

Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de Zurich-Ville

Dîner de Chasse

mit einer genussvollen liquiden Begleitung

Hotel Schweizerhof

Freitag, 23. Oktober 2026

Chères Dames de la Chaîne, chers Confrères, liebe Gäste

Freuen wir uns auf einen besonderen Abend, an dem herbstliche Wildküche, piemontesische Weinkultur und raffinierte alkoholfreie Genussmomente zu einem ganz besonderen kulinarischen Erlebnis verschmelzen.

Gemeinsam mit Mövenpick Wein laden wir euch zu einem exklusiven Dîner de Chasse im Hotel Schweizerhof Zürich ein. Die hervorragende Küche des Schweizerhofs verwöhnt uns mit einem sorgfältig komponierten Wild-Menü, bei dem die Aromen der Jagdsaison im Mittelpunkt stehen. Jeder Gang wird mit viel Feingefühl auf die dazu servierten liquiden Begleiter abgestimmt - ein Zusammenspiel von Küche, Wein und Frucht, das den Abend zu einem Erlebnis für alle Sinne machen wird.

Die klassische Begleitung übernehmen die charaktervollen Weine von Michele Chiarlo aus dem Piemont. Besonders freuen wir uns, Adam Verona, Global Export Manager, persönlich bei uns begrüssen zu dürfen. Er wird uns die Philosophie und die Weine dieses renommierten piemontesischen Weinguts näherbringen und uns auf eine genussvolle Reise durch die Weinwelt des Piemonts mitnehmen.

Doch auch ohne Alkohol muss nicht auf eine spannende und anspruchsvolle Begleitung verzichtet werden. Der Obsthof Retter aus Österreich steht für aussergewöhnliche Fruchtkompositionen und eine ganz eigene Form der flüssigen Genusskultur.

Andreas Etter wird uns in diese faszinierende Welt einführen und zeigen, wie viel Tiefe, Charakter und Komplexität alkoholfreie Fruchtbegleitungen entwickeln können.

So erwartet uns ein Abend, der die hervorragende Küche des Hotels Schweizerhof, edle Weine aus dem Piemont und innovative alkoholfreie Genusskultur miteinander verbindet.

Wir freuen uns auf einen genussvollen Abend, anregende Gespräche und viele bekannte Gesichter der Chaîne Zürich-Ville.

Datum: **Freitag, 23. Oktober 2026**

Zeit: Apéritif **ab 18.00 Uhr**
um 18.30 Uhr gehen wir zu Tisch

Preise:
CHF 155.00 Mitglieder & Partner
CHF 175.00 Gäste
CHF 135.00 Jungteilnehmer (= bis und mit 35 Jahre)

Weinbegleitung oder Alkoholfreie Begleitung CHF 35

Wir tragen «Business mit Krawatte», dazu unsere Insignien. Der Ruban wird immer gerne gesehen.

Der Gastgeber **Andreas Stöckli**, Maître Restaurateur, sowie das Comité freuen sich darauf, Sie gut gelaunt begrüssen zu dürfen.

Amicalement, Ihr Vice-Echanson Quirin Schaer

Menu

WILDTERRINE VOM REHFILET

auf Früchtebrot

Wein: 2015 Arneis Madri
Alkoholfrei: 2024 Wild Quitte

WILDGEFLÜGEL-CONSOMMÉ

mit Wachtel Klösschen

Wein: 2021 Gavi Fornaci
Alkoholfrei: 2024 FLY Sauvignon Blanc

HIRSCHKALBS-CRÉPINETTE UND PERLHUHNBRUST

auf Preiselbeer-Portweinsauce | Petersilienspätzli | Marroni-Rotkraut

Wein: 2023 Barbera Cipressi | 2021 Barbaresco Reyna
Alkoholfrei: 2024 FLY Cabernet Sauvignon

WEISSWEIN BIRNE MIT HASELNUSSGANACHE

Sauerrahmglace | gesalzener Karamell

2025 Moscato d'Asti Nivole
2024 Flein Gelber Muskateller

Mineralwasser
Kaffee, Tee und Friandises

Unsere nächsten Anlässe

Samstag, 14. November

Déjeuner Amical im **Rico's** bei **Rico Zandonella**, Maître Rôtisseur.

Samstag, 19. Dezember

Dîner de Noël im **Zunfthaus zur Waag** bei **Fabian Reinhardt,** 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 **18. Oktober** bitte zusätzlich dem Vice-Argentier, argentier@chaine-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@chaine-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

Hotel Schweizerhof
Bahnhofplatz 7
8001 Zürich
+41 44 218 88 88



