

Partner und Sponsoren

Gold-Sponsoren

Parmigiani – Fleurier

Vainard – Fine Jewellery

Silber-Sponsoren

Brauerei Schützengarten AG

Credit Suisse

TGG Hafen Senn Stieger GmbH

W. Wiedmer AG

Partner

Kinderspital Zürich

Kongresshaus Zürich

Medienpartner

Genussziele

Marmite

Spotlight

Vinum

Food-Partner

Braschler's Comestibles Import AG

Confiseur Läderach AG

Luma Beef GmbH

Oona Tropenhaus Frutigen AG

Supporter

AlphaBlue Event Management AG

ASMALLWORLD

Blumenland Schweiz AG

BSZ Business Service Zürich

Delta Security AG

Freyland Films

Ju-Air

Krebser Audiovision GmbH

Niedermann Druck AG

Oswald Cateringtechnik AG

Radisson Blu Hotel, Zürich Airport

Restaurant Wunderbrunnen

Sigi Hiss

Montagabend, 7. März 2016, 17.45 Uhr, Kongresshaus Zürich

Dîner de Charité



Menu

Wein und Getränke

Bier

Edelspez Premium & Gallus 612 (*Old Style Ale*)

Brauerei Schützengarten



Champagner

Fleur de Champagne, Premier Cru Brut

Duval-Leroy



Weissweine

2014 Riesling Kabinett Feinherb

Schloss Vollrads

2014 Grand Vin Sec

Château Lafaurie-Peyraguey



Rotweine

2011 In Signo Leonis

Heribert Bayer

2007 Amarone Classico

Bertani



Süsswein

2007 Rosenmuskateller Nr. 5

Weinlaubenhof Kracher



Kaffee / Tee und Mineral

Gourmet Menü mit allen Gängen

Apéro riche

kalt

Bavaoise vom Stör mit Kaviar
Jakobsmuschel-Saltimbocca auf Erbsencreme
Ziegenkäse-Mousse mit Rucola und Pinienkernen
Bündnerfleisch-Käserolle im Nussmantel
Grün-Spargel Panna Cotta mit Kaviar

warm

Getrübte Genfer Malakoff
Krevetten-Krabben Burger mit Melone und Lavendel
Urs Keller, «Kongresshaus» Zürich

Menu

Chartreuse vom schottischen Rauchlachs mit Broccolischaum
und Oona Kaviar aus Frutigen
Markus Gass, «Adler» Hurden



Cassolette vom Steinbutt
Franz Wiget, «Adelboden» Steinen-Schwyz



Geschmorte Kalbsbacke an Rotweinsauce mit Kartoffelmousseline
Seppi & Roger Kalberer, «Schlüssel» Mels



«Pot-au-feu» vom Nebraska US Prime Sirloin
André Jaeger

oder alternativ gemäss Voranmeldung

Falafels de légumes d'hiver, écrasée de fèves au cumin,
viennoise d'ail noir, coulis de betterave à la main de Bouddha
(avec produits certifiés Fairtrade)
Philippe Ligron, École hôtelière Lausanne



Tschuggelädätürtli mit Suurrahmglace &
Mango-Ingwer-Mousse und Kokosknusper
Beat Walker, «Im Feld» Gurtnellen & Lorenzo Ghilardelli, «Sonne» Gunzgen

Die Küchen-Crew ergänzt zudem Gion Spescha, «Krone» Adliswil.