



Chaîne des Rôtisseurs
Bailliage de Zurich-Ville

Dîner de Noël

Haus zum Rüden

Samstag, 13. Dezember 2025



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 unserem traditionellen «Dîner de Noël» einzuladen:

Datum: **Samstag, 13. Dezember 2025**

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

Preise: CHF 150 (Mitglieder & Partner)

CHF 170 (Gäste)

CHF 130 (Jungteilnehmer = bis und mit 35 Jahre)

Wir starten mit einem Champagner-Apéritif und Häppchen à la Rüden und tragen festlich-elegantes Tenue, dazu unsere Insignien.

Als besonderes Highlight wird uns Herr Cyril Camus (CEO der Firma Camus) seinen exklusiven Chaîne-Cognac vorstellen.

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

Amicalement, Ihr Bailli

Thomas P. Jucker





Menu

AMUSE BOUCHE

Hausgeräucherte Entenbrust
Sauce Cumberland | Waldorfsalat

DUETT VON DER FOIE GRAS

gebratene Tranche und Praline
Cassis | Nougat | Haselnuss-Salz-karamell

HAUSGERÄUCHERTER SAIBLING

marinierte Gurke | Ingwer | Rettich Carpaccio
Zitronen Crème Fraîche

ESSENZ VOM STEINPILZ

Wildkräuter Flädli

CHATEAUBRIAND VOM IRISH FOYLE RIND

Sauce Périgourdine | Selleriepüree | Pommes Mille-feuille

«WALDLICHTUNG»

Mousse au Chocolat | Vanille | Orangen-Gelee
Kirsch-Thymian Sorbet



Les vins

WEISSWEINE

COMPLETER CHF 99.00
Roman Hermann
Badwingert, Herrschaft, Schweiz

SAUVIGNON BLANC CHF 74.00
Robert Irsslinger, Zürichsee, Schweiz

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC CHF 99.00
Clos Saint Jean, Rhône, Frankreich

ROTWEINE

«INNOVATION» CHF 90.00
Robert Irsslinger
Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch
Zürichsee, Schweiz

IL BRECCIOLINO CHF 89.00
Castelvecchio
Sangiovese, Merlot, Petit Verdot
Toskana, Italien

«LA CROIX DE BEAUCAILLOU» CHF 129.00
CUVEE COLBERT, 2E Vin Ducru-Beaucaillou
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
St. Julien, Frankreich

«AALTO» CHF 105.00
Aalto Bodegas y Vinedos - Tinto Fino
Ribera del Duero, Spanien
Magnum CHF 205.00



Les vins

ES BESTEHT DIE MÖGLICHKEIT EINER
ALKOHOLFREIEN GETRÄNKEBEGLEITUNG

ODER EINES GUTEN COGNACS!



Unsere nächsten Anlässe

Ende Dezember

Besuch bei **Irma und Hansjörg Dütsch** – *Details folgen*

Aus dem Jahresprogramm 2026

Samstag, 10. Januar

Dîner d' Exploration – **Restaurant Sonnenberg**

Samstag, 14. Februar

Dîner d'Amour – **Haus zum Rüden** bei **Carina und Till Bächtold**, Maître Rôtisseur.

Donnerstag, 19. März

Déjeuner Amical – **Restaurant La Soupière** bei **Andreas Stöckli**,
Maître Restaurateur.

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. Dezember** 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

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

