



Chaîne des Rôtisseurs
Bailliage de Zurich-Ville

Déjeuner Amical

Accademia del Gusto

Sonntag, 18. Mai 2025



Chères Dames de la Chaîne, chers Confrères, liebe Gäste

Ihr Comité sowie Ihre Gastgeber **Mariana und Stefano Piscopo, Maître Rôtisseur**, freuen sich, Sie zur Tavolata einzuladen:

Datum: **Sonntag, 18. Mai 2025**

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

Preise: CHF 125 (Mitglieder & Partner)
CHF 145 (Gäste)
CHF 105 (Jungteilnehmer = bis und mit 35 Jahre)

Der Apéritif mit Häppchen à la Stefano ist vom Gastgeber offeriert.
Wir tragen «Smart Casual», dazu unsere Insignien.
Der Ruban wird immer gerne gesehen.

Die Gastgeber sowie das Comité freuen sich darauf, Sie zahlreich
zu diesem traditionellen italienischen Genuss begrüssen zu dürfen.

Amicalement, Ihr Bailli

Thomas P. Jucker



Le Menu

TATAR DI TONNO MARINATO

MEZZI PACCHERI CON RAGÙ DI PESCATRICE

Seeteufel-Ragout | Tomaten

FILETTO DI MANZO AI PORCINI

Steinpilz-Trüffelsauce | Kartoffelstock

TORTA SAINT-HONORÉ

Mineralwasser | Kaffee | Tee | Friandises



Les vins

WEISSWEINE

Camestri Roero Arneis DOCG Marco Porello, Piemonte	CHF 60.00
Vespa Bianco Venezia Giulia IGT Chardonnay, Sauvignon, Picolit, Bastianich, Friuli	CHF 78.00
Cometa Sicilia Menfi DOC Chardonnay, Planeta Menfi, Sicilia	CHF 80.00

ROTWEINE

Anima Amarone della Valpolicella classico DOCG Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone L'Anima di Vergani, Veneto	CHF 85.00
Collazzi – Toscana IGT Cabernet Sauvignon, Caberne Franc, Merlot, Petit Verdot Colazzi, Toscana	CHF 90.00
Jachello – Calabria OGT, Gaglioppo, Sangiovese, Greco Nero Russo & Longo, Calabria	CHF 70.00



Unsere nächsten Anlässe

Donnerstag, 19. Juni

Dîner Solstice d'été im **Zunfthaus zur Meisen** bei **Elisabeth und Xavier Christen**, Maître Restaurateur.

Sonntag, 22. Juni

Original ungarisches Kesselgulasch bei **Evelyne und Peter Wilhelm** (Gulasch by Magdalena Müller)

Samstag, 28. Juni

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

und im OMGD ist folgendes los

Sonntag, 24. August

OMGD Grillhöck bei **Evelyne und Peter Wilhelm**

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 **10. Mai** 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.

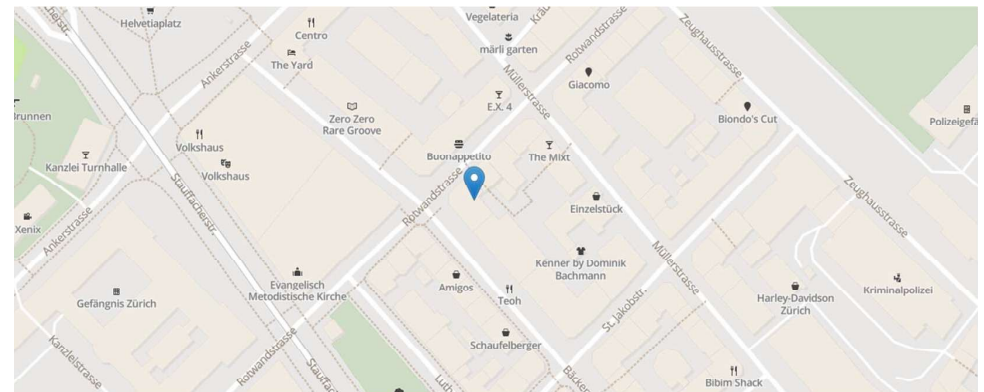
Mit der Anmeldung zu diesem Anlass berechtigen Sie das Comité, dem durchführenden Maître Ihre uns bekannten Unverträglichkeiten bekannt zu geben.

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

Ristorante Accademia del Gusto
Rotwandstrasse 48
8004 Zürich
044 241 62 43



RISTORANTE ACCADEMI
DEL GUSTO

