



Chaîne des Rôtisseurs
Bailliage de Zurich-Ville

Zander vom Holzkohlengrill

Ioannis Restaurant

Samstag, 1. Februar 2025



Chères Dames de la Chaîne, chers Confrères, liebe Gäste

Ihr Comité sowie Ihr Gastgeber **Ioannis Kapetanidis**, Maître Rôtisseur und seine Brigaden freuen sich, Sie zum Déjeuner «**Zander vom Holzkohlengrill**» einzuladen:

Datum: **Samstag, 1. Februar 2025**

Zeit: **ab 11.30 Uhr Apéritif**, um 12.00 Uhr gehen wir zu Tisch

Preise: CHF 103 (Mitglieder & Partner)
CHF 123 (Gäste)
CHF 83 (Jungteilnehmer = bis und mit 35 Jahre)

Der Apéritif mit Häppli & Schaumwein nach Art der Insel Rhodos, ist vom Gastgeber offeriert.

Wir tragen Smart Casual, dazu unsere Insignien.

Der Gastgeber sowie das Comité freuen sich darauf, Sie zahlreich zu diesem Spezialanlass begrüßen zu dürfen.

Amicalement, Ihr Bailli

Thomas R. Jucker



Menu

AVGOLEMONO SUPPE

griechische Hühnersuppe | Zitronen | Olivenöl

SALATA ME MASTELO CHIOU

Micro Greens Salat mit grilliertem Käse
nach Art der Insel Chios

GOTTHARD ZANDER-FILET VOM HOLZKOHLENGRILL

Saison-Gemüse | Kartoffeln

GALAKTOBOUREKO

hausgemachtes Feigen-Glacé

Mineralwasser | Kaffee | Tee | Friandises



Les vins

WEISSWEINE

| | | |
|------|---|-----------|
| 2023 | Foloi Roditis Mercouri Peloponnes, Griechenland Trauben: Roditis, Viognier | CHF 69.00 |
| | Mega Spileo Guvee III Achaia, Patras, Griechenland Trauben: Assyrtiko, Malagouzia, Chardonnay | CHF 75.00 |

ROSÉ

| | | |
|--|--|-----------|
| | Elysian Lafazanis Rose Peloponnes, Griechenland Trauben: Syrah | CHF 69.00 |
|--|--|-----------|

ROTWEINE

| | | |
|------|---|-----------|
| 2021 | Oenotria Kapandriti, Attiki Griechenland Trauben: Gabernet Sauvignon, Agiorgitiko | CHF 77.00 |
| 2018 | Agios Chronos Griechenland Trauben: Syrach, Viognier | CHF 98.00 |



Unsere nächsten Anlässe

Donnerstag, 20. Februar

Déjeuner Amical im **Hotel Schweizerhof - Restaurant La Soupière** bei Maître Restaurateur **Andreas Stöckli**

Donnerstag, 20. März

Dîner Amical in der **Hummerbar** im Hotel St. Gotthard bei **Ljuba Manz-Lurje**, Grand Officier Maître Restaurateur

Sonntag, 13. April

Déjeuner Amical in der **Wöschi** bei **David Klocksin**, Maître Restaurateur und **Stephanie Ospelt**.

und im OMGD ist folgendes los

Samstag 10. - Sonntag 11. Mai

Weinkellerbesuch im **Kloster Einsiedeln** während dem Schwingfest bei Vice Echanson **Quirin Schaer**

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 **25. Januar** bitte zusätzlich melden an Hanspeter Meier, Vice-Chancelier Argentier, 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 / 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

IOANNIS Restaurant

Else-Züblin-Strasse 60

8047 Zürich

044 980 03 33



IOANNIS
RESTAURANT