



Association
Mondiale de la
Gastronomie

CHAPITRE DU BAILLIAGE DE SUISSE

6. Mai 2023



Willkommen in Olten
Bienvenue à Olten



Association
des Maîtres de la
Gastronomie

Inhaltsverzeichnis

Sommaire

Vorwort // Preface	3
Daniel J.-M. Jaeggi-Lind, Bailli Délégué de la Principauté de Liechtenstein, Officier Commandeur, Membre du Conseil Magistral, Paris	
Vorwort // Preface	5
Dr. Thomas Kuhn, Bailli Délégué de Suisse, Membre du Conseil Magistral, Paris	
Vorwort // Preface	6/7
Gilbert Ernst, Bailli	
Vorwort // Preface	8
Thomas Marbet, Stadtpräsident // maire de la ville	
Vorwort // Preface	10/11
Thomas Steidle, Hoteldirektor // Directeur de l'hôtel Maître Hôtelier	
Komitee der Bailliage von Solothurn // Comité du Bailliage de Soleure	13
Tagesprogramm // Programme du jour	15
Mittagsmenü // Menu du Déjeuner Amical	16/17
Die Betriebe der Bailliage von Solothurn // Les établissements du Bailliage de Soleure	18/19



Rob's Enoteca
Baselstrasse 8|CH-4532
Feldbrunnen(Schweizland)
Telefon:+4132 622 71 71

Mobil: +4179 622 70 70
Web: www.orenschnecht.ch
Mail: info@orenschnecht.ch
Mail: info@robis-enoteca.ch

Chers Consœurs, Chers Confrères Chers invités et amis de la Chaîne

Es freut mich ausserordentlich in Vertretung unseres Präsidenten Yam Atallah die Inthronisationen an diesem Chapitre in Olten durchführen zu dürfen.

Olten ist bekanntlich einer der wichtigsten Bahnknotenpunkte der Schweiz und für mich bedeutet es sehr viel, heute an meinen Heimatkanton wieder anknüpfen zu können.

Gerade weil viele Personen den Kanton bereisen, hat sich schon sehr früh in dieser Gegend eine besondere Esskultur angesiedelt und die Gastfreundschaft der professionellen Mitglieder der Chaîne hat daher schon lange eine schon fast legendäre Tradition. Bailli Délégué Dr. Thomas Kuhn wird zusammen mit seinem Comité und dem Bailli von Solothurn Gilbert Ernst, dem Anlass den würdigen Rahmen geben, um neue Mitglieder aufzunehmen und langjährige Mitglieder zu befördern und zu ehren.

Die Bailliage de Suisse geniesst in der Chaîne weltweit einen sehr guten Ruf und liegt mit über 1500 Mitgliedern auf Platz vier aller Länder. Die beachtliche Zahl von 220 Mitgliedsbetrieben zeugt von der hohen Qualität der dargebotenen Kulinarik. Dahinter stehen viele tüchtige Chefs und Mitarbeiter, die hoch motiviert den Gästen wahre Kunstwerke auf die Teller zaubern.

Chapitres sind für alle Mitglieder offen und erlauben uns,

gleichgesinnte Mitglieder aus vielen verschiedenen Ländern kennenzulernen, andere Kulturen zu entdecken und nicht zuletzt die grosse Vielfalt der jeweiligen Speisen und Getränke zu erleben. Auf zu neuen Ufern der Chaîne, es wird sich immer lohnen!

Ich wünsche allen Teilnehmenden in Olten ein tolles, würdevolles und genussreiches Chapitre.

Vive la Chaîne!

C'est avec un grand plaisir que je représente notre président Yam Atallah pour les intronisations de ce Chapitre à Olten.

Olten est, comme chacun sait, l'un des plus importants nœuds ferroviaires de Suisse et pour moi, cela signifie beaucoup de pouvoir renouer aujourd'hui avec mon canton d'origine.

C'est justement parce que de nombreuses personnes voyagent dans le canton qu'une culture gastronomique particulière s'est implantée très tôt dans cette région et que l'hospitalité des membres professionnels de la Chaîne est depuis longtemps une tradition presque légendaire. Le Bailli Délégué Dr Thomas Kuhn, accompagné de son Comité et du Bailli de Soleure Gilbert Ernst, donnera à l'événement un cadre digne pour accueillir de nouveaux membres et promouvoir et honorer des membres de longue date.



Le Bailliage de Suisse jouit d'une très bonne réputation au sein de la Chaîne dans le monde entier et se situe, avec plus de 1'500 membres, au quatrième rang de tous les pays. Le nombre considérable de 220 établissements membres témoigne de la qualité élevée de l'art culinaire proposé. Derrière eux se cachent de nombreux chefs et collaborateurs compétents qui, très motivés, créent de véritables œuvres d'art dans les assiettes des clients.

Les chapitres sont ouverts à tous les membres et nous permettent de rencontrer des membres partageant les mêmes idées et provenant de nombreux pays différents, de découvrir d'autres cultures et, surtout, d'expérimenter la grande diversité des plats et des boissons. En route vers de nouveaux horizons pour la Chaîne, cela en vaut toujours la peine!

Je souhaite à tous les participants à Olten un Chapitre formidable, digne et savoureux.

Vive la Chaîne!

Daniel J.-M. Jaeggi-Lind,
Bailli Délégué de la Principauté de Liechtenstein,
Officier Commandeur,
Membre du Conseil Magistral, Paris

Bindella

la vita è bella



Tradition und Innovation

Domaine de Soleure – Solothurner Kultur in Flüssigform.

www.domaine-de-soleure.ch

Domaine de Soleure

4500 Solothurn
2525 Le Landeron

Est. 1386
Ein Unternehmen der Birminghambank Solothurn



Chères Dames de la Chaîne, Cher Confrères, Chers amis de la Chaîne

Freue mich, Sie zum Chapitre in Olten und zur Generalversammlung 2023 einladen zu dürfen. Ein Chapitre ist ein wichtiges Ereignis in unserer Chaîne des Rôtisseurs, wir begrüßen neue Mitglieder, befördern verdiente und neu chargierte Mitglieder in den Comités. Nicht fehlen darf das Geniessen gemeinsamer Stunden bei erlesenen Speisen unserer Maitres umrahmt von edlen Weinen!

In Olten führt der Weg über die alte Holzbrücke über die Aare in die Altstadt mit ihren engen Gassen und altherwürdigen Gebäuden. Viele Orte können eine lange Geschichte erzählen, leider führt uns der Weg auf Schiene oder Strasse zu oft daran vorbei, ein Besuch lohnt sich!

Besonders begrüßen wir Daniel Jæggi, Bailli Délégué de la Principauté de Liechtenstein, Membre du Conseil Magistral, er wird die Inthronisationen leiten. Die beiden benachbarten nationalen Bailliagen verbinden viele Freundschaften. Wir dürfen dieses Jahr zum 40. Jahrestag der Gründung der Bailliage de la Principauté de Liechtenstein gratulieren! Wir freuen uns, die freundschaftlichen Beziehungen weiter zu stärken.

Ein grosser Dank gebührt Bailli Gilbert Ernst und seinem Comité für die Organisation dieses Chaptires. Die Bailliage de Soleure feiert dieses Jahr ihren

70. Jahrestag der Gründung. Wir gratulieren und wünschen viele schöne Anlässe in diesem Jubiläumsjahr!

Wünsche Ihnen ein frohes, schönes Chapitre!

Vive la Chaîne!

J'ai le plaisir de vous inviter au Chapitre d'Olten et à l'Assemblée Générale 2023. Un Chapitre est un événement important dans notre Chaîne des Rôtisseurs, nous accueillons de nouveaux membres, nous promovons des membres distingués et des membres nouvellement chargés dans les Comités. Il ne faut pas oublier de partager des moments de convivialité autour de repas raffinés préparés par nos Maitres et accompagnés de vins fins!

A Olten, le chemin mène à la vieille ville avec ses ruelles étroites et ses anciens bâtiments en passant par le vieux pont en bois sur l'Aar. Des nombreux lieux peuvent raconter une longue histoire, malheureusement le chemin de fer ou la route nous font trop souvent passer à côté, pourtant une visite en vaut la peine!

Nous souhaitons tout particulièrement la bienvenue à Daniel Jæggi, Bailli Délégué de la Principauté de Liechtenstein, Membre du Conseil Magistral, il dirigera les intronisations. Des nombreuses amitiés lient



les deux Bailliages nationaux voisins. Cette année, nous avons le plaisir de féliciter le Bailliage de la Principauté de Liechtenstein à l'occasion de son 40e anniversaire! Nous nous réjouissons de pouvoir continuer à renforcer les relations d'amitié et de voisinage.

Un grand merci au Bailli Gilbert Ernst et à son Comité pour l'organisation de ce Chapitre. Le Bailliage de Soleure célèbre cette année le 70e anniversaire de sa fondation. Nous le félicitons et lui souhaitons beaucoup de beaux événements en cette année d'anniversaire!

Je vous souhaite un joyeux et beau Chapitre!

Vive la Chaîne!

Dr. Thomas Kuhn,
Bailli Délégué de Suisse,
Membre du Conseil Magistral, Paris



Chers Conseils, Chères Dames de la Chaîne, Chers Confrères, Chères amies, Chers amis

Es sind besondere Zeiten, in denen wir leben, unsere professionellen Mitglieder haben dies besonders stark zu spüren bekommen. In diesen Zeiten der äusseren Unsicherheit hat sich auch intern bei der Chaîne Suisse einiges getan und ereignet.

Es ist dem Komitee der Bailliage de Suisse Soleure eine grosse Freude und Ehre, unsere ehrenwerten Mitglieder, den Bailli Délégué, Dr. Thomas Kuhn und seinen fantastischen Conseil, nach Olten einzuladen an unser Chapitre am Samstag, 6. Mai 2023.

Unter anderem beinhaltet dies auch die vormittägliche Inthronisation, welche es unseren professionellen Consœurs und Confrères ermöglichen soll, an dieser Feierlichkeit doch mal teilnehmen zu können um den Ruban zu erhalten. Das gleiche gilt auch für alle anderen neu zu inthronisierenden Dames de la Chaîne und unsere Chevaliers.

Wir heissen euch alle herzlich willkommen in der nun grössten Stadt unserer Bailliage, in Olten, die Dreitannenstadt oder auch Eisenbahner Stadt genannt. Wir freuen uns sehr, wenn ihr uns zahlreich mit eurer Anwesenheit



beehrt und bereichert. Es wird ein kurzes, aber heftiges Chapitre sein und es bleibt euch der Sonntag zur Erholung.

Vive la Chaîne!

Ce sont des moments particuliers que nous vivons. Et nos membres professionnels en ont particulièrement fait l'expérience. En ces temps d'incertitude extérieure il s'est passé des choses et des événements au sein de la Chaîne Suisse également.

C'est un grand plaisir et un grand honneur pour le Comité du Bailliage de Soleure d'inviter nos honorables membres, le Bailli Délégué, Dr. Thomas Kuhn et son Conseil fantastique à notre Chapitre à Olten le samedi 6 mai 2023.

Cela inclut, entre autres, l'intronisation du matin qui doit permettre à nos consœurs et confrères professionnels de participer à cette cérémonie afin de recevoir le Ruban. Il en va de même pour toutes les autres nouvelles Dames de la Chaîne à introniser et nos Chevaliers.

Nous vous souhaitons à tous la bienvenue dans la plus grande ville de notre bailliage, Olten, connue comme la ville des trois sapins ou aussi la ville de chemin de fer. Nous sommes très heureux si vous nous honorez et nous enrichissez en grand nombre de votre présence. Ce sera un Chapitre court mais intense et il vous restera le dimanche pour vous détendre.

Vive la Chaîne!

Gilbert Ennet, Bailli

MALEN
TAPEZIEREN
GIPSEN
STEINPFLEGE
DECKENSYSTEME
BODENBELÄGE
PLATTEN

Bernasconi.ch
Boden Decke Wände

75
JAHRE

Aarburg | Olten
062 787 88 44

Basel
Basel
Bern
Brunnen
Luzern
Rotkreuz
Solothurn
Villmergen

THE FINE ART OF VANILLA



THE
VANILLA

www.the-Vanilla.ch

Patientenverfügung - Anordnung für den Todesfall - Beerdigung planen - Testament erstellen

Nehmen Sie diese wichtigen und persönlichen Themen jetzt in Ihre Hand. Entlasten und schützen Sie damit Ihre Angehörigen und Freunde vor schweren und schmerzlichen Entscheidungen.

Gerne unterstütze ich Sie hierbei.
Auf Wunsch auch bei Ihnen zuhause.

Bodenackerstrasse 7 - 5014 Gretzenbach - kurt.henzmann@mpfc.ch - 062 858 28 00



Willkommen in Olten! Bienvenue à Olten!

Am 6. Mai 2023 lädt die Chaîne des Rôtisseurs Soleure zum traditionellen Chapitre ins Hotel Arte nach Olten ein. Im Namen von Behörden und Bevölkerung der Stadt Olten möchte ich die «Ritterschaft der Gastronomie» herzlich in der Dreitannenstadt begrüßen. Es freut uns, dass die zentral gelegene Stadt Olten im AareLand Austragungsort ihres Gaumenschmauses mit Unterhaltungsprogramm sein darf. Unser Dank geht insbesondere an die Chaîne Soleure für die Organisation!

Die Wahl des Veranstaltungsortes kommt unseres Erachtens nicht von ungefähr und ist nicht nur der zentralen Lage unserer Stadt geschuldet: Olten darf ja von sich sagen, dass Stadt und Region im Vergleich zu ihrer Grösse nicht nur quantitativ, sondern auch von der Qualität her ein Gastronomie-Angebot aufweisen können, das Seinesgleichen sucht.

Ich wünsche allen Mitgliedern einen gelungenen Anlass mit vielen

Erlebnissen und Kontakten, die in Erinnerung bleiben werden. Und es würde mich natürlich freuen, wenn Sie unser schmuckes Aarestädtchen bei anderer Gelegenheit erneut besuchen!

Le 6 mai 2023, la Chaîne des Rôtisseurs Soleure vous invite à son traditionnel Chapitre à l'Hôtel Arte d'Olten. Au nom des autorités et de la population de la ville d'Olten, je tiens à souhaiter la bienvenue à la «Chevalerie de la gastronomie» dans la ville des trois sapins. Nous sommes heureux que la ville d'Olten, située au centre de l'Aare Land, puisse accueillir votre fête des délices culinaires avec programme de divertissement. Nous remercions tout particulièrement la Chaîne Soleure pour son organisation!

Nous pensons que le choix du lieu de l'événement n'est pas le fruit du hasard et n'est pas uniquement dû à la situation centrale de notre ville. Olten peut en effet se targuer de



proposer une offre gastronomique sans égale, non seulement en termes de quantité, mais aussi de qualité, par rapport à sa taille.

Je souhaite à tous les membres un événement réussi, riche en expériences et en contacts qui resteront dans les mémoires. Et je serais bien sûr heureux que vous reveniez visiter notre jolie ville de l'Aar à une autre occasion!

Thomas Marbet,
Stadtpräsident
maire de la ville

WEHRLIS



Coaching.Ernst

Kompetenzzentrum in:
Restaurantservicefachschule
Lebenshof Gut am Rohrbach
Schafmattstrasse 63
4655 Rohr –SO



Olten Tourismus

— SEIT 2004 —
MADURO
MADURO .CH
— GENUSS ERLEBEN —



Geschätzte Gäste, Geschätzte Mitglieder der «Chaîne des Rôtisseurs»

Chers hôtes, chers invités,
Chers membres de la
«Chaîne des Rôtisseurs»

Es ist mir eine Ehre, Sie im Konferenzhotel Arte in Olten begrüßen zu dürfen. Mein Name ist Thomas Steidle und ich bin seit bald 20 Jahren mit Leidenschaft und Passion Direktor des Hotels. Die «Chaîne» verfolge ich bereits seit meinem Abschluss der Hotelfachschule in Luzern und es war immer ein Traum von mir, mit unserem Hotel zur exklusiven Riege der Chaîne-Betriebe zu gehören. Unser 4-Sterne-Hotel Arte in Olten zählt dank seiner zentralen Lage und hochwertigen Infrastruktur zu den gefragtesten Konferenzhotels der Schweiz. Wir verfügen über 12 Seminar- und Kongressräume und bieten auf einer Fläche von über 1000 m² Platz für bis zu 500 Gäste für Konferenzen, Meetings und – selbstverständlich – Bankette mit hochwertiger Küche. Unsere 79 Hotelzimmer sind getreu dem Namen «Arte» jeweils einem Künstler gewidmet und stilischer und modern eingerichtet, wobei der Komfort für die Gäste immer an erster Stelle steht. Rund 80 Hotelmitarbeiterinnen und -mitarbeiter sorgen täglich für das Wohl unserer Gäste, das Hotel ist ganzjährig geöffnet. Das zum Hotel gehörige Restaurant «pure» nimmt in meinem Herzen einen ganz

besonderen Platz ein: Es sollte von Anfang an nicht nur ein «Hotel-Restaurant» sein, sondern ein eigenständiger Treffpunkt in der Region und darüber hinaus für ein feines Essen, einen schnellen Kaffee, ein Treffen zu einem Glas Wein oder ein Feierabendbier. Ich denke, das ist uns gelungen. Hierzu tragen unsere regelmässigen Abend-Events von Jazz-Abenden bis hin zum Krimidinner bei. Ganz besonders stolz sind wir auf die «Arte Academy», unser Ausbildungskonzept für unsere Lehrlinge. Bei den «Academy»-Events gestalten die Auszubildenden einen ganzen Themenabend im Alleingang. Diese Abende sind in der Regel fast immer ausverkauft und stossen auf grosse Begeisterung. Unterstützt werden unsere Nachwuchs-Stars von Gilbert Ernst, unserem Ausbildungsleiter und Vorsitzenden der Solothurner «Chaîne des Rôtisseurs».

Ich hoffe, Sie fühlen sich wohl bei uns. Kommen Sie gerne auf mich zu, wenn Sie eine Hotelführung wünschen oder Fragen haben – ich freue mich darauf, Ihnen unser Haus zeigen zu dürfen. Herzlich willkommen im Hotel Arte! Schön, sind Sie da.



C'est un honneur pour moi de pouvoir vous accueillir à l'hôtel de conférence Arte à Olten. Je m'appelle Thomas Steidle et je suis directeur de l'hôtel depuis bientôt 20 ans, avec passion. Je suis la «Chaîne» depuis ma sortie de l'école hôtelière de Lucerne et cela a toujours été un rêve pour moi de faire partie, avec notre hôtel, du cercle exclusif des rangs de la Chaîne. Grâce à sa situation centrale et à son infrastructure de qualité, notre hôtel 4 étoiles Arte à Olten compte parmi les hôtels de conférence les plus demandés de Suisse. Nous disposons de 12 salles de séminaire et de congrès et pouvons accueillir jusqu'à 500 invités sur une surface de plus de 1000 m² pour des événements de conférence, des réunions et – bien entendu – des banquets avec une cuisine de qualité. Fidèles au nom

«Arte», nos 79 chambres d'hôtel sont chacune dédiées à un artiste et aménagées avec style et modernité, le confort des clients étant toujours la priorité. Environ 80 collaborateurs et collaboratrices de l'hôtel veillent chaque jour au bien-être de nos hôtes, l'hôtel est ouvert toute l'année. Le restaurant «pure», qui fait partie de l'hôtel, occupe une place toute particulière dans mon cœur: dès le début, il ne devait pas être seulement un «hôtel-restaurant», mais un lieu de rencontre à part entière dans la région et au-delà, pour un repas raffiné, un café rapide, une rencontre autour d'un verre de vin ou une bière après

le travail. Je pense que nous y sommes parvenus. Nos événements réguliers en soirée, des soirées jazz aux dîners policiers, y contribuent. Nous sommes particulièrement fiers de l'«Arte Academy», notre concept de formation pour nos apprentis. Lors des événements «Academy», les apprentis organisent seuls toute une soirée thématique. En règle générale, ces soirées sont presque toujours salle comble et suscitent un grand enthousiasme. Nos jeunes étoiles sont soutenues par Gilbert Ernst, notre responsable de la formation et Bailli de la «Chaîne des Rôtisseurs» du canton de Soleure.

J'espère que vous vous sentirez bien chez nous. N'hésitez pas à me contacter si vous souhaitez une visite guidée de l'hôtel ou si vous avez des questions – je me réjouis de pouvoir vous faire découvrir notre établissement. Bienvenue à l'hôtel Arte! Je suis content de vous voir.

Thomas Steidle,
Hoteldirektor,
Direktor de l'hôtel,
Maitre Hôteleur

pure

ARTE
SEMINAR- UND KONFERENZHOTEL

Mottos 2023

- 29.01.2023 - Frozen Time
- 30.04.2023 - Chalandamarz
- 25.06.2023 - Holiday
- 24.09.2023 - Alt Weiber Sommer

Arte Academy
Events

Kreiert und durchgeführt durch unsere
Auszubildenden



Hotel Arte in Olten



Highlights

- 79 moderne Hotelzimmer
- 12 Seminarräume mit Tageslicht
- 1 moderne Seminarwohnung «The Arte Board Room»
- Kongressbereich mit Platz für bis zu 500 Personen
- Modernste technische Infrastruktur
- pure Restaurant, Bar & Lounge
- Kostenfreier WLAN-Zugang
- Parking im Hause

Lage

- 8 Gehminuten vom Bahnhof und der Altstadt entfernt
- Zürich, Bern, Luzern, Basel in 30 Minuten mit dem Zug erreichbar
- Parkhaus Sälipark direkt beim Hotel (spezieller Tarif für unsere Gäste)

Seminar- & Konferenzen

Planen Sie ein Seminar, einen Kongress oder eine Generalversammlung? Ein Konzert für mehrere hundert Zuhörer, eine Produktepräsentation oder eine Fachmesse? Unsere modernen Räume bieten Ihnen alles, was es für eine erfolgreiche Durchführung braucht: Platz, Infrastruktur und Technik. Dazu bieten wir Ihnen eine Top-Betreuung dank jahrelangem Know-how.

Hotelzimmer

Die Hotelzimmer zeichnen sich durch ihre moderne, individuelle und hochwertige Ausrichtung aus. Jedes Zimmer verfügt über künstlerische Elemente von 24 Kunstschaffenden der Region Olten sowie Werke von griechischen Persönlichkeiten.



Alle Zimmer verfügen über:

- Boxspringbetten
- Flachbild-TV mit integriertem Radio und Wecker
- Direktwahltelefon
- Kostenloses WIFI und Standleitung
- Grosszügiger Schreibtisch
- Safe
- Aktive Raumbelüftung (Soft-Klimatisierung)
- Elektrische Storen
- Vinylboden
- Badezimmer mit Regendusche, Toilette, Schminkspiegel mit Licht, Haartrockner und Badeschlappen

pure Restaurant

- Restaurant, Bar & Lounge
- Mediterrane Speisen
- Grosszügige Terrasse
- Events rund ums Essen und Trinken



Arte Seminar- & Konferenzhotel ****
 Riggenschtrasse 10
 CH - 4600 Olten
 Telefon: +41 (0)62 286 68 00
 E-Mail: info@konferenzhotel.ch
www.konferenzhotel.ch

Komitee der Bailliage von Solothurn Comité du Bailliage de Soleure

Gilbert Ernst

Bailli

Roger Kellerhals

Vice-Chanceller Argentier

Armando Pipitone

Vice-Echanson

Gery Portmann

Vice-Chargé de Missions

Jean Claude Schmocker

Vice-Conseiller Culinaire

tatsch
olten
magazin

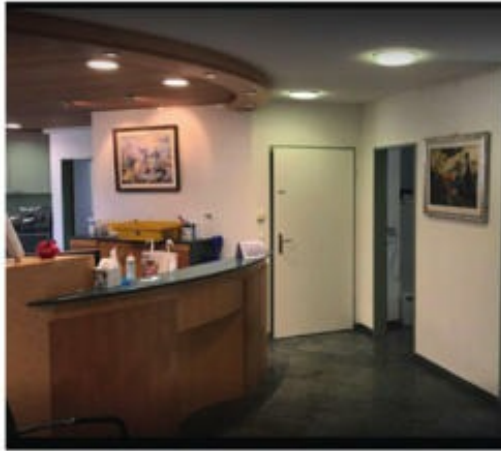
THOMAS MÜLLER
Inhaber/CEO

ALBAN AVDYLI
Stv. CEO

MEHR ALS EINE DRUCKEREI

dietschi
PRINT&DESIGN OLTEN

DIETSCHI PRINT&DESIGN AG Ziegelfeldstrasse 60 4601 Olten 062 205 75 75 www.dietschi.ch



Gesundheitspraxis Centro Lostorf AG

Dr. med.
Joachim Ledwoch
Stefan Ledwoch
Allgemeine Innere Medizin FMH

Hauptstrasse 18
CH 4654 Lostorf
joachim.ledwoch@hin.ch

Tel. +41 62 298 06 11
Fax +41 62 298 06 12



Tagesprogramm Programme du jour

Samstag, 6. Mai 2023, Seminar- und Konferenzhotel ARTE, Olten – SO
Samedi, 6 mai 2023, hôtel de séminaire et de conférence ARTE, Olten – SO

- 09.30 h** Türöffnung für die Generalversammlung
Ouverture des portes pour l'assemblée générale
- 10.00 h** Generalversammlung der Chaîne des Rôtisseurs Suisse
Assemblée générale ordinaire de la Chaîne des Rôtisseurs de Suisse
- 11.00 h** Inthronisation und Ehrung der Commandeure
Intronisations et distinction des Commandeurs
- 12.15 h** Apéro
- 13.00 h** Mittagessen
Déjeuner Amical



Eptinger

Menu Déjeuner Amical

Apéro

Gurkenespuma / Dill

Mousse de concombre / aneth

Kalbstatar / Limette / Foccacia

Tartare de veau / citron vert / foccacia

Leberparfait / Sellerie / Brioche

Parfait de foie / céleri / brioche

Mauler Brut, Môtiers, Cuvée Tradition Brut, Suisse

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Solothurner Weissweinsuppe / Lachscrostini

Soupe soleuroise au vin blanc / crostini de saumon

Domaine de Soleure 2020, Cuvée Wengi, Sauvignon Blanc, Suisse

Zanderfilet vom Lac de Neuchâtel

Filet de sandre du Lac de Neuchâtel

Erbsen / Chorizo / Martini

Petits pois / chorizo / martini

Neuchâtel Blanc AOC, Suisse, 2021

Domaine du Château Vaumarcus

Chasselas

Rhabarbersorbet / Schweizer Gin

Sorbet rhubarbe / gin de Suisse

Rosa gebratenes Kalbssteak

Steak de veau rôti rose

Morcheln / Bärlauch-Crêpes gefüllt mit Spargeln

Morilles / crêpes à l'ail des ours farcies aux asperges

Elisa, 3 Liter Jeroboam, Suisse, 2019

Claudio und Kathrin Hartmann, Schinznach Dorf

Cabernet Jura 24 Monate im Barrique, Pinot Noir, Muscat Bleu

Solothurner Torte

Gâteau de Soleure

Schoko-soufflé / Beeren / Fruchtsorbet

Soufflé au chocolat / baies / sorbet aux fruits



www.oetterlikaffee.ch

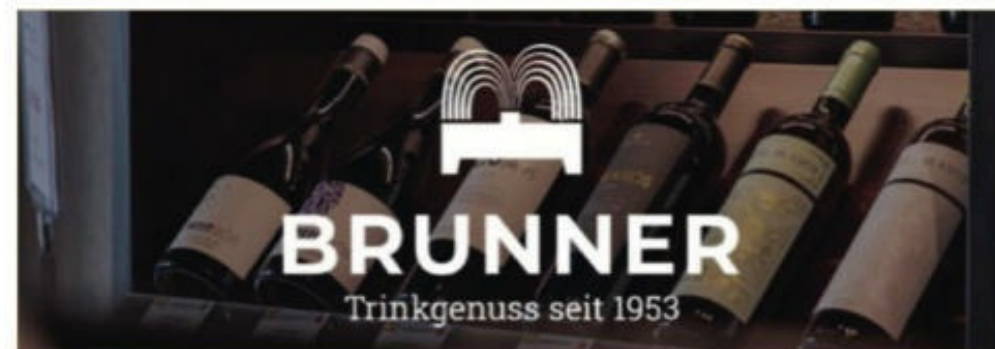
OETTERLI KAFFEE

Röstkunst seit 1895



HAEFELI ELEKTRO AG
ELEKTRO UND
TELEKOMMUNIKATION
Solothurnerstrasse 8
4614 Hägendorf

ELITE Tel. 062 216 20 20
ELECTRO-PARTNER www.haefeli-elektro.ch



IN 2 MINUTEN

5X UM
DIE
ERDE

Mit den 30 000 kWh Strom, die wir
in 120 Sekunden produzieren,
fährt ein E-Auto 200 000 km weit.

Wollen Sie mehr erfahren? Besuchen Sie unsere
Ausstellung und machen Sie eine Werkbesichtigung.
Gratis-Tel. 0800 844 822, www.kkg.ch

Kernkraftwerk  Gösgen



Die Betriebe der Bailliage von Solothurn

Les établissements du Bailliage de Soleure



Gasthaus zum Schloss Falkenstein
Hauptstrasse 54, 5013 Niedergösgen
Maitre Restaurateur Renato Würzler
Professionelle du Vin Maria Würzler



Restaurant Brücke
Hauptstrasse 2, 5013 Niedergösgen
15/16 Gault & Millau Punkte
Maitre Restaurateur Markus Gfeller
Chef Rôtisseur Thomas Messerli



Restaurant Aarhof
Frohburgstrasse 2, 4600 Olten
Maitre Rôtisseur Thomas Rhiner
Chef de Table Vanessa Blum



4 ** Hotel Seminar- und Konferenzhotel ARTE**
Riggenbachstrasse 10, 4600 Olten
Maitre Hôtelier Thomas Steidle
Chef Rôtisseur Steffen Runge
Chef Rôtisseur Nico Hingorani
Chef Rôtisseur Mike Hagmann
Rôtisseur Andrea Villano
Jeunes Rôtisseur Daria Michel
Chef de Table Jorge Freitas



Restaurant Traube
Baslerstrasse 211, 4632 Trimbach
17 Gault & Millau Punkte / 1 Michelin Stern
Maitre Rôtisseur Arno Sgier



Landgasthof und Hotel Kreuz Kappel
Mittelgäustrasse 20, 4616 Kappel
Maitre Rôtisseur Peter Weber



Restaurant und Catering Eintracht
Neue Strasse 6, 4703 Kestenholz
Maitre Rôtisseur Marco Meier



Romantik Hotel Restaurant Sternen
Hauptstrasse 1, 4566 Kriegstetten
14 Gault & Millau Punkte
Maitre Restaurateur Christoph Bohren
Chef Rôtisseur Pierre Kaufeis



Landgasthof Bären
Kirchgässli 1, 4934 Madiswil
Maitre Rôtisseur Thomas Pfister



Grenchner Hof
Bahnhofstrasse 6, 2540 Grenchen
Maitre Restaurateur Robert Laski
Chef Rôtisseur Antonio Bruzzese
Chef Rôtisseur Vilmar Vrenezi



Gasthof Kreuz
Hauptstrasse 5, 4583 Mühledorf
Maitre Rôtisseur Thomas Lätt



Restaurant zum Löwen
Hauptstrasse 42, 3254 Messen
15 Gault & Millau Punkte
Maitre Restaurateur Sebastian Graber



creanorm polypins
spielwaren souvenir promotions werbeartikel

**Exklusiv
für Kundinnen
und Kunden
der AKB.**



Mehr Freizeit für weniger Geld.

Mit dem [AKB Freizeitportal](#) schenken wir Ihnen
attraktive Freizeitangebote.



akb-freizeitportal.ch

Am
richtigen
Ort.ch



**Aargauische
Kantonalbank**