



Chaîne des Rôtisseurs  
Bailliage de Zurich-Ville

## Déjeuner Gitzi

### Accademia del Gusto

Sonntag, 29. März 2026

Chères Dames de la Chaîne, chers Confrères, liebe Gäste

Ihr Comité sowie Ihre Gastgeber **Stefano Piscopo, Maître Rôtisseur, und Mariana** freuen sich, Sie zum «Déjeuner Gitzi» einzuladen:

Datum: **Sonntag, 29. März 2026**

Zeit: **Apéritif ab 11.30 Uhr**  
um 12.15 Uhr gehen wir zu Tisch

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

Zum Apéritif gibt es einen Apéro à la Stefano mit Prosecco und Häppchen.

Wir tragen Business casual, dazu unsere Insignien.  
Der Ruban wird immer gerne gesehen.

Die Gastgeber sowie das Comité freuen sich darauf, Sie zahlreich zu diesem genussreichen Sonntag begrüßen zu dürfen.

Amicalement, Ihr Bailli



---

## Menu

### GARTEN-TARTAR

mit Burratina

---

### GITZI AL FORNO

Bratkartoffeln | Gemüse

---

### ERDBEER-TARTELETTE

Mineralwasser  
Kaffee, Tee und Friandises

---



---

## Les vins

### WEISSWEINE

COSTEGGIOLA, Soave Classico DOC Gini, Veneto (Italien)	CHF 65.00
Fiano di Avellino DOCG Macchialupa, Campania (Italien)	CHF 60.00
Adènzia Bianco DOC Cristo di Campobello, Sizilien (Italien)	CHF 70.00

### ROTWEINE

Rebo Mille 1 Pratello, Lombardei (Italien)	CHF 70.00
Tancredi Dolce & Gabbana IGT Donnafugata, Sizilien (Italien)	CHF 85.00
Il Pino di Biserno IGT Tenuta di Biserno, Toskana (Italien)	CHF 110.00

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

---



## Unsere nächsten Anlässe

### Samstag, 25. April

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

### Samstag, 9. Mai

GV und Chapitre National de Printemps, Lucerne

### Sonntag, 17. Mai

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

### Samstag, 30. Mai

Vereins-GV mit anschliessendem Déjeuner bei **Franz Ferlin**, Grand Officier Maître Restaurateur und **Denise Ferlin**, 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 **20. März** bitte zusätzlich melden an Hanspeter Meier, Vice-Chancelier Argentier, [argentier@chaîne-zuerich.ch](mailto: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](mailto:dingler@gmx.ch) / 079 572 1031 gemeldet werden.

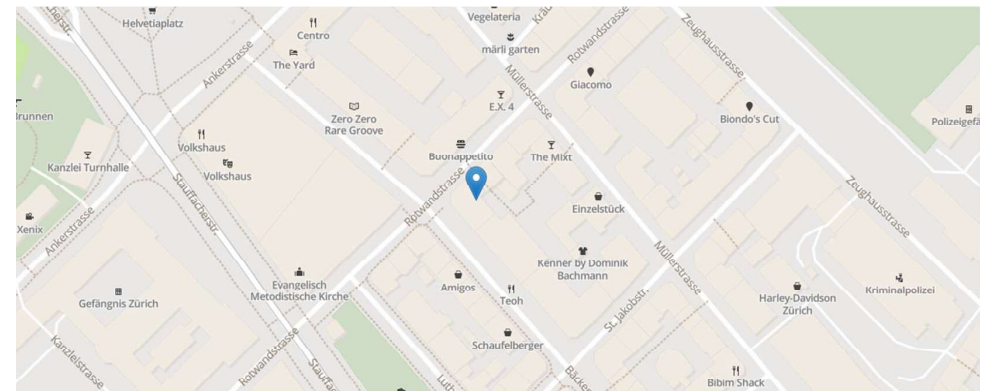
**Mit der Anmeldung zu diesem Anlass berechtigen Sie das Comité, dem durchführenden Maître Ihre uns bekannten Unverträglichkeiten bekannt zu geben.**

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

