



Chaîne des Rôtisseurs
Bailliage de Zurich-Ville

Dîner de l'Oie de Saint-Martin

Zunfthaus zur Meisen

Samstag, 15. November 2025



Chères Dames de la Chaîne, chers Confrères, liebe Gäste

Ihr Comité sowie Ihre Gastgeber **Elisabeth** und **Xavier Christen** Maître Restaurateur, freuen sich, Sie zum Dîner de l'Oie de Saint-Martin einzuladen:

Datum: **Samstag, 15. November 2025**

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

Preise: CHF 140 (Mitglieder & Partner)
CHF 160 (Gäste)
CHF 120 (Jungteilnehmer = bis und mit 35 Jahre)

Wir beginnen mit «Vin Mousseux brut» vom Zürichsee, AOC Zürichsee, mit Meisen Häppchen.

Wir tragen das Tenue de Ville, dazu unsere Insignien. Der Ruban wird immer gerne gesehen.

Die Gastgeber sowie das Comité freuen sich darauf, Sie zahlreich zu diesem genussvollen Chaîne-Anlass begrüßen zu dürfen.

Amicalement, Ihr Bailli

Thomas P. Jucker



Menu

REHPARFAIT «HUBERTUS»

Nüsslisalat | Sellerie-Chips

GÄNSE BORSCHTSCH

MARTINI-GANS

Speck-Serviettenknödel | Apfel-Rotkraut
Glasierte Marroni | Birne mit Preiselbeeren

LEBKUCHEN MOUSSE MIT GLÜHWEIN-SORBET

Mineralwasser | Kaffee | Tee | Friandises



Les vins

WEISSWEINE

2023	Pinot Grigio DOC Kellerei Kurtatsch, Kurtatsch (BZ)	CHF 56.00
22/23	Räuschling Schipf, AOC Zürichsee Kaspar von Meyenburg, Schipfgut Herrliberg	CHF 71.00
2019	Meursault "Les Vieilles Vignes" Domaine Vincent Girardin, Meursault Chardonnay	CHF 89.00

ROTWEINE

20/21	Ratti Rosso Merlot Ticino Cantina Ratti, Oenologe Guido Brivio, Gialdi Vini	CHF 58.00
2022	Bruciato Bolgheri Tenuta Guado al Tasso, Marchesi Antinori 65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot & 15% Syrah	CHF 71.00
2016	Château Prieuré-Lichine St. Estephe Cru bourgeois 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot	CHF 95.00

ES BESTEHT DIE MÖGLICHKEIT EINER
ALKOHOLFREIEN GETRÄNKEBEGLEITUNG



Unsere nächsten Anlässe

Samstag, 13. Dezember

Dîner de Noël – im Haus zum Rüden bei Carina und Till
Bächtold, Maître Rôtisseur.

Ende Dezember

Besuch bei Irma und Hansjörg Dütsch.

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. November** bitte zusätzlich melden an Hanspeter Meier, Vice-Chancelier Argentier, argentier@chaine-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

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



ZUNFTTHAUS ZUR MEISEN

