



Chaîne des Rôtisseurs
Bailliage de Zurich-Ville

Dîner Amical

Zunfthaus zur Meisen

Donnerstag, 27. August 2026



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 Amical einzuladen:

Datum: **Donnerstag, 27. August 2026**

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 Franciacorta Brut "Cuvée Prestige" DOCG und
Meisen Häppchen.

Wir tragen das Business Casual (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 R. Jucker



Les vins

WEISSWEINE

«Xavier» Côtes du Rhône blanc AOC CHF 61.00
Xavier Vignon, Châteauneuf-du-Pape
Viognier, Grenache Blanc, Roussanne und Picpoul

Vermentino – Bolgheri doc CHF 64.00
Tenuta Guado al Tasso, Marchesi Antinori

Dézaley Médinette "Grand Cru" CHF 75.00
AOC Lavaux, Domaine Louis Bovard, Lavaux
Chasselas

ROTWEINE

"Sélection Zunft Haus zur Meisen" Birillo IGT CHF 58.00
Tenuta Marsiliana Principe Duccio
Corsini Costa Maremma,
Merlot, Cabernet Sauvignon

Arcane XV Le Diable 2015 75cl CHF 69.00
Xavier Vignon, Châteauneuf-du-Pape 150cl CHF 142.00
100% Mourvèdre

Aalto Tinto Cosecha CHF 93.00
Bodegas Aalto, Ribero del Duero
100% Tinto Fino (Tempranillo)

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



Menu

VORSPEISEN-VARIATION AUS DEM NAHEN OSTEN

GELBE LINSENSUPPE

RINDSFILET WELLINGTON MIT TRÜFFELSAUCE

Sommergemüse

HOLLUNDERBLÜTEN MOUSSE MIT APRIKOSENSORBET

Mineralwasser
Kaffee, Tee und Friandises



Unsere nächsten Anlässe

Samstag, 5. September

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

25. – 27. September

Grand Chapitre d'Automne, **Interlaken**

Donnerstag, 15. Oktober

Dîner Amical in der **Hummer- und Austernbar** im Hotel
St. Gotthard bei **Ljuba Manz-Lurje**, Grand Officier Maître
Restaurateur.

Freitag, 23. Oktober

Dîner de Chasse im 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 **20. August** bitte zusätzlich dem Vice-Chancelier Argentier, argentier@chaîne-zuerich.ch melden.



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 **Susanne Korfitsen**, Vice Chargée de Missions, info@chaîne-zuerich.ch 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



ZUNFTHAUS ZUR MEISEN

