Gasthof Rössli
ADLIGENSWIL

Voiture Chaude

Wer kennt diesen Begriff noch?

Und vor allem – was man mit diesem durchdachten Wagen alles machen kann?

Die Geschichte unserer Silbervoiture

Ruedi Brechbühl wurde 1961 Küchenchef im Hotel Belvédère – damals das grösste Hotel in Davos mit fünf Sternen und 400 Betten.

Die Entdeckung

Um 1962 für den Rotary Club von Davos ein Nostalgiebuffet zu arrangieren, durchforstete Herr Brechbühl die «Silberkammer» des Belvédère, wo ihm zwei schwarz angelaufene Silberwagen in die Augen stachen. Der eine war in desolatem Zustand, doch der andere schien funktionstüchtig zu sein. Den besseren liess er von einem Argentier (so hiessen die Mitarbeiter, die ausschliesslich für die Silber- und Kupferpflege verantwortlich waren) in stundenlanger Arbeit reinigen. Anschliessend wurde der Wagen durch Eduard Kneubühler aus Luzern während drei Tagen repariert, bis er wieder wie neu aussah.

Der Deal

1967 beschloss Herr Brechbühl, seine Anstellung im Belvédère zu kündigen und sich selbstständig zu machen. Es hatten sich viele Überstunden angehäuft, welche sein Chef – Herr Morosani – nicht bezahlen wollte. So einigten sich die beiden Herren darauf, dass Herr Brechbühl als Entgelt die Silbervoiture mitnehmen durfte. Dieses Abkommen war jedoch an die Bedingung geknüpft, dass diese Kostbarkeit bis zum Tod von Herrn Morosani nicht verkauft werden durfte.

Der Einsatz

1967 kaufte Herr Brechbühl das Hotel National in Bad Ragaz. Der Wagen war samstags und sonntags mit dem Braten unterwegs – von Tisch zu Tisch. Bei allen aufwendigen Buffets war er präsent. Toni Morosani kam oft als Gast und kontrollierte, ob die Voiture noch im Einsatz sei.

Und wie kam die Voiture in unser Rössli?

Diesen Teil der Geschichte erzählt Ihnen Markus Sager persönlich 😊

Gasthof Rössli
ADLIGENSWIL

Vorspeisen

Rauchlachs mit Meerrettichschaum und eingelegtem Rettich mit Knusprigem Toast und Butter	22.00
Nüsslisalat mit Ei und knusprigem Speck mit französischem Dressing	17.00

Hauptgänge

Leberli vom Bio-Knospe-Weidejungrind (Ueli-Hof, Kastanienbaum) Rösti mit eingesottener Butter «nach alter Manier»	41.00
Entrecôte «Café de Paris» Buntes Gemüse und Pommes frites	53.00
Kalbs-Piccata Milanese mit Schinkenstreifen, Champignons und «Sauce Madère» Sämiger Risotto, Carnaroli Classico, 12 Monate gelagert	51.00
Gebratener Rotbarsch an Orangenbutter auf sautierten Schwarzwurzeln mit Süsskartoffelstock	39.00

DESSERTS

Lisas Sonntagskuchen	12.50
Glühweinbirne mit Kirschsorbet, Schokoladen-Kaffee-Crumble und Goldmelissenschaum	15.00
Eiskaffee «Oskar» mit Rahmhaube	13.00

Gasthof Rössli
ADLIGENSWIL

SONNTAGSMENU

Hirsch-Carpaccio mit Feigen
und Trüffel-Pecorino
oder
Kraftvoller, leicht bitterer Wintersalat an Apfel-Vinaigrette
mit kandierten und frischen Zitrusfrüchten, Rosmarin und Rauchmandeln
***
Em Chef siis Tagessüppli
***
Duo vom Rind: Entrecôte von der Holzkohle und langsam geschmorte Haxe
an Talisker-Jus
mit Kartoffelgratin und Gemüse
oder
Geschmorter Chicorée mit Jersey Blue,
gerösteten Pekannüssen und Sultaninen
und sautierten Laugenbrot-Talern
***
Lisas Sonntagskuchen in «Vögeli-Portion»
oder
Käse vom Käsewagen mit hausgemachtem Früchtebrot
Unser gesamtes Käsesortiment stammt vom Chäs Barmettler, Luzern.

Menu in 3 Gängen CHF 72 | Menu in 4 Gängen CHF 79

Gerne informieren wir Sie persönlich über Allergene und die Herkunft unserer Produkte. Individuelle Anpassungen bei unseren Gerichten berechnen wir mit einem Aufpreis von CHF 3.00. Alle Preise in CHF inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.