



Bailliage de Soleure

Einladung zum Dîner de Bienvenue

Chères Consoeurs, Chers Confrères, Chers Ami de la Chaîne und Interessenten

Wir möchten die Zeit nach «Covid-19-Lockdown» einläuten und Solidarität gegenüber unseren Häusern zeigen. Mit Absprache mit unserem Maître Rôtisseur Thomas Rhiner ist es möglich ein schönes Bienvenue im Rahmen der geltenden Regeln nachzuholen. Wir werden ein wunderschönes 4-Gang-Menü von unserem Maître und seinem Team serviert und einen großartigen Apéritif offeriert bekommen, sowie einen Anlass durchführen, auf welchen ich mich ganz persönlich freue.

Folgende Regeln sind vorerst definiert, Änderungen vorbehalten:

Tischzuteilung gemäss Vorschriften. Falls Sie persönliche Zuteilungswünsche haben, lassen Sie mich diese bei der Anmeldung wissen oder melden sich gemeinsam an.

Kein Stehapéro, d.h. die Gäste gehen direkt zu ihrem Vierertisch.

Keine Zirkulation an den Tischen.

Wir sind, trotz der speziellen Situation oder gerade deshalb, gespannt auf einen wunderschönen und großartigen Anlass, den wir im April gerne durchgeführt hätten und nun nachholen wollen und laden Sie herzlich dazu ein:

**Restaurant Aarhof,
Froburgstrasse 2, 4600 Olten
Freitag 19. Juni 2020**

Apéro	18.30 Uhr
Dîner	19.00 Uhr
Preis	Fr. 111.00 inkl. Apéro, Weine, Wasser und Kaffee
Dresscode	Sommerlich elegant, Inthronisierte Mitglieder tragen ihre Insignien

Anmeldung

Bis Dienstag, 16. Juni 2020 an:
Gilbert Ernst, Bailli de Soleure
Telefon +41 78 6 800 800 oder per E-Mail an:
chaîne.soleure@bluewin.ch

Wichtig: An unseren Anlässen werden Fotos gemacht, welche auch öffentlich und in den sozialen Medien publiziert werden. Mit Ihrer Anmeldung erteilen Sie Ihr Einverständnis.

Wir freuen uns, Sie zahlreich zu begrüßen, um den Anlass im Freundeskreis der Chaîne zu geniessen. Laden Sie auch Freunde als Gäste ein - diese sind bei uns immer herzlich willkommen!

Amicalement

Gilbert Ernst
Bailli de Soleure





Bailliage de Soleure

AARHOF



OLTEN

Menü für Chaîne des Rôtisseurs
«Frühlingsbankett nach Corona»
vom Freitag, 19. Juni 2020
ca. 25 Personen um 18.30 Uhr im Restaurant

Apéro-Häppchen (offeriert)
Piemonteser «Rindfleisch-Sushi» auf Glasnudel-Salat
Tatar vom geräucherten Felchenfilet an Orangen-Senfsauce
Weisses Spargel-Mousse auf knusprigem Bündner Rohschinken

Das Menü
Galantine von der Greyerzer Poularde an Hagenbutten-Chutney
mit Erbsen-Mousse und Sakura-Kresse

Gebeizter Swiss-Lachs aus Lostallo auf Wildem Spargel
an Safran-Noilly-Prat-Schaum

Leicht geräuchertes Kalbsfilet im Lardo-Mantel gebraten
mit geschmorter Kalbskopf-Backe
serviert auf Cipolotti-Kartoffelpüree und Winznauer Karotten

Auserlesener Käse von «Jumi»
serviert mit Feigensenf, Schwarzer Nuss und Trester-Honig
oder
Das Beste von der Schweizer Schokolade
auf Himbeer-Crumble mit Pfefferminz-Granitee

Fr 111.00
(inklusive Wein, Mineral und Kaffee)

