

ab Januar **Rösti-Festival**

Zürcher Rösti mit Lauchstreifen und Kümmel

Genfer Rösti mit Gemüsestreifen, Champignons und Schnittlauch

Oberwalliser Rösti mit Tomatenscheiben und Raclettekäse überbacken

Berner Rösti mit Speckwürfeli

Appenzeller Rösti mit Hörnli, Speckwürfeli und Appenzeller-Käse überbacken

Unterwalliser Rösti mit Rohschinken, Raclettekäse und Spiegelei

Sankt-Galler Rösti mit Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce und Speckrösti

Rösti-Pastetli Laxerwald mit Kräuterpilzrahmsauce

Rösti-Pastetli Eringental mit Kalbsgeschnetztem an Kräuterpilzrahmsauce

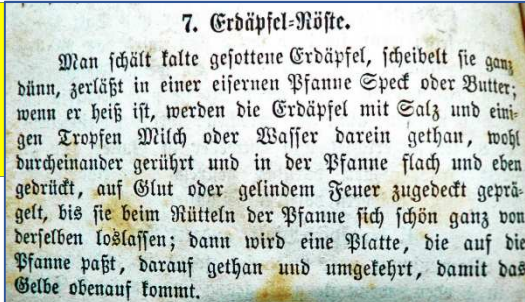
'Züri-Gschnätzlets mit Rösti'

Geschnetztes Kalbfleisch an einer Champignonrahmsauce mit Rösti

Rösti / Röschi, die; - (o.Pl.): [Pl: Rös(ch)tinen oder Rös(ch)-tenen] Bratkartoffeln nach Schweizer Art, grob raspelt, mit einer zusammenhängenden gelbbraunen Kruste.

[Duden: Wie sagt man in der Schweiz? Wörterbuch der schweizerischen Besonderheiten, 1989]

Rezept aus: **Neues Berner Kochbuch oder Anleitung** die im gewöhnlichen Leben sowohl als bei Fest-Anlässen üblichen Speisen auf die schmackhafteste Art zuzubereiten, herausgegeben von L. Rytz geb. Dick, **Bern 1836** [Schweizerisches Gastronomiemuseum, Schloss Schadau, Thun]



Röschi, das Schweizer Nationalgericht

Auch wenn Politiker und Journalisten mit einem „Rösti-Graben“ die gelegentlich unterschiedlichen Haltungen der germanischen und romanischen Bevölkerung in der Schweiz erklären wollen, so ist dies aus kulinarischer Sicht ein absoluter Nonsens. Rösti verbindet uns Schweizer von St. Margrethen bis Genf und von Basel bis Chiasso stärker und länger, als jede politische Meinung.

Von den ‚prötle Herdöpfel‘ zu den ‚Pommes de terre rôties‘

Die Kartoffel wurde im 16. Jahrhundert aus den südamerikanischen Anden, wo sie seit 7000 v. Chr. gepflegt wurde, von spanischen und englischen Seefahrern nach Europa gebracht. Allerdings setzte sich die „neuartige“ Knolle als Nahrungsmittel in Europa zuerst nicht durch, sie wurde als Zierpflanze an Päpste und Könige verschenkt. Erst um 1760 erkannte der französische Apotheker Antoine Augustin Parmentier den grossen Nährwert der Kartoffel. Der Durchbruch gelang mit einer List des Preussenkönigs Friedrich dem Grossen. Als während des Siebenjährigen Krieges eine Hungersnot drohte, liess er Kartoffelfelder anlegen und diese von seinen Grenadieren zum Schein streng bewachen. Die Bauern schlichen nun nachts auf die Felder um nachzusehen, was es da so streng zu bewachen gäbe und stahlen korbweise Kartoffeln, um sie auf den eigenen Feldern anzubauen. Nach einer alten Überlieferung soll der Glarner Söldner Jakob Strub zu Beginn des 18. Jahrhunderts die Kartoffeln aus Irland in seine Heimat mitgebracht haben. In der Folge wurde Sie auf unzählige Arten zubereitet.

Die ‚Rösti‘ dürfte zum Beginn des 19. Jahrhunderts in der Zürcher Landschaft entstanden sein. Die „prötle Herdöpfel“ (gebratene Kartoffeln) verdrängten zuerst in Zürich als Morgenessen die mittelalterlichen Brei- und Milchspeise.



Monsieur Yvon

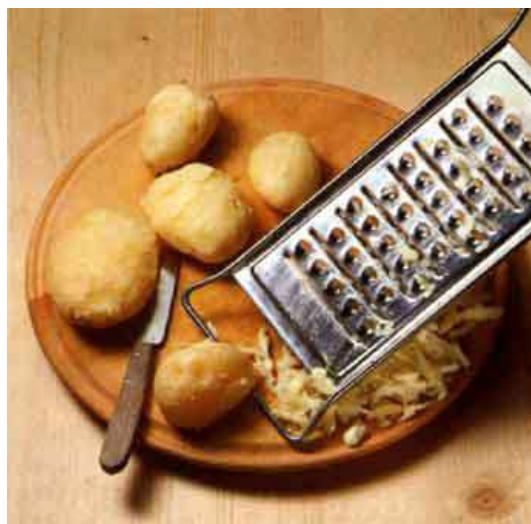
Restaurant zum Löwen, Dorfstrasse 90, CH-8912 Obfelden
Tel: +41 (0)44 761 08 04 – www.yvon-loewen.ch – yvon@yvon-loewen.ch



Rösti – Grundrezept:

geschwellige Kartoffeln schälen, zu Rösti raffeln, mit Salz würzen. Schweinefett in der Bratpfanne zergehen lassen. Die geraffelten Kartoffeln im heissen Fett bei kleiner Hitze goldgelb braten. Zu einem Kuchen formen, wenden und auf der andern Seite goldgelb braten.

Sie verbreiteten sich weiter südwestwärts ins Bernbiet und ins Welschland, wo sie als „Pommes de terre rôties“ auch sprachlich den Sprung zu ihrem Namen „Rösti“ schafften. (Der Accent circonflexe auf dem ‚o‘ von rôtie ersetzt ein heute nicht mehr ausgesprochenes ‚s‘). **Und so wurde aus dem welschen „rôtie“ die schweizerische „Rösti“**, welche als morgendliche Hauptmahlzeit den richtigen Boden für die tägliche Arbeit auf dem Bauernhof hergab. Der Siegeszug der Rösti setzte sich in allen Regionen der Eidgenossenschaft fort und wird bis heute bei reich und arm als chüstige Mahlzeit und als Beilage geschätzt.



Rösti wird in der Regel aus Kartoffeln geraffelt, die am Vortage gekocht wurden. Man kann jedoch auch rohe Kartoffeln verwenden, je nach dem was im Haushalt gerade vorrätig ist. Die Bratzeit verlängert sich dabei jedoch wesentlich

Die Rösti und ihre vielen Varianten. Wie erwähnt, war die Rösti bei den Zürchern und Bernern Bauern vorerst ein währschaftes Frühstück. Die goldbraun gebratenen Kartoffeln wurden auf einer Platte mitten auf den Tisch gestellt und jeder stach sich mit dem Löffel auf seiner Seite davon ab. Der Löffel mit der Rösti wurde dann in der grossen Frühstückstasse mit hellem Milchkaffee getränkt und so der Genuss noch gesteigert. Heute wird die Rösti als Hauptmahlzeit oder als Beilage gegessen. Jede Region hat ihre eigene Zubereitungsart für Rösti, wobei auch diese regionalen Rezepte von Koch zu Köchin abweichen. Während die **Berner** heute auf ihre Butterrösti mit Speckwürfelchen stolz sind, gibt es Quellen die meinen, dass die stattlichen Berner Bauernhäuser wohl kaum so prunkvoll aussehen würden, wenn seinerzeit die Knechte mit so feinen Zutaten verwöhnt worden wären. Oft wird der Röstikuchen mit Käse aus der jeweiligen Region überbacken: **Emmentaler Rösti**, **Urner Rösti**, **Walliser Rösti**. Mit fein geschnittenen Zwiebelringen sollen es die **Basler** lieben, mit fein gehackten Zwiebeln und Kümmel die **Zürcher**. Die **Glarner** mischen Schabzieger darunter und die **Tessiner** Speckwürfelchen und frischer Rosmarin. Die **Appenzeller** mögen sie vermischt mit gekochten Hörnli (kleinen Teigwaren), einer Hand voll Speckwürfelchen und überbacken den Kuchen mit ihrem rezenten Appenzellerkäse. Noch reichhaltiger ist das Rezept für die Winzerrösti die vermutlich dem **Waadtland** zuzuordnen ist: Den Röstikuchen mit angebratenen Specktranchen, Tomatenscheiben und Greyerzerkäse im Ofen kurz überbacken und mit einem Spiegelei servieren. Die Varianten zur Rösti sind so reichhaltig, wie es die Fantasie der Köche und Köchinnen ist, welche sie braten. Dies gilt auch für die Rösti als Beilage, wobei sie dort den Geschmack des Hauptgerichtes unterstützen soll.

Quelle:

Rösti, goldbraun und knusprig, SKK, Düringen;
 Peter Bühner, Schweizer Spezialitäten, Albert Müller Verlag, Zürich, 1986;
 Thomas Addor, Rösti Factory, Weltbild-Verlag, 1994;
 Kochkunst und Tradition in der Schweiz, Verlag Neue Zürcher Zeitung, 1995
 Stefan Stich, Schweizer Rösti, Edition Fona, 2003;
 Marianne Kaltenbach, Aus Schweizer Küchen, Gräfe+Unzer, München, 2004;

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 11 Uhr 15 - 14 Uhr und ab 17 Uhr
 Samstag ab 11 Uhr 15 durchgehend
 Sonntag geschlossen

Karfreitag – Ostermontag, 30. März – 2. April 2018 **geschlossen**



Monsieur Yvon

Restaurant zum Löwen, Dorfstrasse 90, CH-8912 Obfelden
 Tel: +41 (0)44 761 08 04 – www.yvon-loewen.ch – yvon@yvon-loewen.ch



Spezialitäten des Hauses

Täglich ausser sonntags ab zwei Personen

Walliser Caquelon

Fleischfondue mit heissem Rotweinsud nach Walliser Art mit Rinds-, Schweins- und Poulet, Tartare-, Curry-, Knoblauch-, Cocktail-, Sambal-Saucen und Mixed Pickles, dazu knusprige Pommes frites und/oder weisser Reis, und zur Vorspeise Blattsalat an der französischen Salatsauce Monsieur Yvon

à discrétion

Fr. 32.50 pro Person

Kinder bis und mit 13 Jahre Fr. 17.-



Jeden Freitag und Samstag von 19 - 24 Uhr „Au Grillardin“ ab 5 Personen

grillieren auf dem Holzkohlen-Tatarenhut

Sie beginnen mit dem reichhaltigen Salatbuffet, dann grillieren Sie auf dem Holzkohlen-Tatarenhut verschiedene Fleisch-, Fisch- und Gemüsestücke begleitet von Dips, Mixed Pickles und Gschwelti, danach geniessen Sie das feine Dessertbuffet, dazu trinken Sie Wein, Bier, Mineral und Kaffee soviel Sie mögen

alles à discrétion

nur **Fr. 73.-** pro Person

Jugendliche bis und mit 15 Jahre Fr. 52.-

Kinder bis und mit 10 Jahre Fr. 31.-

Kinder bis und mit 5 Jahre Fr. 10.-

Reservation erwünscht

Gruppen nach Vereinbarung

auch an den übrigen Wochentagen



Monsieur Yvon

Restaurant zum Löwen, Dorfstrasse 90, CH-8912 Obfelden

Tel: +41 (0)44 761 08 04 – www.yvon-loewen.ch – yvon@yvon-loewen.ch



Das kulinarische Löwen-Jahr**Januar****Rösti - Festival****Februar**

Das kulinarische Highlight, das die Schweiz zwischen Genfer See und Bodensee mehr verbinde, als Journalisten und Politiker es wahr haben wollen!

**März****April****Spargel-Variationen**

Das heilende Gemüse, das bereits vor 5000 Jahren von den Chinesen geliebt und gegessen wurde.

Mai**Juni****Le Beefsteak à la Tartare****Juli**

Das Original und seine Varianten am Tisch zubereitet, nach seinem „Erfinder“, dem Koch, der die französische Küche revolutionierte: Georges Auguste Escoffier

August**September****Wildbret**

Rehrücken „St. Hubertus“ und vieles andere vom Hirsch und von Reh, traditionell mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut serviert

Oktober**Moules et Frites****Belgischer Muscheltopf****November**

Eine der belgischen Nationalspeisen in verschiedenen Variationen

**Dezember****Das traditionelle Gala-Diner am Heiligen Abend****Monsieur Yvon**

Restaurant zum Löwen, Dorfstrasse 90, CH-8912 Obfelden
Tel: +41 (0)44 761 08 04 – www.yvon-loewen.ch – yvon@yvon-loewen.ch

