



Bailliage de Soleure

<http://chaine-soleure.ch>



Veranstaltungshinweis

«Bouillabaisse à la marseillaise» – Im Restaurant zur Post Riedholz

Nach überliefertem Originalrezept von Gaston Derron eine Bouillabaisse à la marseillaise in bester Gesellschaft geniessen und die dazu passenden Weine kennenlernen. Jetzt anmelden zum „einfachen“ Lunch.

Riedholz, 18. Januar 2019 – Hermann Sahli hat das ganz besondere und geheimnisvolle südfranzösische Originalrezept vom ehemaligen Berufskollegen Gaston Derron von Grund auf gelernt. 12 Jahre lang kochte er im Pöstli Riedholz diese einmalige Spezialität immer im Januar und Februar. Nun hat Küchenchef Daniel Hinzer übernommen und zaubert dieses geheimnisvolle und feine Fischgericht wie in alten Zeiten. Er kennt natürlich jeden Kniff und lädt am 17. Februar die Bailliage de Soleure gerne auch mit weiteren Gästen und Begleitung zum Lunch am klassischen „Grand Table“.

Zu diesem Original Bouillabaisse-Event meint Küchenchef Daniel Hinzer: «Diese Fischsuppe hat es in sich, die Zubereitungsart „à la marseillaise“ ist das Highlight in unserem Betrieb. Dieses Jahr machen wir sogar an drei ganzen Wochenenden diese Spezialität, die für die klassische Südküste steht.» Lassen Sie sich das nicht entgehen, seien Sie mit der Bailliage de Soleure als Gast ungezwungen dabei, mit am Tisch von Bailli Gilbert Ernst. Geniessen Sie mit ihm diese feine Spezialität in bester Gesellschaft. Er meint glücklich dazu: «Das ist ein idealer Anlass für neu Interessierte, Gourmets und Gäste aus anderen Bailliagen, um unsere Bailliage de Soleure näher kennenzulernen!»

Möchten Sie dabei sein, sich anmelden? Sind Sie interessiert?
Lassen Sie es uns wissen unter anmeldung@chaine-soleure.ch.
Wir freuen uns auf Sie!

Die Einladungen werden separat zugestellt.

Menu

Bouillabaisse à la marseillaise im Muscheltopf serviert mit 8 Sorten Fisch und 4 Sorten Meeresfrüchte inkl. dem Sud. Dazu werden gebackene Crôutons mit einer fantastischen, frischen Sauce Rouille serviert. Selbstverständlich werden zur Bouillabaisse passende Weine ausgesucht.
<https://www.restaurantzurpost.ch/>

Wir treffen uns zum Déjeuner um 11.00 Uhr. Mehr Infos unter:
<http://chaine-soleure.ch/bouillabaisse-a-la-marseillaise19/>

Weltweit ist die Chaîne des Rôtisseurs (www.chainedesrotisseurs.com) in 80 Ländern vertreten und zählt mehr als 25'000 Mitglieder, darunter 2000 in der Schweiz. Die regionale Vertretung in Solothurn (Bailliage de Soleure) wird von Gilbert Ernst als Bailli geleitet. Die Chaîne des Rôtisseurs, gegründet im Jahr 1248, ist weltweit die älteste und grösste gastronomische Vereinigung aus professionellen Mitgliedern und Geniessern. Weltweit sind über 40% aller Chaîne-Betriebe im Guide Michelin vertreten.
www.chaine-suisse.ch

Bildmaterial finden Sie unter folgendem Link:
<http://chaine-soleure.ch/wp-content/uploads/2019/01/bouillabaisse0219.zip>

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich an:
Charge de Presse; Reto Schläppi 062 897 49 94
medien@chaine-soleure.ch
Köllikerstrasse 35 – 5014 Gretzenbach