

Rössli in Alt St. Johann SG

Hier jagt die ganze Familie

«Es ist schön, wenn die ganze Familie von der Jagd begeistert ist», sagt Georges Schlumpf. In seinem «Rössli» in Alt St. Johann im Toggenburg wird vor allem Gams serviert – in allen Varianten.

Text: Elsbeth Hobmeier
Fotos: Markus P. Stähli



Georges Schlumpf –
begnadeter Koch
und Jäger



vember und Dezember gibt es auch Reh und Hirschkalb, «die sind dann am besten», sagt der Wirt. Sehr beliebt sind auch die Wildwürste, welche ein Metzger nach Schlumpfs Rezept herstellt und die während der Grillsaison ein wahrer Hit sind. «Ich selber habe sie auch gern, weil sie auf dem Grill so schön knusprig werden», gesteht Georges Schlumpf.

Georges Schlumpf ist im «Rössli» aufgewachsen und hat es vor gut 40 Jahren von seinen Eltern übernommen. Er steht selber in der Küche, oft assistiert von Tochter Josianne, im Service schaut Ehefrau Anni zum Rechten. Das Gastgeber-virus trägt auch Sohn David in sich, der das spektakulär gelegene Ausflugsrestaurant auf dem Chäserrugg erfolgreich führt.

Jetzt im Frühling geht es weniger wild zu im «Rössli». Da sind vielmehr die Fo-

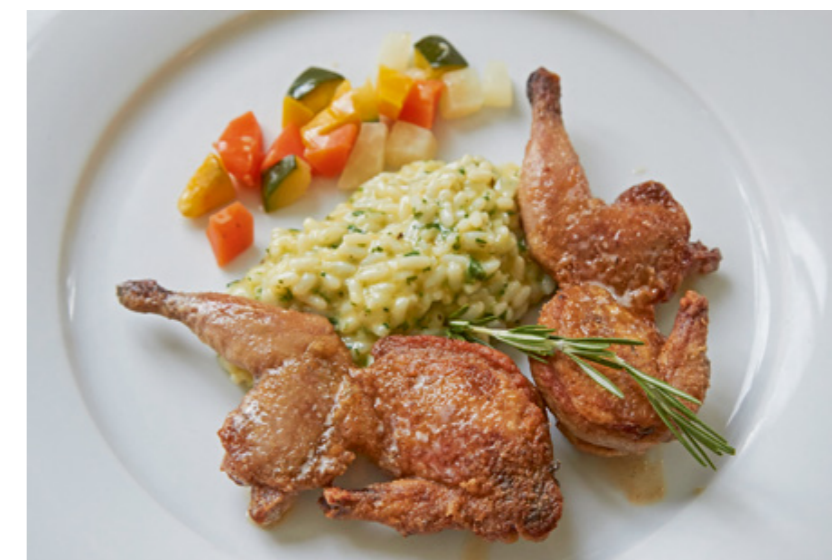
rellen aus der Thur Trumf, wo Schlumpf eine eigene Fischpacht hat. Und der Bärlauch wächst und spriest und will gesammelt und verarbeitet werden. Viel Lamm kommt auf den Tisch und Wachteln aus einer Zucht in der Region. Im Sommer ist dann wieder Grillsaison im hübschen Wirtschaftsgarten, wo eine grosse Spezialkarte aufgelegt wird. Doch zwischendurch schneidet Georges Schlumpf – in Vorfreude auf die Wildzeit – schon hin und wieder einen Gams-salsiz oder eine Wildwurst auf.

Hotel Restaurant Rössli
Dorf 416
9657 Alt St. Johann SG
Tel. 071 999 24 60
www.roessli-toggenburg.ch
Mittwoch Ruhetag



Gebratene Wachtelbrust auf Bärlauch-Risotto und glasiertes Gemüse

Rezept für 4 Personen



Wachteln:

8 Wachtelbrüstchen
(4 ganze Wachteln)
Salz und Pfeffer zum Würzen
Öl zum Anbraten
1 Esslöffel Butter

Die Wachteln vom Knochen lösen. In einer heissen Pfanne auf der Hautseite gut anbraten. Butter dazugeben, danach umdrehen und bei schwacher Hitze kurz fertig garen.

Wurzelgemüse:

2 Karotten
2 Petersilienwurzeln
¼ Sellerie
1 Prise Zucker
½ Esslöffel Butter
Salz und Pfeffer

Gemüse in gleichmässige Würfel schneiden, Butter in den Topf geben, bei mittlerer Hitze schmelzen, Gemüse begeben, anziehen lassen und mit dem Zucker bestreuen, leicht salzen und pfeffern. Mit 2 dl Wasser ablöschen, zugedeckt bei schwacher Hitze weich dünsten.

Bärlauch- Risotto:

1 Bund Bärlauch
2 EL Olivenöl
200 g Risottoreis
1 dl Weisswein
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel gehackt
120 g Parmesan
100 g Butter
6 dl Gemüsebrühe

Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in etwas Olivenöl andünsten, Reis begeben und mitdünsten, bis er glasig ist. Weisswein begeben, vollständig einkochen, nach und nach Gemüsebrühe zugeben und unter ständigem Rühren 18–20 Minuten garen. Butter, Parmesan und den fein gehackten Bärlauch begeben, bei Bedarf nachwürzen.

Risotto, Gemüse und Wachteln auf dem Teller schön anrichten.