



Chaîne des Rôtisseurs
Bailliage de Zurich-Ville

Dîner d'Amour

Haus zum Rüden

Samstag, 14. Februar 2026



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 am Valentinstag zum «Dîner d'Amour» einzuladen:

Datum: **Samstag, 14. Februar 2026**

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

Preise: CHF 135 (Mitglieder & Partner)

CHF 155 (Gäste)

CHF 115 (Jungteilnehmer = bis und mit 35 Jahre)

Wir starten mit einem Zürcher Schaumwein mit Häppchen «Rüden Style» und tragen das Tenue de Ville, dazu unsere Insignien.

Die Gastgeber sowie das Comité freuen sich darauf, Sie zahlreich zu diesem aussergewöhnlichen Anlass begrüssen zu dürfen.

Amicalement, Ihr Bailli

Thomas R. Jucker





Menu

AMUSE-BOUCHE

Randen-Praline mit Himbeer-Aceto

TERRINE VOM HUMMER UND LACHS

Glace vom Chaîne-Cognac

WACHTELBRUST

Sesam-Vinaigrette | Shiitake Pilze | Pastinaken-Püree

KALBSFILET MIT KALBSJUS «RÉDUIT»

Urrüebli | Trüffel-Tagliarini mit Onseneigelb

«ESMERALDAS KAKAOBOHNE»

Mousse au Chocolat | Karamell | Mango & Chili

Mineralwasser
Kaffee, Tee und Friandises



Les vins

WEISSWEINE

HERAWIGERT CHF 99.00

Chardonnay
Hofkellerei Fürst von Liechtenstein, Liechtenstein

RIED LOIBENBERG SMARAGD CHF 105.00

Grüner Veltliner
Weingut Emmerich Knoll - Wachau, Österreich

«G» BLANC BIO CHF 68.00

Sauvignon Blanc, Semillon
Château Guiraud - Bordeaux, Frankreich

ROTWEINE

MERLOT ZÜRICHSEE CHF 82.00

Zweifel 1898 - Zürich, Schweiz

CHÂTEAU LE MENUT DES JACOBINS CHF 92.00

Grand Cru - Merlot, Cabernet Franc
St. Emilion, Frankreich

CLOS D'AGON CHF 99.00

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Petit Verdot
Katalonien, Spanien

**ES BESTEHT DIE MÖGLICHKEIT EINER
ALKOHOLFREIEN GETRÄNKE-BEGLEITUNG**



Unsere nächsten Anlässe

Donnerstag, 19. März

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

Sonntag, 29. März

Déjeuner Gitzi im **Accademia del Gusto** bei
Mariana und Stefano Piscopo, Maître Rôtisseur

Samstag, 25. April

Déjeuner World Chaîne Day im Restaurant **Hönggerhof** bei
Pietro und Stefanie Prestito, Maître Restaurateur

Samstag, 9. Mai

GV und Chapitre National de Printemps, Lucerne

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. Februar** 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

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

