



## Einladung zum OMGD Dîner amical «Saint Nicolas»

ins Restaurant Aarhof in Olten

vom

**Freitag, 6. Dezember 2024**

Chères Dame de la Chaîne, Chers Confrères, Chères Amis de la Chaîne

Im Namen des gesamten Komitees der Bailliage de Soleure, Maître Restaurateur Thomas Rhiner, sowie dem Team des Aarhof lade ich euch ein:

### Restaurant Aarhof

**Frohburgstrasse 2, 4600 Olten, Tel. 062 212 88 62**

Apéro	18.30 Uhr
Diner	19.15 Uhr
Preis Menu	Fr. 111.00/Person inkl. Mineralwasser und Kaffee
Weine	4 Weine vom Sommelier empfohlen Fr. 35.00 oder Fr.10.00 pro Glas. Alternativ Weine, nach persönlichem Geschmack, von der Weinkarte (Preis gemäss Karte)
Dresscode	Smart casual ohne Krawatten Inthronisierte Mitglieder tragen die Insignien: Ruban oder das Mäscheli

**Anmeldung bis Sonntag 1.12.2024 an:**

Gery Portmann, Vice-Chargé de Missions  
Telefon +41 79 424 63 51 oder per e-mail an:  
gery.portmann@bluewin.ch

Bitte unbedingt rasch möglichst anmelden. Bei kurzfristiger Absage behalten wir uns eine Kostenbelastung vor. An unseren Anlässen werden Fotos gemacht, welche auch öffentlich und in den sozialen Medien publiziert werden. Ihre Daten können für die Zwecke der Chaîne des Rôtisseurs im Sinne des Datenschutzgesetzes verwendet werden. Mit Ihrer Anmeldung erteilen Sie hierzu Ihr Einverständnis. Bitte informieren Sie uns über vegetarische oder vegane Kost, Unverträglichkeiten, Allergien oder Intoleranzen. Wir passen das Menu gerne an Ihre Wünsche an.

Wir freuen uns auf einen genuss- und stilvollen Abend mit vielen Teilnehmern. Gäste sind natürlich, wie immer, herzlich willkommen.

Amicalement

Gilbert Ernst  
Bailli de Soleure

**Gilbert Ernst, Bailli**

**Chaîne des Rôtisseurs, Bailliage de Soleure**

Schafmattstrasse 63, Lebenshof Gut am Rohrbach, 4655 Rohr-SO, +41 78 6 800 800, [chaine.soleure@bluewin.ch](mailto:chaine.soleure@bluewin.ch)



AARHOF



OLTEN

## ***Chaîne des Rôtisseurs*** ***Freitag, 6. Dezember 2024***

*als Brötli kleine «Gritibänzen»*

***Apero*** ab 18.30 Uhr

### ***Gemüse-Chips***

*Petersilienwurzel / Chioggia / Süss-Kartoffeln / Pfälzer / Karotten / Sellerie / Kürbis  
Schwarze-Knoblauch-Mayo / Peperoni-Quark-Dip / Mais-Espuma*

### ***«Puffed-Bread»***

*Kalbsbacke / Meerrettich / Flower-Sprout / Royale*

***Menü*** ab 19.15 Uhr

### ***Lostallo-Alpin-Lachs***

*Tatar / Mousse / Carpaccio / Sashimi / Piso-Kresse / Holunder-Balsamico-Sorbet*

*&&&*

### ***Solothurner Weissweinsuppe***

*Appenzeller Ente / Pilz-Krokette / Randen*

*&&&*

### ***Swiss-Black-Angus Ribeye***

*Valle-Maggia-Peppe-Pfeffer / Blauer Sankt-Galler / Röst-Zwiebeln  
Kartoffel-Baumkuchen / Ofen-Gemüse*

*&&&*

### ***Schokoladen-Variation «Aarhof»***

*Küchlein / Maracaibo / Toblerone / Flan / Glace / Luft-Schokolade*

*Menü pro Person 111 (inkl. Kaffee und Mineral)*

*Advents-Gebäck zum Kaffee*

*Menü pro Person 111, inkl. Mineral & Kaffee  
Weinpaket mit 4 Weinen: 35 / Wein pro Glas: 10*

[WWW.AARHOF.CH](http://WWW.AARHOF.CH)

**Gilbert Ernst, Bailli**

**Chaîne des Rôtisseurs, Bailliage de Soleure**

Schafmattstrasse 63, Lebenshof Gut am Rohrbach, 4655 Rohr-SO, +41 78 6 800 800, [chaine.soleure@bluewin.ch](mailto:chaine.soleure@bluewin.ch)

*Excellence - Generosity - Commitment*