtisseur und **Raphael Pedroncelli**, Maître Hôtelier.

## und im OMGD ist Folgendes los...

**Donnerstag, 30. Mai bis Sonntag, 2. Juni**

Weinreise mit Quirin Schaer nach Barcelona.

Die Zahlung auf IBAN CH43 0900 0000 8004 0263 2 Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs, Bailliage de Zurich-Ville, 5037 Muhen gilt als Anmeldung. Für die Zahlung per e-banking kann nebenstehender QR-Code verwendet werden. Bitte vermerken Sie bei der Einzahlung den Anlass, die Namen der Teilnehmer sowie allfällige Tischwünsche. Einzahlungen nach dem **15. April** bitte zusätzlich melden an Hanspeter Meier, Vice-Chancelier Argentier, [argentier@chaîne-zuerich.ch](mailto:argentier@chaîne-zuerich.ch) / 078 790 66 04



Menüänderungen wegen Unverträglichkeiten können an Erika Dingler, Vice Chargée de Missions [dingler@gmx.ch](mailto:dingler@gmx.ch) / 079 572 1031 gemeldet werden. **Mit der Anmeldung zu diesem Anlass berechtigen Sie das Comité, dem durchführenden Maître Ihre uns bekannten Unverträglichkeiten bekannt zu geben.**

Mit dem Besuch der Veranstaltung erklären sich die Teilnehmenden einverstanden, dass alle von Ihrer Person und Ihrer Begleitung entstandenen Bildaufnahmen unwiderruflich zeitlich, räumlich sowie inhaltlich uneingeschränkt für die Chaîne des Rôtisseurs genutzt werden dürfen.



## Adresse und Übersichtsplan

Haus zum Rüden  
Limmatquai 42  
8001 Zürich  
+41 44 261 95 66

