



TAVOLATA

## Kulinarische Reise durch das Limmattal



Einzigartiges Tavolata-Erlebnis mit regionalen Produkten, begleitet von spannenden kulinarischen Geschichten.

Nur vom 5. bis 7.9.2025 am Stadtfest Dietikon, bei der Zehntenscheune.



DER KOCH

**GABRIEL HEINTJES**

«Meine Küche soll überraschen und inspirieren. Meine ausgeprägte Neugierde und Experimentierfreude treibt mich an, immer wieder Neues auszuprobieren und zu kreieren. Ob bei der Kombination der Zutaten, beim Tüfteln mit Konsistenzen oder beim Ausloten neuer Techniken.»

«Das Limmattal bringt viele kulinarische Geschichten hervor. Lassen Sie sich in die lokalen Eigenheiten und Verborgenes verführen. Freuen Sie sich auf ganz viel Eingemachtes zu jedem Gang und dazwischen.»

DER GESCHICHTENSCHREIBER

**THOMAS PFANN**



Eine Initiative von:

Stadt Dietikon 



Stadt  
Schlieren

**Baden ist.**



**heintjes**  
catering

Herzliches Dankeschön  
unseren Partnern:

Brausyndikat GmbH  
Caffè Ferrari – Mondialprodukte AG  
Cäsar Garten GmbH  
Copy Weber AG  
Dörig Fisch GmbH  
Feldschlösschen Getränke AG  
Gelateria Fratelli GmbH  
Holzkorporation Dietikon  
KOMMPAKT AG  
Moser's Backparadies  
Müller Dietikon AG  
Schiblis Angushof  
Schreinerei Marc Iselin Design  
Swiss Premium AG  
Tentickle Schweiz AG  
Van-Dee Eventmanagement  
Weingut Haug

Was ist die Tavolata am Stadtfest?

Das Projekt «Tavolata – Kulinarische Reise durch das Limmattal» lädt am Stadtfest Dietikon 2025 zu einem genussvollen Streifzug durch regionale Köstlichkeiten ein. Der Koch Gabriel Heintjes und lokale Lebensmittelbetriebe gestalten, gemeinsam mit den Initianten und weiteren Partnern, ein Fest der Sinne. Ziel ist es, die Vielfalt hochwertiger Produkte aus dem Limmattal zu feiern und Lust auf regionale Genüsse zu wecken.

E-Mail: [tavolata@stadtfestdietikon.ch](mailto:tavolata@stadtfestdietikon.ch)

Informationen: [stadtfestdietikon.ch/tavolata](http://stadtfestdietikon.ch/tavolata)



# Lassen Sie sich verführen – in 4 Akten

Nehmen Sie Platz, an der 35 Meter langen Tavolata-Tafel, und geniessen Sie die «Kulinarische Reise durch das Limmattal in 4 Akten».



## Akt 01

Moderne Limmattaler Rohmilchwurst (Angus Rind), Zwiebeljus, Perlzwiebel

🌿 Grossartiger Salat, Trecce, Kräuter vinaigrette, Wassermelone

Rindscarpaccio vom Angus Rind mit Ricottacreme, Zitrone und Kräuterblüten

mit Weinbegleitung



## Akt 02

🌿 Burrata, Heisse Tomatenemulsion, Basilikumöl

🌿 Soubise-Frittata, Grana Padano und Zitronenthymian

Gebeizter Lachs mit Lauchaschemantel, Linsenhummus, Dillöl, Buttermilch

mit Weinbegleitung



## Akt 03

Bierschmorbraten vom Angus Rind, Bierjus, Marroni-cremolata

🌿 Cider Gersotto mit Rosmarinöl

🌿 Ofenkartoffeln mit Bierzwiebeln und Thymian

🌿 *Gemüsetätschli mit Kichererbsen und geröstetem Gemüsejus*

mit Weinbegleitung



## Akt 04

🌿 Apfel-Karamell-creme, Kaffeegel, Couverture

🌿 Vanilleflan, Apfeldicksaft, Buttercrumbles, Marroniglace

🌿 Tiramisù mit Apfelkompott

Kaffee/Espresso mit Spanischbröдли

mit Weinbegleitung

Der Feder von Thomas Pfann entstammen Geschichten sowie Erzählungen über Spezialitäten und Kulinarik, welche den Genuss der 4 Akte zusätzlich bereichern werden.

«**Französische Cuisine im alten Reppischdorf.**»

«**Dietiker Fisch im Becken und auf dem Teller.**»

«**Prominente (oder dubiose) Gäste aus der Luft.**»

«**Wenn der General zu Besuch kommt.**»

**EXKLUSIV-ANGEBOT: Vier Gänge inkl. Getränkebegleitung für nur CHF 80.– pro Person**

Freitag, 5. September 2025 19.00 – 21.15 Uhr  
Samstag, 6. September 2025 11.00 – 13.30 Uhr  
Samstag, 6. September 2025 17.30 – 20.00 Uhr  
Sonntag, 7. September 2025 11.30 – 14.00 Uhr

**JETZT BUCHEN** Die Platzzahl ist beschränkt. Reservieren Sie für sich und Ihre Liebsten einen Platz unter: [stadtfestdietikon.ch/tavolata](http://stadtfestdietikon.ch/tavolata)



Der Preis versteht sich inkl. MwSt. Detailliertes Angebot ist auf [www.stadtfestdietikon.ch/tavolata](http://www.stadtfestdietikon.ch/tavolata) beschrieben. Alle Rechte vorbehalten. Beschränkte Platzzahl: Es hätt, solangs hätt.