



Association  
Mondiale de la  
Gastronomie

8330 Pfäffikon, 18. Mai 2023

## Einladung zum Dîner Solstice

Chères Consœurs, chers Confrères, liebe Gäste

Die Gastgeber und das Komitee freuen sich, Euch im Restaurant Eders Eichmühle zum Dîner Solstice einzuladen:

**Datum:** 17. Juni 2023  
**Ort:** Restaurant Eders Eichmühle, Neugutstrasse 993, 8820 Wädenswil  
**Tenue:** Sommerliche Kleidung mit Insignien (Ruban, Plakette, Mäschli)

**Apéritif:** 18:00 Uhr, offeriert von Maître Rôtisseur Jürg Eder  
**Dîner:** 18:30 Uhr  
**Kosten:** CHF 150.00 mit Weinbegleitung  
CHF 115.00 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:** 10. Juni 2023

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

Mit der Teilnahme geben die Teilnehmer ihre Zustimmung zur Verwendung von Foto- und Filmmaterial, auf dem sie zu sehen sind, zum Zweck der Öffentlichkeitsarbeit und der Bewerbung der Veranstalter.

Amicalement

Christian Vetterli  
Bailli



Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs  
Bailliage de Zurich-Campagne

*Apéritif*

\*\*\*

*Bei schönem Wetter im lauschigen Garten*

*Menu mit Weinbegleitung Fr. 150.-  
ohne Wein Fr. 115.-*

*Dîner Solstice vom Samstag, 17. Juni 2023 in  
Eder's Eichmühle in Wädenswil*

Menu

*Falafel mit grillierten Gemüsen, mariniertem Feta  
Avocado und Tomaten Gelée*

\*\*\*

*Optimo, Adrian & Diego Mathier AOC 2021  
Heida, Ermitage, Amigne und Sylvaner*

*Kartoffel- Safran Schaum Suppe  
Gebratene Jakobsmuschel*

\*\*\*

*Poeliertes Kalbsfilet im Kräuter- Robschinkenmantel  
Cappuccino und Sommerlichen Gemüsen*

\*\*\*

*Le Grive Forte della Luja  
Monferrato DOC 2020*

*Tiramisu mit Himbeersorbet*

\*\*\*

*Café und Kleingebäck*