



Bailliage de Soleure

<http://chaine-soleure.ch>



Chères Consœurs, chers Confrères, chers Amis de la Chaîne

Es ist eine besondere Freude, diese Einladung zu überbringen, denn wir dürfen gemeinsam ein neues Haus, in unserer Chaîne, offiziell begrüssen. Das Comité der Bailliage de Soleure, sowie die Gastgeber Edith und Peter Weber, laden herzlich zu diesem speziellen Anlass ein. Gleichzeitig möchten wir Sie darüber informieren, dass zu diesem Anlass auch Roli Diglas von der Presse dabei sein wird, der in der Folge einen Bilderbogen in der allseits bekannten NOZ veröffentlichen wird. Wer nicht fotografiert werden will, muss dies zwingend vorher bei mir melden. Ansonsten gehen wir davon aus, dass eine allfällige Veröffentlichung akzeptiert ist.

Dîner de Bienvenue

Ort	Hotel Restaurant Kreuz Mittelgäustrasse 20, 4616 Kappel bei Olten
Datum	Samstag, 23. März 2019
Apéro	18 Uhr Surprise – wird vom Haus offeriert.
Dîner	19 Uhr
Herzlichen Dank an	Edith und Peter Weber für den Apéro
Tenue	Dem Anlass entsprechend chic: Herren im Anzug mit Kravatte, Damen mit Kleid oder eleganter Hosen-Blusen-Kombination. Alle inthronisierten Teilnehmende tragen die Insignien.
Übernachtung	Das Hotel Kreuz offeriert uns Zimmer zu einem Spezialpreis. Bitte direkt im Hotel buchen, mit dem Vermerk «Chaîne des Rôtisseurs». Zimmerpreise: Classic Doppelzimmer im neu gebauten Hotelteil Fr. 150.00 oder CHF 140.00 als Einzelnutzung.
Besonderes	Allfällige Wünsche von Vegetariern werden, wie immer, berücksichtigt. Wir bitten Sie, Allergien zu melden.
Anmeldung	Ihre Anmeldung nehmen wir sehr gerne bis zum 20. März 2019 per Mail, Whatsapp, SMS oder telefonisch unter folgenden Koordinaten entgegen: anmeldung@chaine-soleure.ch Telefon: 078 680 08 00 (Gilbert Ernst) 077 420 50 04 (Ursula dos Santos)

Frühlingsmenu zum Dîner de Bienvenue

Apéro Surprise

Rindscarpaccio mit einer Frühlingszwiebel-Vinaigrette

Pochiertes Seeteufel Medaillon auf sautierten grünen Spargeln mit einer Sauce Maltaise

Weisswein zu den beiden Vorspeisen: Roero Arneis Pradvaj CHF 8.50/dl

Campanelle

an Bärlauchpesto vom Born, getrocknete Tomaten und Feta

Rotwein: Yantra, Tenuta Sette Cieli CHF 8.50/dl

Zartes Lammrückenfilet mit Rosmarinjus

Frühlings-Rahmspinat

Neue Frühlings-Kartoffeln

Rotwein: Indaco, Tenuta Sette Cieli CHF 11.00 /dl

Gebratene Ananas

Caramelsauce mit grünem Pfeffer und Vanilleglace

Süsswein: Moscato d'Asti Vigna Senza Nome, Braida CHF 8.50/dl

Wir freuen uns sehr, Sie an diesem Anlass der Chaîne des Rôtisseurs begrüßen zu dürfen und hoffen auf ein wunderbares Zusammensein mit feinem Essen.

Herzlich grüsst Sie

Ursula dos Santos
Vice Chargée de Mission, Soleure



Menu: Fr. 85.-

Weinpaket: Fr. 45.-

Oder Wein im Offenausschank
gemäss Konsumation.

