



## Bailliage de Soleure

<http://chaine-soleure.ch>



Chères Consœurs, chers Confrères, chers Amis de la Chaîne

Ich freue mich sehr, Sie alle im Namen der Bailliage de Soleure und Christoph Bohren, Gastgeber des Romantik Hotel Sternen in Kriegstetten, zum Déjeuner Amical einzuladen. Als ganz besonderes Highlight sind, nebst der fantastischen Sterne-Küche, die an diesem Anlass präsentierten Weine zu bewerten. Gertraud Kolm, unsere Vice Echanson und Sommelière hat uns **Weinschätze aus der Thrakischen Tiefebene Bulgariens** vom **Weingut Katarzyna Estate, Svilengrad** ausgesucht, die uns begeistern werden.

### Déjeuner Amical

|                    |  |
|--------------------|--|
| Ort                | Romantik Hotel Sternen<br>Hauptstrasse 61<br>4566 Kriegstetten   |
| Datum              | Sonntag, 28. April 2019  |
| Apéro              | 11 Uhr<br>Surprise aus der Sternen-Küche – wird vom Haus offeriert.  |
| Déjeuner           | 12 Uhr   |
| Herzlichen Dank an | Christoph Bohren für den Apéro, den Kaffee und das Mineralwasser.  |
| Tenue              | Dem Anlass entsprechend chic: Herren im Anzug mit Kravatte, Damen mit Kleid oder eleganter Hosen-Blusen-Kombination. Alle inthronisierten Teilnehmende tragen die Insignien.   |
| Besonderes         | Allfällige Wünsche von Vegetariern werden, wie immer, berücksichtigt. Wir bitten Sie, Allergien zu melden.   |
| Preis              | 4-Gänge Menu, inklusive Apéro, Mineralwasser und Kaffee: Fr. 70.-<br>Weinpaket: Fr. 40.- oder gemäss Konsumation im Offenausschank.  |
| Anmeldung          | Ihre Anmeldung nehmen wir sehr gerne bis zum 25. April 2019 per Mail, Whatsapp, SMS oder telefonisch unter folgenden Koordinaten entgegen:<br><a href="mailto:anmeldung@chaine-soleure.ch">anmeldung@chaine-soleure.ch</a><br>Telefon: 078 680 08 00 (Gilbert Ernst) 077 420 50 04 (Ursula dos Santos) |



## Menu zum Sternen-Dejeuner



Apéro Surprise aus der Sternen-Küche  
Offeriert vom Romantik-Hotel Sternen

Katarzyna Brut  
Chardonnay 2016



Ziegenfrischkäse Panna cotta  
im Spiel mit Bündner Rohschinken, Pumpernickel und  
Salat von Jungspinat an Radieschen-Vinaigrette

Weisswein : Les Amandiers  
Chardonnay & Sauvignon Blanc 2014  
dl à Fr. 8.20



Spargelcremesüppchen  
mit «Schwarzem Knoblauch», Yuzu und Reiscracker

Weisswein : Contemplations  
Sauvignon Blanc 2018  
dl à Fr. 7.40



Geschmorter Hackbraten an Trüffeljus  
serviert mit einem Kartoffel-Zucchetti-Gratin  
und Vichy Karotten

Rotwein : Le Préjudice  
Mavrud 2016  
dl à Fr. 9.00



"Eis am Stiel"  
Valrhona-Schokolade mit Mango  
und Meringues-Quinoa-Krokant



Ich freue mich sehr auf Ihre Anmeldung und grüsse Sie herzlich

Ursula dos Santos  
Vice Chargée de Mission, Soleure



Menu: Fr. 70.-

Weinpaket: Fr. 40.-

Oder Wein im Offenausschank  
gemäss Konsumation.

