

Ambassadoren Weinfreunde Solothurn | Chapitre 2026

Ein Abend für Weinfreunde, Genuss und Geselligkeit

Freitag, 20. November 2026 | ab 19.00 Uhr

LE BESEIVAL | Kronengasse 1 | 4500 Solothurn

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde

Wenn edle Tropfen auf kulinarische Raffinesse treffen und die Freude am gemeinsamen Geniessen im Mittelpunkt steht, ist ein besonderer Abend garantiert.

Wir laden euch herzlich zu unserem diesjährigen Chapitre im **Palais le Besenval** ein. Freut euch auf einen genussvollen Abend mit ausgewählten Weinen, einem festlichen Menü und anregenden Gesprächen in geselliger Runde.

Preis pro Person für Mitglieder CHF 152

Preis pro Person für Gäste CHF 162

Im Preis eingeschlossen sind das Menü, die Weine, Mineralwasser sowie Kaffee zum Dessert.

Anmeldung mit Einzahlung auf das Konto der Ambassadoren-Weinfreunde Solothurn, 4500 Solothurn, **bis spätestens am Dienstag, 11. November 2026:** Raiffeisenbank Untere Emme, Biberist | IBAN Nr. CH30 8080 8005 4739 0763 8.

Bitte bei der Anmeldung angeben, falls das vegetarische Menü gewünscht wird sowie Allergien oder Unverträglichkeiten.

Wir kleiden uns festlich und tragen die Orden.

Wir freuen uns darauf, mit euch einen unvergesslichen Abend voller Geschmack, edler Weine und schöner Begegnungen zu erleben.

Herzlichst

Der Stubenrat
Ambassadoren Weinfreunde Solothurn

APÉRO

Verschiedene Crostini

Schaumwein: Camilo Alta Langa DOCG, Scagliola Sansi (2019)

VORSPEISE 1

Rucola-Orangensalat mit Rauchlachsstreifen
Geraucheten Karottenstreifen und karamellisierten Baumnüssen

Wein: Ancant Langhe Rosato DOC, Cantina Mario Costa (2025)

VORSPEISE 2

Getrüffelte Kartoffel-Lauch-Suppe

Wein: Il Volo, Roero Arneis DOCG, Cantina Mario Costa (2025)

HAUPTGANG

Brasato al Barolo mit gefüllten Riesenchampignons

Wein 1: Chorey-les-Beaune les Beaumonts, Jean-Claude Boisset (2024)

Wein 2: Del Conte Barolo DOCG, Cantina del Ciabot (2020)

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Venere-Risotto mit Zucchinibooten und Ratatouille

KÄSEGANG

Getrübelter Brie im Strudelteig mit Waldhonig

Wein: Passi pQlin, Roero

SÜSSER ABSCHLUSS

Torrone-Parfait auf Schokoladenmarmor

Wein: Piemonte Brachetto DOC, Petali di Rose (2024)