



Solstice d`Eté
Ochsen
Wölflinswil



HERZLICH WILLKOMMEN
BAILLI DÉLÉGUÉ THOMAS
KUHN MIT PARTNERIN



DIE URKUNDENÜBERGABE
HERZLICHE GRATULATION
CHRIS BOSSERT VICE-
CHARGÉ DE MISSIONS



HIMMLISCH
DER GARTEN MIT
SEINEM TEICH

FÄCHER ODER DOCH DER ZAHNSTOCHER?



Der Chefkoch klärt auf...

Es ist einfach eine ganz normale Form!

Das sind Fragen welche beschäftigen, wenn die wunderschön dekorierten Teller vor einem platziert werden. Wie kann man etwas so filigran und ideenreich anrichten?

Jörg Lenzin Maître Rôtisseur und Vice-Conseiller Culinaire hat es mit seinem jungen Team einmal mehr bewiesen, dass nicht nur Können und Liebe dahinter steckt, sondern auch und vor allem die Freude, den Gast zu verwöhnen!

Wie gerne geht man immer wieder in den Ochsen Wölflinswil. Eine idyllische Ortschaft zwischen dem Tafeljura im Norden und Faltenjura im Süden. Einst den Habsburgern und zu Vorderösterreich gehörend, war es mal ein französisches Protektorat. 1802 schloss sich Wölflinswil definitiv der helvetischen Republik an.

Der Ochsen, ein wunderbares Gasthaus, dessen Mauern Geschichte schreiben. Die 1. Schriften kommen bereits aus dem Jahre 1288.

Im 17. Jahrhundert als Taverne beliebt, wurde es schlussendlich 1761 zum Ochsen ernannt. Seit 1970 ist es in Besitz der Familie Lenzin. Jörg und Judith, welche den Ochsen heute mit viel Charme gekonnt weiterführen, gebühren dem Ochsen alle Ehre.

Der Apéro durfte nach langer Zeit wieder stehend eingenommen werden. Man genoss sichtlich die Kommunikation mit all den Freunden. Sich wieder verbal austauschen zu können und persönlich in die Augen zu schauen, hatte nach dieser langen Auszeit ohne Zweifel einen neuen Stellenwert bekommen.

Schweinskopfbäggli auf Kartoffelsalat und Randen, Bärlauch-Focaccia mit geräucherter Forelle und die warme Eierschwämmchen-Suppe aus den Shot-Gläsern. Passend dazu den Clos de Mez. Ein perfekter Einstieg und genau das, was uns am sonnigen Samstag erwartet hatte.

Der Apéro, wurde von Jörg und seiner Judith gespendet. Vielen herzlichen Dank für den wundervollen Einstieg und dieses herzliche Willkommen!

Da der Ochsen an diesem Abend noch in den Genuss einer Hochzeitgesellschaft kam, war für uns im wunderschönen Wintergarten gedeckt. Wie immer bezaubernd mit liebevoll ausgesuchter Dekoration.

Tatar vom Waadtländer Saibling

Das Highlight - Panna cotta aus Wölflinswiler Spargeln.

Für das Auge war das filigran zubereitete Panna Cotta ein Feuerwerk. Das Zusammenspiel der Farben - eine kunstvolle Komposition!

Das Fleisch des Saiblings (*Salvelinus Alpinus*) fest, saftig und perfekt abgeschmeckt. „Das Spargel-Pannacotta schön aromatisch, geschmacksintensiv und herrlich frisch“, wie von Vice-Conseiller Gastronomie Daniel Schneider meisterhaft zitiert. Vielen Dank Daniel für deine immer wieder schönen Dankesreden, auf welche ich gerne im Bericht zurückgreife.



Der Sauvignon blanc Ehrenhausen von Jakobi Gross war eine sehr passende Begleitung dazu.

„Habe Mut, dich deines eigenen Verstandes zu bedienen.“ (Immanuel Kant, deutscher Philosoph, 1724 – 1804)

Dieses Zitat passt perfekt zum nächsten Gang:

Blumenkohl mit Sesam und Mandeln. Der Sesamsamen mit dem exotisch, würzigen und leicht nussigem Geschmack und mit Mandeln garniert. Der kohlige Geschmack mit dieser Kombination machte diesen Gang zu einem unvergesslichen Erlebnis.



Jörg und sein Team beweisen immer wieder, dass sie mit ihrem Können und bestimmt auch ein bisschen Courage, immer wieder Grosses und Neues auf die Teller zaubern. Der Chef versteht es, aus den einfachsten Dingen Unvergessliches zu schaffen. Dies muss einfach mal gesagt sein und wir schätzen diese Eigenschaft sehr.

Vice Echanson Christian Bärtschiger nahm uns mit auf eine informative und spannende Weinreise. Die Weine hat er mit Sommelierin Judith Lenzin ausgesucht. Die Qual der Wahl zwischen französischer oder doch spanischer Provenienz war gegeben. Eine schöne Option war, mit dem Weinflight in den Genuss aller Weine zu kommen.

Der Moment, an dem alles vergessen wird...

Beim Hauptgang werden oft die Fotos vergessen! Kein Wunder, bei diesen vortrefflichen Hauptgerichten. Und wenn dann der Gang noch mit dem ausserordentlichen berühmten Jus von Jörg angerichtet wird, da gibt es doch einfach nichts mehr hinzu zu fügen.

„Exzellent, superb, très satisfait, perfekt und auf den Punkt gebracht“ - so Daniel Schneider.



Das Licht und der Käse

Auch wenn die Temperaturen mehr auf der kühleren Seite waren, konnten wir den Käsegang und schlussendlich auch das Dessert draussen auf der wunderschönen Terrasse mit dem märchenhaften Teich und seinen Kois geniessen.

Als Tradition zum Solstice bekam jedes Mitglied sowie jeder Gast eine Laterne geschenkt, welche liebevoll auf dem Tisch deponiert war.

Was für eine schöne Idee - das Licht weiterzugeben, wie von Bailli Markus Grunder bei seiner Ansprache perfekt auf den Punkt gebracht und von Bailli Délégué Thomas Kuhn ebenfalls gekonnt bei seiner Rede aufgegriffen.

Es war eine Ehre, Thomas mit seiner herzwinnenden Frau Christine so kurz nach Amtsantritt bei uns in der Chaîne d'Argovie begrüßen zu dürfen. Dir lieber Thomas wünschen wir von Herzen eine tolle Amtszeit als Bailli Délégué und freuen uns sehr auf eine spannende Reise mit dir als Kapitän.

Zum Abschluss

Das frische sehr cremige Kokos-Eis auf einem einfach traumhaften Erdbeermousse. Speziell zu erwähnen, der Rahmen von einem leckeren Ring aus Erdbeergelee.

Lieber Jörg, liebes Küchenteam: Herzlichen Dank für diese grossartige Leistung.



Auch dem Serviceteam Axel und ELOdie, unter der Leitung von Judith ein herzliches Dankeschön für den zuvorkommenden, immer präsenten und kompetente Service.

Und zum Schluss comme toujours!

«Merci et Bravo»!

Mit diesen Worten beendete Daniel Schneider seine vorzügliche Dankesrede.

Ein Abend, welcher in bester Erinnerung bleiben wird!

Von Herzen wünsche ich Ihnen einen sonnigen und erholsamen Sommer sowie beste Gesundheit. Ich freue mich sehr auf ein baldiges Wiedersehen.

Herzlichst,

Ihre Marilyn Mathis
Vice-Chargée de Presse

Die 2 nächsten Anlässe:

Déjeuner

Mittagessen

Wann:
Sonntag,
22. August 2021

Wo:
Restaurant
zum Sternen
Würenlingen

Dîner Amical

Abendessen

Wann:
Samstag,
11. September 2021

Wo:
Schlossgarten
Schöffland
