



Chaîne des Rôtisseurs  
Bailliage de Zurich-Ville

# Dîner de Noël

## Zunftthaus zur Meisen

Samstag, 14. Dezember 2024



Chères Dames de la Chaîne, chers Confrères, liebe Gäste

Ihr Comité sowie Ihre Gastgeber **Elisabeth** und Maître Restaurateur **Xavier Christen** freuen sich, Sie zum «Dîner de Noël» und «70 Jahre Bailliage de Zurich-Ville» ins Zunftthaus zur Meisen einzuladen.

Datum: **Samstag, 14. Dezember 2024**

Zeit: **18.00 Uhr**

Preise: CHF 130 (Mitglieder & Partner)  
CHF 150 (Gäste)  
CHF 110 (Jungteilnehmer = bis und mit 35 Jahre)

Wir beginnen mit einem Champagner-Apéritif mit Champagne Maison Grande Réserve brut und Sauvignon Blanc «Les Deux Toures» Touraine AC sowie Meisen-Häppchen.

Wir tragen festlich-elegantes Tenue – wer Lust hat auch Mode aus dem Gründungsjahr 1954 – dazu unsere Insignien.

Die Gastgeber sowie das Comité freuen sich darauf, Sie zahlreich zu unserem offiziellen Jahresabschluss begrüßen zu dürfen.

Amicalement, Ihr Bailli

*Thomas P. Jucker*





---

## Menu

### **GALANTINE DE DINDE**

avec ses garnitures

---

### **SOUPE AUX LENTILLES ROUGE**

avec brochette de falafel

---

### **«SURF & TURF»**

### **FILET DE BOEUF ANGUS | QUEUE DE LANGOUSTE**

Sauce au Porto et Sauce aux fines herbes  
Pomme Poire-Williams  
Légumes de Saison glacée

---

### **MOUSSE DE VERJUS AVEC BISCUITS AU SPÉCULATUS**

Glace de pommes cuites au four

Mineralwasser | Kaffee | Tee | Friandises

---



---

## Les vins

### **WEISSWEINE**

|      |  |            |
|------|--|------------|
| 2022 | Heida Hurlevent Valais AOC<br>Les Fils de Charles Favre, Sion                                    | CHF 64.00  |
| 2021 | Chablis 1er Cru, "Les Vaillons" - Vieilles Vignes<br>Domaine Vocoret & Files, Chablis            | CHF 74.00  |
| 2022 | Cervaro della Sala Umbria IGT<br>Chardonnay, Grechetto<br>Castello della Sala, Marchesi Antinori | CHF 115.00 |

---

### **ROTWEINE**

|      |  |           |
|------|--|-----------|
| 2020 | Il Bruciato Bolgheri DOC<br>Tenuta Guado al Tasso, Marchesi Antinori<br>65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot & 15% Syrah | CHF 71.00 |
| 2020 | Riflessi d'Epoca Merlot del Ticino DOC<br>Guido Brivio, Gialdi Vini, Mendrisio   | CHF 83.00 |
| 2016 | Château Prieuré-Lichine<br>Margaux, Grand Cru Classé<br>66% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot und 5% Petit Verdot         | CHF 95.00 |

---

### **SAUTERNES**

|      |  |   |
|------|--|---|
| 2005 | Château Suduiraut 1er Cru<br>Sauvignon Blanc, Sémillon | CHF 138.00<br>(per Glas 1 dl) CHF 20.00 |
|------|--|---|

---



## Unsere nächsten Anlässe

**Montag, 16. Dezember** (Chaîne Explorers)  
«Himmliche Weihnachtsgenüsse», Dîner bei **Irma und Hansjörg Dütsch** im **Coco X-Mas - Traum Raum**

**Samstag, 11. Januar**  
Dîner des trois rois bei **Quirin Schaer** im **Hotel Trois Rois in Einsiedeln** mit «Illumination du Kloster Einsiedeln»

**Samstag, 1. Februar**  
Déjeuner «Zander vom Grill» im **Ioannis Restaurant** bei Maître Rôtisseur **Ioannis Kapetanidis**

**Donnerstag, 20. Februar**  
Déjeuner Amical im **Hotel Schweizerhof - Restaurant La Soupière** bei Maître Restaurateur **Andreas Stöckli**

Die Zahlung auf

**IBAN CH16 0070 0114 9021 7381 0** lautend auf  
**Les Gourmets de Zurich-Ville, 8000 Zürich**

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 **5. Dezember** bitte zusätzlich melden an Hanspeter Meier, Vice-Chancelier Argentier, [argentier@chaîne-zuerich.ch](mailto:argentier@chaîne-zuerich.ch) / 078 790 66 04



Bei **Abmeldungen, welche weniger als 3 Tage vor dem Anlass erfolgen**, sind wir auf den **Goodwill des Maître angewiesen**. Der Betrag muss trotzdem einbezahlt werden, eine Gutschrift kann nicht garantiert werden.

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

Zunftthaus zur Meisen  
Münsterhof 20  
8001 Zürich  
+41 44 211 21 44



ZUNFTTHAUS ZUR MEISEN

