



Association  
Mondiale de la  
Gastronomie

8330 Pfäffikon, 22. Juni 2024

## Einladung zum Dîner Amical

Chères Consœurs, chers Confrères, liebe Gäste

Die Gastgeber und die beiden Komitees der Bailliagen Zurich-Campagne und Oberer Zürichsee freuen sich, Euch im Restaurant Eders Eichmühle zum Dîner Amical einzuladen:

**Datum:** 13. Juli 2024  
**Ort:** Restaurant Eders Eichmühle, Neugutstrasse 993, 8820 Wädenswil  
**Tenue:** Sommerliche Kleidung mit Insignien (Ruban, Plakette, Mäschi)

**Apéritif:** 18:30 Uhr, offeriert von Maître Rôtisseur Jürg Eder  
**Dîner:** 19:00 Uhr  
**Kosten:** CHF 175.00 mit Weinbegleitung  
CHF 130.00 ohne Weinbegleitung  
Wir bezahlen im Restaurant

Gäste sind herzlich willkommen.

**Anmeldung:** ausschliesslich an:  
Marisa D'Elia Vetterli  
Vice Chancelier-Argentier  
Email: [chainezhc@bluewin.ch](mailto:chainezhc@bluewin.ch)  
Mobil: 079 549 34 56

**Anmeldeschluss:** 6. Juli 2024

Wer an Lebensmittelunverträglichkeiten leidet, meldet sich bitte vorgängig direkt im Restaurant.

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.

Amicalement

Christian Vetterli  
Bailli



Association  
Mondiale de la  
Gastronomie

## Chaine des Rôtisseurs

\*\*\*\*

Apéritif von Familie Eder offeriert

\*\*\*

Rosé Castel Ringberg Elena Walch DOC 2022

Verschiedene Häppchen

Weinbegleitung

\*\*\*

Riesling Castel Ringberg Elena Walch DOC 2022

\*\*\*

Morellino di Scansano Podere 414

Sangiovese

Doppel Magnum Toscana DOCG 2018

Alles inklusive ohne Wein Fr. 130.-

Alles inklusive mit Wein Fr. 175.-

\*\*\*

Wädenswil, den 13. Juli 2024

## Diner Amical

\*\*\*\*

Pulpo Carpaccio, marinierte mediterrane Gemüse

Zitronen Vinaigrette und Sommer Kräuter

\*\*\*

Gebratener Colin de Lignes

Tomatencoulis, Oliven, Artischocke

\*\*\*

Poeliertes Kalbsfilet

Kräuter – Rohschinkenmantel

Rotweinsauce

Kartoffel Cappuccino

\*\*\*

Saint Agur und Brillant Savarin

Feigensenf und hausgemachtes Früchtebrot

\*\*\*

Limetten Quarktorte, Sommerbeeren

Prosecco Gelée und Erdbeeren Sorbet

\*\*\*

Café crème und Praline

*Eder's*  
Eichmühle