

Rössli Poscht

Neuigkeiten rund um das Rössli Rothrist

Herausgeber: Restaurant Rössli Rothrist, Mavea AG, Bernstrasse 53, Rothrist | Auflage: 31000 Exemplare | Frühling 2018



«Vamos a bailar»

Ab sofort kann im Rössli jeden Donnerstagabend Salsa getanzt werden



Garten und Wein

Heinz Knecht hat seinen Traum verwirklicht und produziert im Tessin Wein



Zum Nachkochen

Diesmal verraten wir Ihnen, wie wir unser feines Zürcher Geschnetzeltes zubereiten

IRENES EDITORIAL



Liebe Leserin, lieber Leser

Verkehrte Welt. Der Frühling steht schon in den Startlöchern und die Natur erwacht bald aus dem Winterschlaf. Der erste Bärlauch grünt am Waldesrand und macht Lust auf eine kulinarische Abwechslung. Und pünktlich zur Osterzeit liegen die grünen Spargeln aus Peru, die Frühkartoffeln aus Ägypten und die Erdbeeren aus Südspanien in den Verkaufsregalen bereit und möchten an den Mann und die Frau gebracht werden. Das gleiche Bild zeigt sich Ende August wieder, wenn die meisten genug vom Steak oder der Wurst vom Grill und Salat haben. Aber genau dann sind unsere heimischen Tomaten am schmackhaftesten und die Zucchini im Überfluss reif. Dann sollten aber schon das erste Rotkraut eingebeizt und die ersten Rehe zerlegt sein, damit die Wildsaison beginnen kann. Früher, zu Hause, haben wir in dieser Zeit Kartoffeln geerntet. Ich frage mich manchmal: Wieso geben wir der Natur nicht die Zeit, die sie braucht, und besinnen uns auf unsere heimischen Produkte? Gut Ding will Weile haben.

Herzlich
Irene Bolliger, Gastgeberin

Im Rössli-Saal wird jeder Anlass zu etwas ganz Besonderem

Sie suchen eine Lokalität für Ihr Firmen-Weihnachtsessen? Für eine Geburtstagsfeier? Oder für Ihr Hochzeitsfest? Der grosse Saal des Restaurants Rössli eignet sich hervorragend für spezielle Anlässe von 50 bis 200 Personen.



Text **Thomas Hobi**

Die Tische tragen weisse Tischtücher und Blumen. Der Saal ist festlich geschmückt. Holz dominiert die Wände und der imposante Kronleuchter, der an der Decke montiert ist, ist nicht zu übersehen. Alles ist bereit für das grosse Fest – für Ihr Fest. «Wir können runde Tische aufstellen oder eine Bankett-Bestuhlung einrichten», sagt Rössli-Gastgeberin Irene Bolliger, «je nachdem, was der Kunde wünscht und wie gross die Gruppe ist.» Mit den runden Tischen finden 150 Personen im Saal Platz, mit Bankett-Bestuhlung bis 200.

Früh buchen lohnt sich

Egal ob Geburtstagsfest, Traueres-

sen, Konzert, kulturelle Veranstaltung, Generalversammlung oder Hochzeit, der grosse Rössli-Saal eignet sich für jede Art von Veranstaltung. Von November bis Januar ist er jeweils gut gebucht für Weihnachtsessen von Firmen und Vereinen. «Wir haben bereits jetzt erste Buchungen für die kommende Advents- und Weihnachtszeit», sagt Bolliger und rät Interessierten, den gewünschten Termin früh zu buchen. «Die Saalreservation sollte man möglichst frühzeitig machen, die Menübesprechung findet dann rund einen Monat vor dem Anlass in einem persönlichen Gespräch statt.» Beim Essen wird ein breites Spektrum geboten – vom klassischen Drei- oder Vier-Gang-Menü bis zum Festschmaus mit

sechs oder noch mehr Gängen. Immer beliebter werden auch Veranstaltungen mit einem Apéro riche. «Verschiedene Häppchen oder Fingerfood ist derzeit sehr angesagt», weiss die Rössli-Gastgeberin zu berichten.

Bühne für Rahmenprogramm

Das Rössli-Team übernimmt das Einrichten des Saales sowie die gesamte Bewirtung. Das Rahmenprogramm kann der Kunde selber gestalten. Falls Darbietungen oder Musik vorgesehen sind, steht eine Bühne zur Verfügung. Mit diesem Komplettpaket ist der grosse Rössli-Saal der ideale Ort, um aus jedem Anlass einen besonderen Event zu machen, an den man sich gerne erinnert.



RÖSSLI
ROTHRIST

Kontakt

Restaurant Rössli Rothrist, Bernstrasse 53, 4852 Rothrist
Telefon 062 794 15 15, E-Mail info@roessli-rothrist.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag von 9 Uhr bis 22.30 Uhr
Sonntag und Montag sind Ruhetage

«Vamos a bailar»

Regelmässige Tanzabende im Rössli

Tanzen Sie sich frei! Und zwar ab sofort jeden Donnerstagabend im Rössli. Möglich macht dies die Zusammenarbeit mit der Tanzschule «Cubasalsa».

Text **Thomas Hobi**

Unter dem Motto «Vamos a bailar» laden das Restaurant Rössli und die Tanzschule «Cubasalsa» neu jeden Donnerstag ab 20.30 Uhr zum Salsa-Abend ein. Getanzt wird im grossen Rössli-Saal, das heisst auf 178 m² Echtparkett. Hier können Sie sich austanzen, nach Belieben Schritte und Figuren einüben und andere Salsa-Liebhaberinnen und -Liebhaber kennenlernen. DJ Leo spielt angesagte Musik aus den Sparten Salsa, Bachata, Kizomba und Latin. Wer vom vielen Tanzen Hunger bekommt, kann sich aus der Rössli-Küche einen feinen Snack servieren lassen.



Irenes Traum vom Theater geht weiter!

Die Theater-Crew, die im letzten Herbst das Stück «Und dann kam Dolly» aufgeführt hat, kehrt auf die Rössli-Bühne zurück. Neu führt Laura Marchisella Regie.

Text **Rolf Neeser**



Der Entschluss, im Rössli weiterhin Theaterstücke aufzuführen, war aufgrund des letztjährigen Erfolgs rasch gefällt. Mehrheitlich mit denselben erfahrenen Schauspielerinnen und Schauspielern wird im September 2018 das neue Stück «Ladysitter» in drei Akten von Bernd

Spehling aus dem Breuninger Verlag, Aarau, aufgeführt. Eine enorm turbulente, schnelle, frivole und von Wortwitz sprühende Komödie mit unvorhersehbaren Wendungen, die den Spielerinnen und Spielern viel Spass verheisst und das Publikum von den Sesseln reissen wird. Mit Lachsalven-Garantie!

Vom Gefängnis raus ins Leben

Der alte Archie ist raus! Verdammte lange 13 Jahre hinter schwedischen Gardinen liegen hinter ihm. Vor ihm liegt das pralle Leben. Als Erstes taucht er bei seinem Enkel Maximilian auf, der ihm eine erste heisse Nacht «all inclusive» in Freiheit anbietet. Doch erstens kommt es

anders und zweitens als man denkt.

Unter neuer Leitung

Nach mehr als 25 Jahren erfolgreicher Regiearbeit übergibt Karin Buob das Zepter an die junge, kompetente Laura Marchisella, welche mit genau so viel Herzblut und Engagement die Aufgabe weiterführen wird.

THEATER IM RÖSSLI

Première

Freitag, 14. September 2018

Weitere Aufführungen

15., 21. und 22. September 2018

Das wird ein Riesen-Gaudi



Am Freitag, 27. April 2018, ab 18 Uhr gibt es im Restaurant Rössli ein Riesen-Gaudi. Unter dem Titel «Gaudi im Rössli» sind alle Rothristerinnen und Rothrister sowie Vereine zu einem gemütlichen, lustigen Abend eingeladen. Aufspielen wird das einheimische Trio «Fiinstoub», welches mit einem Akkordeon, einem steirischen Akkordeon und einem Bellfront Bariton Unterhaltungsmusik macht. Dazu gibt es das frisch angezapfte Frühlingbier und Feines aus der Küche. Alle sind herzlich willkommen, eine Anmeldung ist nicht nötig.

Anzeige

PASSUGGER

Nr. 1

In der gepflegten Gastronomie und bei ausgewählten Getränkeshändlern



www.passugger.ch

27

APR

MUSIK UND
ESSEN
«GAUDI IM
RÖSSLI»

Giardino e vino - Garten und Wein

Vor drei Jahren hat sich Heinz Knecht einen Traum verwirklicht: Er hat im Tessin seine Firma «GiardVino» gegründet. Ursprünglich Müller ist er heute Winzer – und versteht sich auch als Markenbotschafter für das Tessin.

Text **Thomas Hobi**

Heinz Knecht wurde in eine Mül-
lerfamilie hineingeboren. Während
mehr als 25 Jahren war er Mitin-
haber der Knecht Mühle AG Leibstadt
und dort für den Brot- und Back-
warenbereich verantwortlich. Seine
grosse Leidenschaft neben dem Ge-
treide sind die Reben. Und so bildete
er sich im Weinbau weiter, erwarb
eine knapp zwei Hektaren grosse
Parzelle im Tessin und widmete sich
fortan dem Weinbau.

Markenbotschafter für das Tessin

In Bedano bei Lugano realisierte
Knecht zusammen mit seiner Frau
Margrit einen prächtigen Weingar-
ten mit mehreren Tausend Mer-
lot-Rebstöcken, einer Zypressen-
allee und einem Traubengarten so-
wie lauschigen Verweiloasen. «Für
uns ist es ein kleines Paradies» sagt
Knecht, der mit viel Eifer und Hingab-
e seine «GiardVino»-Idee verfolgt.
«Unsere Arbeit ist eine Hommage

für den Tessiner Wein und das wun-
derschöne Tessin. Wir verstehen
uns auch als Markenbotschafter die-
ses einzigartigen Landstrichs.»

Klingende Namen

Bei «GiardVino» wird nicht einfach
nur Wein produziert, da steckt viel-
mehr eine Philosophie dahinter.
Und so tragen die Weine von Heinz
Knecht denn auch klingende Na-
men wie «Nostalgia», «Sentimento»
oder «Dialogo». Letzterer soll nicht
nur die Verbindung zweier Trau-
bensorten verinnerlichen, sondern
auch den Austausch zwischen den
Sprachregionen der italienischen
und der deutschen Schweiz sym-
bolisieren. Mit den Knecht-Weinen
bringt das Restaurant Rössli das
Tessin in den Aargau und darüber
freut sich auch Heinz Knecht: «Akti-
ve Partner wie das Restaurant Rössli
sind für uns äusserst wertvoll. Wir
freuen uns deshalb sehr, das Röss-
li zu unseren geschätzten Kunden
zählen zu dürfen.»



DAS HISTORISCHE BILD



Diesmal zeigt das historische Bild aus dem Rössli den Eidgenössischen Generalstab, vermutlich im 1. Weltkrieg von 1914 bis 1918. Im Generalstab waren alle Oberste vertreten. Der Druck des Bildes stammt von der Lithographen-Genossenschaft in Zürich. (Quelle: Ulrich Tanner, Heimatmuseum)

VERANSTALTUNGS- KALENDER

Jeden Donnerstag

«Vamos a bailar»
Salsa-Tanzabende

Jeden letzten
Mittwoch des Monats
Tanznachmittag

Freitag, 27. April 2018
«Gaudi im Rössli»

Samstag, 23. Juni 2018
Rockabilly-Konzert

14., 15., 21. und
22. September 2018
Theateraufführungen

Aktuelle Informationen auch
unter roessli-rothrist.ch

WEIN-HITLISTE

1

Sauvignon Blanc
Col Matiss, La Tunella
 DOC Colli Orientali del Friuli,
 Friaul, Italien 2015

2

Cava Gli Amici
 Finca Dona Sofia Mendoza,
 Bonarda, Argentinien 2017

3

Salvia
 Weinbau Hartmann, Pinot Noir,
 Aargau, Schweiz 2015

4

Il Quarteto Piemont
Bianco DOC
 Preli, Piemont, Italien 2015

5

Amarone della
Valpolicella Classic DOC
 Il Re Pazzo, Terre di Leone,
 Venetien, Italien 2015

Bei der Gestaltung unseres Weinsortiments konzentrieren wir uns auf eine der spannendsten Regionen, nämlich die nahelegendste. In den Weinen aus der Schweiz, Italien, Frankreich und Österreich finden wir für jeden Geschmack etwas. Die Wein-Hitliste stellen wir aus den Verkaufszahlen der vergangenen Monate zusammen.

Impressum

Herausgeber: Restaurant Rössli
 Gestaltung: Driftwood Crossmedia
 Druck: ztprint, Zofingen, ztprint.ch
 Auflage: 31000 Exemplare
 Erscheinungsweise: zweimal pro Jahr
 Papier: Offset matt
 Vertrieb: wird den Zeitungen
 Wiggertaler und Allgemeiner Anzeiger
 beigelegt und liegt im Betrieb auf

UNSER RÖSSLI-REZEPT FÜR SIE

«ZÜRCHER GESCHNETZELTES MIT RÖSTI»

Rezept für 4 Personen

Zutaten

600 g Kalbfleisch
 (in dünne Streifen geschnitten)
 1 El Bratbutter
 1 Zwiebel gehackt
 250 g Champignons
 (in dünne Scheiben geschnitten)
 1 El Mehl
 2 dl Weisswein
 2 dl Vollrahm
 Salz und Pfeffer
 1 El gehackte Petersilie oder
 Schnittlauch

So wird's gemacht

1. Fleisch bei starker Hitze kurz in Butter anbraten. Bevor das Fleisch Saft abgibt, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

2. Hitze der Herdplatte etwas reduzieren, Zwiebeln in der Pfanne leicht andünsten.

3. Champignons begeben, kurz mitdünsten, mit Mehl bestäuben, gut mischen.



4. Mit Wein ablöschen. Bis zur Hälfte einkochen lassen.

5. Rahm begeben und etwas einkochen lassen.

6. Fleisch in die Sauce geben (nicht

mehr kochen lassen), kurz erwärmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Petersilie oder Schnittlauch bestreuen und sofort servieren.

Dazu passt: Rösti und Gemüse

Anzeige



Mit Verantwortung
genossen.

Feldschlösschen Braufrisch
 Entdecke den erfrischend
 anderen Geschmack

Gebraut in der Schweiz