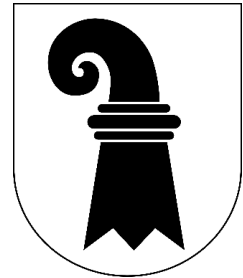
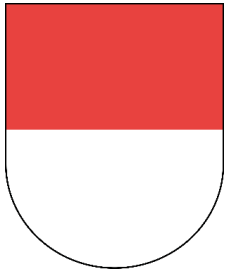


Gilbert Ernst und Salvatore Santo



laden zum Bienvenu und Solstice

Chères Consœurs, chers Confrères, chers Amis de la Chaîne

Ein Höhepunkt jagt den Nächsten in diesem Jahr. Ich freue mich sehr darüber, Sie, im Namen der beiden Baillis Gilbert Ernst (Bailliage de Soleure) und Salvatore Santo (Bailliage de Bâle-Ville) und dem Gastgeber des Gasthauses zum Schloss Falkenstein, Renato Würigler, zu einem weiteren Bienvenu einzuladen, welches als solches gleich mit einer Marriage mit der Bailliage de Bâle-Ville einhergeht und dem Höhepunkt des Jahres, dem Solstice zu Ehren durchgeführt wird.

Ich freue mich auf Sie und grüsse wie immer herzlich,
Ihre Ursula dos Santos, Vice Chargée de Mission/Presse, Soleure



| | | |
|-------------------|---|--|
| Orte | Schloss Wartenfels Schlossstrasse 26 4654 Lostorf | Gasthaus zum Schloss Falkenstein Hauptstrasse 54 CH-5013 Niedergösgen T: +41 62 849 11 26 info@schloss-falkenstein.ch |
| Datum | Sonntag, 23. Juni 2019 | |
| Treffen und Apéro | 10:30 | Schloss Wartenfels, Lostorf |
| Déjeuner | Im Anschluss daran im | Gasthaus zum Schloss Falkenstein in Niedergösgen |
| Anmeldung | Ihre Anmeldung nehmen wir wie immer gerne, per Mail, Whatsapp, SMS oder telefonisch unter folgenden Koordinaten, entgegen: anmeldung@chaine-soleure.ch Telefon: 078 680 08 00 (Gilbert Ernst) | |

**Bitte beachten Sie den Anmeldeschluss:
20. Juni 2019**

| | |
|-------------------------------|--|
| Tenue | Sommerlich festlich. Alle inthronisierten Teilnehmende tragen die Insignien. |
| Besonderes | Allfällige Wünsche von Vegetariern werden, wie immer, berücksichtigt. Wir bitten Sie, Allergien zu melden. |
| Anfahrt Schloss Wartenfels | Benutzen Sie diese Links zum Auffinden des besten Weges für Sie: |

<https://www.wartenfels.ch/anfahrt/>

Anfahrt
Gasthaus zum Schloss Falkenstein

<https://www.schloss-falkenstein.ch/kontakt/>

Zahlungsmodalitäten und Preise:

Der Preis für den Anlass beträgt **Fr. 195.-** pro Person und beinhaltet den Apéro mit musikalischer Begleitung, die Schlossführung, das anschliessende Déjeuner mit Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffee.

Bei einem Verzicht auf das Weinpaket, reduziert sich der Betrag auf **Fr. 140.-**. Die Konsumationen des Offenausschanks sind direkt im Schloss Falkenstein zu bezahlen.

Bitte vermerken Sie bei der Anmeldung, ob Sie das Weinpaket wünschen oder nicht. Sie erhalten in der Folge von uns einen Einzahlungsschein, mit welchem Sie bitte den Betrag im Voraus überweisen wollen.

Und nun zum Programm dieses wunderschönen Anlasses:



Wir beginnen mit dem Apéro im Schloss Wartenfels.

Roger Brunner präsentiert den Wein, der Chäsegge Gretzenbach sorgt für die Apérohäppchen – seien Sie gespannt!

Von der Ritterburg zum barocken Sommersitz

Während des Apéros werden wir in zwei Gruppen je eine Schlossführung bekommen, in welcher wir dieses historische Gebäude und die dazugehörigen Gartenanlagen besichtigen dürfen.

Der gesellige Apéro wird von wohlklingender Musik von Fabian Capaldi untermalt.

Fabian Capaldi begleitet unseren exklusiven Apéro mit smoothen, jazzigen Klängen und coolen Grooves in stilvoller Manier, welche ein gediegenes Background Feeling aufkommen lassen. Es erwartet Sie ein musikalischer Hörgenuss auf höchstem Niveau.



Nach dieser Einstimmung ins Schlossleben, dislozieren wir nun zum nächsten Schloss, wo wir das Déjeuner de Bienvenu einnehmen werden. Uns erwartet das Gasthaus Schloss Falkenstein, das nur für uns geöffnet ist. Der viktorianische Wintergarten, sowie der dazu gehörige Garten stehen zu unserer Verfügung.



Menu zum Déjeuner de Bienvenu

Willkommensgruss, offeriert vom Haus

Bretonischer Hummer auf Kartoffelstampf
und leichter Nöilly Prat Sauce

Weisswein: *Sauvignon blanc VOGLAR Südtirol, Peter Dipoli*
(*Sauvignon blanc*) Fr. 8.00 1dl

Hausgemachte Gänseleber Terrine mit Butter Toast
und Aprikosen Chutney

Rosé: *CUEVA LLANA Bobal Rosado – Senorio del Júcar, Spanien*
(*Bobal*) Fr. 7.00 1dl

Erfrischendes Joghurt- Limonen Sorbet mit Wodka verfeinert

Wynentaler Rindsfilet mit hausgemachter Schloss-Butter
Parmesan-Trüffel Tagliatelle (hausgemacht!) und Ofengemüse

Rotwein : *FELGARIA Faugères- Domaine de Cébène, Frankreich*
(*Grenache, Mourvedre, Syrah*) Fr. 10.50 1dl

Dessertbuffet à discrétion

Blauburgunder BLANC DE NOIRS Rosé Schinznach BIO, Schinznach
(Blauburgunder) 9.00 Fr. 1dl

Friandise

