



EINLADUNG

ZUM GENUSSABEND IN 13 GÄNGEN
INSPIRIERT VON
AUGUSTE ESCOFFIER & CÄSAR RITZ

6. NOV. 2026 • KONGRESSHAUS ZÜRICH



Genuss
region
Zürich

2026





AUGUSTE
ESCOFFIER

Der Meisterkoch

CÄSAR
RITZ

Der Hotelpionier

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Genussmenschen!

Wir laden Sie herzlich zu einem einzigartigen Ge-
nussabend ein, der dem kulinarischen Erbe zweier
Grössen des Gastgebertums gewidmet ist:

**AUGUSTE ESCOFFIER,
DEM MEISTERKOCH
&
CÄSAR RITZ,
DEM HOTELPIONIER**

Lassen Sie sich von einer aussergewöhnlichen gas-
tronomischen Reise in 13 Gängen verführen und
erleben Sie ein einmaliges Programm, das Vergan-
genheit, Gegenwart und Zukunft der Kulinarik zele-
briert.

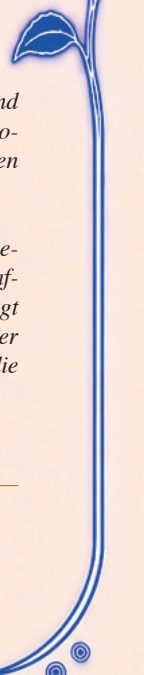
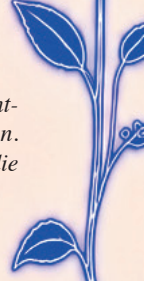
Auguste Escoffier und Cäsar Ritz sind zwei legendäre
Figuren, deren Vermächtnis bis heute einen grossen
Einfluss auf die Branche hat.

Das 13-gängige Menü ist die Vollkommenheit
aus Geschmack, Textur und Präsentation. Die
Gänge sind harmonisch aufeinander abgestimmt und
die Geschmackserlebnisse variieren von leicht zu
schwer und von salzig zu süss. Das 13-gängige Menü
ist ein Kunstwerk der Gastronomie. Es wird
an diesem Genussabend serviert.

Auguste Escoffier revolutionierte das Restaurant-
wesen durch seine innovative Küchenorganisation.
Das Standardwerk „Le Guide Culinaire“ prägt die
Ausbildung von Köchen bis heute.

Cäsar Ritz gilt als Pionier der modernen Hotelle-
rie und setzte neue Massstäbe für Luxus und Gast-
freundschaft. Er eröffnete mit dem Ritz in Paris und
dem Savoy in London zwei der renommiertesten Ho-
tels der Welt. An der Gala wollen wir seinen Ideen
Raum geben.

Gemeinsam haben Escoffier und Ritz das «Gastge-
ben» zur Kunstform erhoben. Ihre Errungenscha-
ften sind untrennbar miteinander verbunden, geprägt
durch die Kreation klassischer Menüs, einladender
Interieurs und einer Kultur, die auch Frauen in die
Restaurants brachten.



PROGRAMM GENUSSABEND

**DER ABEND WIRD VOM 13-GÄNGIGEN, KLASSISCHEN MENÜ
VON AUGUSTE ESCOFFIER BEGLEITET.**

ab 17.30 Uhr, Eintreffen & Apéro im Foyer

Begrüssung: Einführung zu Auguste Escoffier und Cäsar Ritz

Einlass grosser Saal

Grusswort von Regierungspräsidentin Carmen Walker Späh

Rückblick «Genussregion Zürich 2026» mit Oliver Fischer, Präsident

Prämierung «Wie schmeckt Zürich»

Sopranistin Cinzia Zvonello besingt Genuss und Kulinarik

Guglielmo Brentel & Michael Böhler zur Bedeutung von Escoffier und Ritz
für Hotellerie und Tourismus

Genussbotschafterin Zizi Hattab & Martijn Sonneveld, Leiter World Food
System Center an der ETH Zürich: Gedanken zur Zukunft der Kulinarik

Ausklang im Foyer mit Mignardises, Käse, Desserts, Cocktails & DJ

ca. 23.50 Uhr, Ende der Veranstaltung





DRESSCODE:

Um dem Vermächtnis von Cäsar Ritz und der Qualität des Abends gerecht zu werden, wünschen wir uns als Dresscode *Black Tie, Smoking, langes Abendkleid oder Tracht*.

KOSTEN:

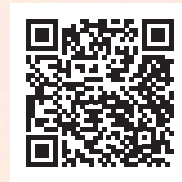
Der einzigartige Genussanlass kostet inklusive allen Getränken, den Grussbotschaften und Rückblicken auf die Genussregion, den musikalischen Einlagen, der Unterhaltung und dem ausführlich begleitendem Programmheft CHF 250/Person. Ganze 8er-Tische für Ihre Kunden oder Freunde können auf Wunsch gebucht werden.

ANMELDUNG:

Die Plätze sind begrenzt, daher empfehlen wir eine frühzeitige Anmeldung.

Tickets via QR-Code (Genussregion oder Eventfrog)

Genussregion



Eventfrog



Es steht auch ein veganes und allergenfreies Menu zur Verfügung (bitte achten Sie darauf bei der Ticketwahl).

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen einen unvergesslichen Abend zu verbringen, an dem wir die kulinarischen Meisterwerke der Vergangenheit ehren, die Hospitality der Gegenwart geniessen und einen Blick in die Zukunft der Gastronomie werfen.

Oliver Fischer

Präsident Genussregion Zürich 2026

Michael Böhler

Präsident Zürcher Hotellerie



Enjoy
Zürich,
Switzerland.



Kanton Zürich



Stadt Zürich



HotellerieSuisse
Zürich und Region

gategroup

TagesAnzeiger

