



Bailliage de Soleure

Zum Jahreswechsel 2020/ 2021

Chères Membres du Comité National,
Chères Consoeurs, chers Confrères
Chères Amis de la Chaîne

Welch ein Jahr hatten wir im 2020.

Die Pandemie COVID19 schreibt Historische Geschichte.

Solch eine Situation wie dieses Jahr gab es noch nie und es hat unsere Branche sowie auch alle Unternehmen die irgendwie an oder mit der Gastronomie anhängen oder verbunden sind sehr schwer getroffen.

Dank ihrem Engagement, Unterstützung und besonders dem Vertrauen an uns begegneten wir der Pandemie vorbildlich, rücksichtsvoll und solidarisch.

Mein grossartiges Komitee stand stets hinter mir und wir konnten gemeinsam der Krise begegnen, was uns zusammengeschweisst hat. Dazu möchte ich die gute Zusammenarbeit, im Komitee und mit unseren Professionellen Maîtres und Chefs auf die ich nicht verzichten konnte, hoch loben. Wir alle zeigten, dass wir dem Wandel der Neuzeit gewachsen sind und uns an die vorgegebenen Regeln des BAG zur COVID19 Pandemie bedingungslos beteiligten und unsere Häuser sich sehr flexibel in kürzester Rekordzeit anpassten.

So konnten wir trotzdem unseren Häusern der Chaîne de Soleure unsere Treue beweisen.

Dafür möchte ich mich und im Namen unseres vollzähligen Komitees und unseren tollen Chaîne Häusern 1000 Fach von Herzen bedanken

Wir versuchen alles der Chaîne gerecht zu sein und dienen mit ihrer grossartigen Unterstützung und mit grossem Herzblut für unsere kulinarischen Botschaften.

Trotz der Krise blieben wir stets aktiv, und die, die wissen und unsere sozialen Kanäle verfolgen, sehen fast wöchentlich wie motivierend, vorwärts schauend und innovativ wir uns präsentieren. Unser Herz ist die Gastronomie.

Es ist grandios, ja fantastisch wie unsere Mitgliederschaft wächst.

Mein persönliches Ziel ist es 111 Mitglieder begrüßen zu dürfen. Danach kann nur ein neues Mitglied eintreten, wenn ein Bestehendes Austritt.

Dazu nur 11 Häuser als kulinarische Botschaften die wir besuchen dürfen. Sie haben festgestellt es geht hier um die historische Solothurner Zahl **11**.

Für das kommende Jahr wünschen wir Ihnen nur das aller Beste, Gesundheit und viel guten Appetit. Wir sind ihnen sehr dankbar und freuen uns sie demnächst bald wieder an unseren Gourmet Anlässen mit unseren Professionellen Mitgliedern begrüßen zu dürfen um mit ihnen zusammen unser kulturelles gastronomisches Erbe zu Leben und enge Freundschaften pflegen. Der Jahresplan der Chaîne de Soleure wird folgen.

Wir wünschen ihnen schöne besinnliche Festtage, frohe Weihnachten und einen guten gesunden Rutsch ins neue Jahr.

Amicalement

Gilbert Ernst
Bailli de Soleure





Bailliage de Soleure

Es ist mir eine Ehre ihnen ab Januar 2021 unser neu zusammen gestelltes Komitee der Chaîne des Rôtisseurs du Bailliage de Soleure vorzustellen:

Bailli de Soleure
Gilbert Ernst

Vice-Conseiller Gastronomique
Kurt «Küre» Rütsche

Vice-Chancelier Argentier
Roger Kellerhals

Vice-Chargée de Presse
Reto Schläppi

Vice Echanson
Armando Pipitone
Professionnel du Vin

Vice-Chargée de Missions
Gery Portmann
Neu im Komitee

Vice-Conseiller Culinaire
Jean- Claude Schmocker
Chef Rôtisseurs
Neu im Komitee,

Jean- Claude Schmocker löst unser ehrenwertes Mitglied Thomas Lätt,
Restaurant und Hotel Kreuz Mühledorf ab.
Thomas Lätt bleibt in der Chaîne
und wird mit dem Titel Maître Rôtisseurs Honorér ausgezeichnet.





Bailliage de Soleure

Unsre Häuser der Bailliage de Soleure ab Januar 2021

Gasthof Kreuz

Hauptstrasse 5
4583 Mühledorf
032 661 10 23

mail@kreuz-muehledorf.ch

Thomas Lätt

Maître Rôtisseurs

Zunfthaus zu Wirthen

Hauptgasse 41
4500 Solothurn
032 62628 58

info@wirthen.ch

Chris van den Broeke

Maître Restaurateur

Stefan Jaun

Chef Rôtisseurs

Solomon Tesfaye Feseha

Chef de Table

Romantik Hotel Sternen

Hauptstrasse 61
4566 Kriegstetten
032 674 41 61

info@sternen.ch

Christoph Bohren

Maître Restaurateur

Pierre Kaufeis

Chef Rôtisseurs

Eintracht Restaurant & Catering

Neue Strasse 6
4703 Kestenholz
062 393 24 63

meier@eintrachtkestenholz.ch

Marco Meier

Maître Rôtisseurs

Kreuz Kappel

Landgasthof & Hotel
Mittelgäustrasse 20
4616 Kappel
062 216 03 16

hotel@kreuz-kappel.ch

Peter Weber

Maître Rôtisseurs





Bailliage de Soleure

Restaurant Aarhof

Frohburgstrasse 2
4600 Olten
062 212 88 62
info@aarhof.ch

Thomas Rhiner

Maître Rôtisseurs

Gasthaus zum Schloss Falkenstein

Hauptstrasse 54
5013 Niedergösgen
062 849 11 26
info@schloss-falkenstein.ch

Renato Würgler

Maître Restaurateur

Maria Fuchs

Chef Sommelière

Thomas Lindemann

Chef de Table

Gasthof Bären

Kirchgässli 1
4934 Madiswil
062 957 70 10
gasthof@baeren-madiswil.ch

Patrick Pfister

Maître Rôtisseurs





Bailliage de Soleure

Neue Häuser die zur Prüfung vorliegen

Traube Trimbach
Baslerstrasse 211
4632 Trimbach
062 293 30 50

postmaster@traubetrimbach.ch

Arno Sgir

Maître Rôtisseurs

Restaurant Zollhaus
Bahnhofstrasse 4
4600 Olten
062 296 96 96

info@zollhaus-olten.ch

Adrian Müller
Sandra Müller

Maître Rôtisseurs
Chef Sommelière

Grenchner Hof
Bahnhofstrasse 6
2540 Grenchen
032 622 71 71

info@grenchnerhof.ch

Robert Laski
Antonio Bruzzese

Maître Restaurateur
Chef Rôtisseurs

Partner Häuser der Bailliage de Soleure

Wirtshaus zur Säge
Steinrain 5
4112 Flüh- SO
061 731 17 17

info@säge-flüh.ch

Patrick Zimmermann Maître Rôtisseurs





Bailliage de Soleure

Unsere Chef Rôtisseurs « NON – GUIDE » Kochschulen ohne Häuser

Patoro AG
Privatclub
Foodlab by Pascal Schwarz
Hübelistrasse 6
4600 Olten
062 212 58 50
pascal_schwarz@bluewin.ch

Pascal Schwarz Chef Rôtisseurs

Food Lab Caviezel
Privatclub
Schützengasse 15
2540 Grenchen
032 652 16 01
info@freestylecooking.ch

Rolf Caviezel Chef Rôtisseurs

