

## Kulinarischer Rundgang durch Steinhausen – Restaurant Rössli

*Der Gemeinderath in Steinhausen an sämtliche beim letzten Brande daselbst anwesende Löschmannschaften. Bekanntlich wurde unsere Gemeinde in der Nacht vom 10. auf den 11. dies mit einem bedeutenden Brandunglück heimgesucht. Etwas vor 10 Uhr in jener Nacht brach in der nahe beim Wirtshaus Rössli stehenden Scheune des Hrn. Gemeinderath und Ladenhändler Alois Hüsler Feuer aus'. /—/ Indem wir bitten, dass Gott ihre Arbeiten segnen und sie vor jeglichem Unglück bewahren wolle, zeichnen in dankbarster Gesinnung.*



Das Gasthaus Rössli 1926  
Im Hintergrund das alte Spritzenhaus

In einer Mitteilung an die Bevölkerung sprach der Gemeinderat von Steinhausen der Feuerwehr öffentlich seinen Dank aus. Das war am 17. März 1864. Es ist der erste schriftliche Hinweis, dass das Restaurant Rössli damals schon seit längerem bewirtet wurde. Der genaue Zeitpunkt der Eröffnung ist aber unbekannt. In einer Urkunde ist 1813 vermerkt: *Halbes Haus, halbe Scheune und Oekonomiegebäude*. Es ist anzunehmen, dass das ‚Rössli‘ nebst der ‚Linde‘ schon damals bestanden hat. Diese Gasthäuser wurden aber nur als Nebenerwerb betrieben, Haupteinnahmequelle bildete die Landwirtschaft.

Seit 1856 ist die Liegenschaft Rössli im Besitz der Familie Hüsler. Der Ausbau des heutigen ‚Rössli‘ erfolgte etappenweise. 1945 übernahm Alois Hüsler-Kaufmann das Gasthaus. 1946 verwirklichte er den Bau des grossen Saales, in dem nebst verschiedenen Veranstaltungen wie Theater und Fasnachtsbällen auch die Gemeindeversammlungen stattfanden. Der Saal diente lange Zeit auch für Wahlen und Abstimmungen, sowie für die Sitzungen des Gemeinderates. Die politischen Nutzungen dieser Räumlichkeiten wurden nach und nach verlagert und der Saal 1991 aufgehoben.

Am 1. Dezember 1964 übernahm Kurt Hüsler-Galliker den Betrieb von seinen Eltern und führte ihn erfolgreich lange 35 Jahre, bis er diesen am 19. Januar 1999 dem heutigen Gastwirt Albert Hofmann zur Pacht übergeben konnte.

Albert Hofmann führt das ‚Rössli‘ nicht allein. Ihm zur Seite steht Jacqueline Jauch als seine Stellvertreterin und Verantwortliche für die Buchhaltung und Administration. In der Küche amtiert der Küchenchef Markus Hochuli mit seiner fünfköpfigen Küchenbrigade. Im Service arbeiten sieben Angestellte in Festanstellung oder Teilzeit und das dreiköpfige Buffetteam, welches auch für den Hotelbetrieb verantwortlich ist.



Der Gasthof Rössli ist bekannt für seine gutbürgerliche Küche mit Frischprodukten und seinen saisonalen Spezialitäten wie z.B. Spargeln im Frühling oder Wildmenüs im Herbst. Täglich werden am Mittag in diversen Preisklassen zehn verschiedene Menüs, sowie ein Businesslunch angeboten.

Für die unterschiedlichsten Ansprüche stehen den Gästen auch verschiedene Räumlichkeiten zur Verfügung: der Rösslisaal mit 60 Plätzen, die Rösslistube mit 20 Plätzen, das Sitzungszimmer mit 12 Plätzen und im Sommer die Terrasse mit 60 Plätzen.

Der umtriebige ‚Rössliwirt‘ Albert Hofmann veranstaltet für seine Gäste auch verschiedene Events. Jeweils im März lässt er auf seiner Terrasse eine Schneebar aufbauen und im Juli ist das einwöchige Rösslifest, an dem jeden Tag eine andere Musik aufspielt.

Wie die übrigen Gasthäuser bietet Albert Hofmann den Leserinnen und Lesern der ‚Steinhauser Aspekte‘ ein Menü zum Nachkochen an.

### **Pouletbrüstchen an sämiger Zitronensauce für 4 Personen**

Zutaten für das Fleisch: 4 Stück Pouletbrüstli zu ca. 140 g  
Salz, Pfeffer  
Zutaten für die Zitronensauce: 2 Stück nicht zu grosse Zitronen  
4 dl Saucenrahm  
30 gr. Kristallzucker  
ev. etwas Maizena



Zubereitung: Die Pouletbrüstchen würzen und ca. 3 – 4 Min. auf jeder Seite braten.  
Die Zitronenschale mit dem Sparschäler abschälen und in Streifen schneiden.  
Kurz aufkochen (blanchieren) und in ein Sieb abschütten.  
Dann die Zitronen auspressen und absieben.  
Mit dem Saucenrahm und Zucker zusammen aufkochen.  
Mit wenig Salz und Aromat abschmecken.  
Ev. etwas abbinden.  
Sauce auf dem Teller anrichten.  
Die Pouletbrüstchen schräg in Stücke schneiden und auf den Saucenspiegel anrichten  
Dazu passend Reis und Gemüse servieren.

Das ‚Rössliteam‘, die ‚Steinhauser Aspekte‘ und Ronald Huwyler wünschen viel Spass beim Nachkochen und ‚en Guete‘.

#### **Gasthof Rössli**

Hammerstrasse 2  
6312 Steinhausen  
Tel. 041 / 741 60 55

#### **Oeffnungszeiten**

Montag bis Samstag  
0800 h – 2400 h  
geschlossen an Sonn- & Feiertagen

#### **Events**

am 7. März 2009: Schneebar  
6. – 11. Juli 2009: Rösslifest