

BACK TO THE ROOTS

9 Rezepte mit
Charakter

Modern
interpretiert von
den Gilde-Köchen
und ihren Partner-
betrieben.

Einfach nachkochen
und geniessen!

Alte Sorten, neue Ideen – in
diesem Heft feiern wir ehrliche
Zutaten, regionale Produkte
und ursprünglichen Geschmack.



Verein
Rheintaler Ribelmais
9465 Salez

www.ribelmais.ch
+41 71 744 19 75

Bunter Ribel-Quinoasalat

Regional verwurzelt, modern interpretiert:
Dieser bunte Salat vereint zwei Welten – die
traditionelle Bodenständigkeit des Rheintaler
Ribelmaises AOP mit der leichten, zeitgemäs-
sen Küche.

Frisches Gemüse, feine Süsse, nussige Noten
und die besondere Textur von Ribelmais und
Quinoa machen ihn zu einem vielseitigen
Begleiter – sei es als sommerliche Haupt-
speise oder raffinierte Beilage.

Zubereitung Ribel

1. Bramata mit kochendem Salzwasser übergiesen
und mind. 6 Std. oder über Nacht stehen lassen.
2. Dann mit 25 g Butter in der Bratpfanne ca. 30 – 40
Min. braten, «ribeln».

Zubereitung Quinoa

1. Quinoa im Sieb kalt abspülen und im Salzwasser
10 Min. – 15 Min. köcheln lassen.
2. Herdplatte abstellen und 10 – 20 Min. nachquellen
lassen, bis alle Flüssigkeit aufgesaugt wurde.

Zubereitung Salat

1. Ribel und Quinoa mischen und in eine Salatschüssel
geben.
2. Den fein geschnittenen Lauch und die Rüebli ca. 10
Min. in der Pfanne dämpfen, dann zum Getreide
geben.
3. Apfel in Würfel schneiden und Orangenschale
abreiben, beides begeben.
4. Öl, Balsamico, Orangensaft und Gewürze begeben.
5. Zuletzt Baumnüsse und Basilikum begeben.

Zutaten für 4 Personen

Ribel

- 150 g Ribelmais AOP Bramata
- ½ TL Salz
- 4,5 dl Wasser kochend

Quinoa

- 150 g Quinoa
- 3 dl Wasser
- ½ TL Salz

Salat

- 1 TL Öl
- ½ kleiner Lauch
- 1 grosses oder 2 kleinere Rüebli
- 50 g getrocknete Cranberrys oder
Preiselbeeren
- 1 rotschaliger Apfel
- 1 Bioorange geriebene Schale und Saft
- 1 Handvoll Baumnüsse grob gehackt
- Kleiner Bund Basilikum
(in Streifen geschnitten)

Salatsauce

- 3–4 EL Limonen–Olivenöl oder
anderes Salatöl
- 3–4 EL weisser Balsamico
- Ausgepresste Orange
- Pfeffer, Salz

Vor- und Zubereitung: ca. 1 Std.
Quellen lassen: 6 Std.

Suppe von der blauen St. Galler Kartoffel

Sie sieht besonders aus – und schmeckt genauso: Die blaue St. Galler Kartoffel bringt kräftige Farbe und feines Aroma in dieses bodenständige Gericht. Eine einfache Suppe mit Charakter, regional verwurzelt und vielseitig im Geschmack.



Gaststuben zum
Schlössli AG
Zeughausgasse 17
9000 St. Gallen

www.schloessli-sg.ch
+41 71 222 12 56

Zutaten für 4 Personen

- 200 g blaue St. Galler Kartoffeln
- 60 g Zwiebeln
- 2-3 Knoblauchzehen
- 40 g Lauch (weisser Teil)
- 40 g Knollensellerie
- 60 g Butter
- 40 ml Weisswein
- 600 ml Gemüsefond
- Salz, Pfeffer, Majoran, Lorbeer
- Sauerrahm, knusprige Specktranche, Kartoffelkühlein und Kartoffelschnaps zum Anrichten

- Die Suppe in vorgewärmte Doppelwandgläser oder tiefe Teller füllen, mit einem Klecks Sauerrahm verfeinern.
- Nach Belieben mit einer knusprigen Specktranche, einem Kartoffelkühlein und einem Glas Kartoffelschnaps servieren.

Zubereitung

- Die blauen Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, dämpfen und auskühlen lassen.
- Zwiebeln, Knoblauch, Lauch und Sellerie klein schneiden und in Butter glasig dünsten.
- Mit Weisswein ablöschen, mit Gemüsefond auffüllen und alles weich garen.
- Mit Salz, Pfeffer, Majoran und einem Lorbeerblatt würzen.
- Die gegarten Kartoffeln zum Gemüse geben, fein pürieren und abschmecken.



Gasthof Bad
Schwarzenberg GmbH
Badhübel 348
5728 Gontenschwil

www.bad-schwarzenberg.ch
+41 62 773 18 18

Balchenfilets «Brünnelichrüz»

Fein gewürzte Balchenfilets, mit einer raffinierten Hollandaise-Café-de-Paris-Sauce veredelt – ein Gericht, das Tradition und gehobene Hausmannskost in perfekter Balance verbindet.

Fischgerichte wie die Balchenfilets, zählen zu den beliebten Spezialitäten im Gasthof Bad Schwarzenberg – stets frisch und regional zubereitet.

Vorbereitung

- Die tournierten Kartoffeln im Salzwasser gar kochen.
- Balchenfilets mit der Fischwürzmischung, Zitronensaft und Worcestershiresauce würzen, mit Mehl leicht bestäuben.
- Petersilie hacken.

Zutaten für 4 Personen

- 720 g Balchenfilets (Felchen)
- 20 g Butter
- 20 g Olivenöl
- Würzmischung Fisch
- Zitronensaft
- Worcestershiresauce
- Mehl
- 120 g Hollandaise
- 120 g Café de Paris
- 400 g Salzkartoffeln tourniert
- 20 g Butter
- 20 g Petersilie Krause

Zubereitung

- In der Bratpfanne Butter und Olivenöl erhitzen, die Fischfilets kurz anbraten und auf einem Teller anrichten.
- Die Sauce Hollandaise mit der Café de Paris zusammen vermengen und über den Fisch geben.
- Unter dem Salamander den Fisch goldbraun überbacken
- Die Salzkartoffeln kurz vor dem Servieren in Butter schwenken und mit gehackter Petersilie bestreuen.

«Die Salzkartoffeln neben dem Fisch platzieren, servieren und geniessen. En Guetä!»



Hotel des Alpes
Hahnenmossstrasse 34
3715 Adelboden
www.desalpes-adelboden.ch
+41 33 673 12 24

Zutaten für 4 Personen

Süsskartoffelstampf

- 500 g Süsskartoffeln geschält
- 100 g Butter
- Spritzer Zitronensaft
- Salz nach Geschmack

Wildschweinkinnbacke

- 800 g Wildschweinkinnbacke dressiert
- 20 g Sonnenblumenöl
- 120 g Zwiebel, Karotte, Selleriewürfel
- 40 g Tomatenpüree
- 200 g Rotwein
- 200 g Portwein
- 500 g Wildfond
- Prise Salz
- Rosmarin, Thymian, Lorbeer

Herbstliches Gemüse

- 400 g Herbstliches Gemüse nach Wahl, zum Beispiel Kürbis, Steinpilz und Rosenkohlblüten

Wildschweinkinnbacke mit Süsskartoffelstampf und herbstlichem Gemüse

Dieses herbstliche Gericht steht ganz im Zeichen der Erdverbundenheit. Es vereint kraftvolles Wildfleisch mit süsslich-würzigem Süsskartoffelstampf und saisonalem Gemüse – und zeigt, wie genussvoll nachhaltiges Kochen sein kann.

«Von der Wurzel bis zur Spitze» ist hier mehr als ein Motto: Ob zart gegarte Kinnbacke, gerösteter Kürbis, gedünstete Pilze oder zarte Rosenkohlblüten – alles findet seinen Platz. Reste oder übersehene Teile werden bewusst vermieden, und jedes Element auf dem Teller erzählt von Sorgfalt im Umgang mit Lebensmitteln.

Zubereitung Süsskartoffelstampf

1. Süsskartoffeln klein schneiden und im Wasser weichkochen, abgiessen und auf heisser Platte abdämpfen.
2. Butter, Salz und Zitronensaft dazugeben, gut durchrühren und bis zur gewünschten Konsistenz zerdrücken.

Zubereitung Herbstliches Gemüse

1. Kürbisspalten mit Salz, Olivenöl und Thymian würzen und im Ofen backen.
2. Steinpilzscheiben mit Salz, Pfeffer und Butter in der Pfanne dünsten.
3. Rosenkohlblüten in Salzwasser garen.

Zubereitung Wildschweinkinnbacke

1. Wildschweinkinnbacken salzen und im heissen Sonnenblumenöl in einer Pfanne rundherum anbraten.
2. Fleisch herausnehmen und Gemüsewürfel anrösten. Tomatenpüree dunkel mitrösten und mit Rotwein ablöschen.
3. Wildfond, Portwein und Kräuter begeben und aufkochen, im Ofen bei einer Temperatur von 170 °C zugedeckt weich garen.
4. Fleisch herausnehmen und warm stellen, Sosse passieren und zur gewünschten Konsistenz einkochen und abschmecken.

Sbrinz Käse GmbH
Merkurstrasse 2
6210 Sursee

sbrinz.ch
+41 41 914 60 60



Sbrinz-Ravioli mit Zitronen Basilikum-Butter

Feine Füllung aus Sbrinz AOP, Mandeln, Quark und Zitrone, umhüllt von zarter Pasta – abgerundet mit aromatischer Zitronen-Basilikum-Butter, knusprigen Mandeln und extra Sbrinz. Leicht, raffiniert und voller Schweizer Käse-Tradition.

Zubereitung der Füllung

Alle Zutaten verrühren, würzen.

Zubereitung der Formen

Pastateig entrollen. Eine Hälfte des Teiges auf ein Ravioli-Brett legen. Je 1 TL Füllung in die Vertiefungen geben. Ränder mit Wasser bestreichen, mit restlichem Teig bedecken, mit Wallholz darüberwallen. Ravioli auf leicht bemehltem Küchentuch auslegen. Mit restlichen Teigen gleich verfahren.

Zutaten für 4 Personen

Füllung

- 150 g Sbrinz AOP, gerieben
- 60 g gemahlene geschälte Mandeln
- 200 g Halbfettquark
- 1–2 kleine Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und 1 EL Saft
- Salz, Pfeffer
- 2 Packungen Pastateige, 4 Rollen
- 6 EL Butter, in Stücken
- 2 Bund Basilikum, zerzupft
- 4 EL Mandelblättchen
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
- 60 g Sbrinz AOP, gerieben
- 1 Bio-Zitrone, in Schnitzen

Fertigstellen

Ravioli in knapp siedendem Salzwasser al dente garen, abgiessen, abtropfen lassen. Die Butter erhitzen, die Hälfte des Basilikums sowie Mandeln beifügen, goldbraun und knusprig braten, Zitronenschale beifügen, Pfanne von der Platte nehmen. Ravioli auf vorgewärmten Tellern anrichten, Zitronen-Basilikum-Butter darübergeben, Sbrinz daraufstreuen, Zitrone dazu servieren.



Kernser Edelpilze GmbH
Stanserstrasse 50
6064 Kerns

kernser-edelpilze.ch
+41 41 660 49 49

Risotto mit Kräuterseitling und Pleurotus

Cremiger Risottoreis trifft auf aromatische Kräuterseitlinge und zarte Pleurotus-Pilze – verfeinert mit Sonne von Datteltomaten, frischem Rucola und einem Hauch Weisswein. Kurz vor dem Servieren ein paar feine Sbrinz-Möckli darüber – voilà: ein harmonisches Gericht zwischen Leichtigkeit und Leidenschaft.

Zubereitung

1. Öl in einem Topf erhitzen und darin Zwiebel und gepressten Knoblauch glasig dünsten. Reis zugeben und kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und sofort auf kleine Stufe schalten. Die Bouillon nach und nach unter ständigem Umrühren zugliessen.
2. Kräuterseitlinge und Pleurotus je nach Grösse halbieren oder vierteln. Tomaten waschen und halbieren.

Zutaten für 4-5 Personen

Füllung

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 150 g Risotto-Reis
- 200 ml Weisswein
- 1 l Gemüsebouillon
- 150 g Kräuterseitlinge
- 200 g Pleurotus
- 300 g Datteltomaten
- 1 Bund Rucola
- Wenig Salz, Pfeffer
- 50 g Reibkäse (z. B. Sbrinz)

Geheimtipp:

10 Minuten vor dem Servieren 100 g Sbrinz-Möckli unter das Risotto mischen.

Rucola waschen und kleinschneiden. Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Pilze darin goldgelb anbraten. Tomaten zugeben, kurz mitbraten. Pfanne vom Herd ziehen, Rucola untermischen. Alles unter das fertige

3. Risotto mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Tellern anrichten und direkt vor dem Servieren mit Reibkäse bestreuen.



Zutaten für 6 Personen

- 500 g Putenfleisch
- 1 Zwiebel (gerieben)
- 4 Esslöffel Butter
- 3 grüne Paprika (fein gehackt)
- 2 Tomaten (gerieben)
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 1/2 Teelöffel rote Pfefferflocken
- 1 Tasse Kastanien (geröstet und grob gehackt)
- 3 Stücke Teig
- 1 Eiweiss

Geflügel-Kastanien-Roulade

Zart geschmortes Putenfleisch, fein abgeschmeckt mit Paprika und Tomate, trifft auf nussig-süsse Kastanien – eingerollt in gold-braun gebackenen Teig. Ein herzhaftes Gericht, das Wärme und Aroma in perfekter Balance vereint.

IG Pro Kastanie
Zentralschweiz
Tellstrasse 3
6038 Gisikon

www.kastanien.net
+41 79 780 10 65

Zubereitung

- 1.** Das Putenkeulenfleisch in einen Topf geben, 3 Tassen Wasser hinzufügen und weichkochen.
- 2.** Das gekochte Fleisch aus dem Topf nehmen und nach dem Abkühlen in kleine Stücke schneiden. Das kochende Wasser beiseitestellen.
- 3.** Die Zwiebel mit 2 EL Butter anbraten, bis sie rosa wird. Dann Paprika und Tomate dazugeben. Unter Rühren kochen, bis der Tomatensaft aufgesogen ist.
- 4.** Putenfleisch, Salz, schwarzen und roten Pfeffer dazugeben und vermengen, anschliessend vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen die Kastanien dazugeben und verrühren.
- 5.** Die Teigplatten einzeln auf die Arbeitsfläche legen und mit weicher Butter bestreichen. Auf ein Backblech legen und einzeln im auf 160 Grad vorgeheizten Backofen braten, bis sie leicht gelb werden.
- 6.** Die frittierten Teigstücke übereinander in eine Form legen und mit dem beiseitegestellten kochenden Wasser übergiessen. Wenn der Teig das kochende Wasser aufnimmt und weich wird, die Füllung längs nahe der Mitte verteilen.
- 7.** Die Seiten über die Masse schlagen, aufrollen und mit Eiweiss bestreichen. Im auf 160 Grad vorgeheizten Backofen 20 Minuten erhitzen, anschliessend herausnehmen und in Scheiben schneiden.

Kernser Original UrDinkel Äplermagronen nach Obwaldner Art



Pasta Röthlin AG
Industriestrasse 3
6064 Kerns

www.kernser-pasta.ch
+41 41 666 06 06

Zutaten für 4-5 Personen

- 500 g Kernser Original UrDinkel Äpler-Magronen
- 400 g rohe Kartoffeln, kochfest
- etwas Salz
- 5 dl Halbrahm
- 200 g Sbrinz gerieben
- 3-4 Zwiebeln gehackt
- 50 g Butter
- Apfelmus
- Bouillon

Zubereitung

1. Rohe Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Kernser UrDinkel Äpler-Magronen im Salzwasser al dente kochen.
2. Zwiebeln grob schneiden und in der Butter goldig rösten, kurz zur Seite stellen.
3. Halbrahm wärmen und mit Bouillon würzen.
4. Kernser UrDinkel Äpler-Magronen abschütten und in einer heissen Platte anrichten.

5. Lagenweise mit dem geriebenem Sbrinz bestreuen und warmer Halbrahm darüber giessen.
6. Kernser Röstzwiebeln über das Gericht geben.
7. Als Beilage ein feines Apfelmus oder Apfelpotpott passen bestens zum Magronen-Schmaus. Anrichten und geniessen.



Restaurant
Schwarzseestärn
Gassera 1
1716 Schwarzssee

www.schwarzseestaern.ch
+41 26 412 00 27

Kuchen mit vin cuit aus der Büschelbirne

Freiburger Bäuerinnen- und Landfrauen-
verband Für den Kuchen mit Vin cuit gibt
es fast so viele Rezepte wie Bauernfamilien.
Wir haben das neuste Rezept gewählt:

Zutaten für 4 Personen

- 250 g Kuchenteig
- 2 dl Vin cuit aus Poire à Botzi
- 2 dl Rahm
- 2 Eier
- 1 TL Mehl

Zubereitung

1. Teig auswallen und ein mit Butter bestrichenes Kuchenblech damit belegen.
2. Teig mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen und mit weissen Bohnen oder Blindbackkugeln belegen.
3. 20 Minuten bei 250 °C blindbacken.
4. Backpapier und Belag entfernen und etwas auskühlen lassen.
5. Vin cuit-Füllung aus der Büschelbirne gut mischen und auf dem Teigboden verteilen.
6. Ofenhitze auf 120°C reduzieren und während 45 bis 50 Minuten weiter backen, bis die Mischung gestockt ist.



Brauerei
Schützengarten AG
St. Jakob-Strasse 37
9004 St. Gallen

www.schuetzengarten.ch
+41 71 243 43 43

Schokoladen- Erdbeerschnitte

In dieser feinen Schokoladen-Erdbeerschnitte trifft cremige Fülle auf fruchtige Frische – verfeinert mit einem Hauch Landbier. Was auf den ersten Blick überraschend wirkt, fügt sich bei näherem Kosten zu einem harmonischen Ganzen: Das aromatische, samtig-weiche Landbier aus St. Gallen, verleiht der Crème eine unverwechselbare Tiefe.

So wird aus einer klassischen Kombination von dunkler Schokolade und Erdbeeren ein raffiniertes Dessert mit regionalem Charakter.

Zubereitung des geriebenen Teigs

1. Alles schnell zu einem Teig verarbeiten, mit Hilfe eines Wallholzes dünn ausrollen, auf ein Backpapier und danach in eine Cakeform geben, so dass ca. 1 cm Rand darum herum aufsteht.
2. Teig mit Backpapier abdecken und bei 180°C, 20 Minuten blind backen.

Zubereitung des ersten Belags

1. Rahm aufkochen, Schokolade beifügen, gut umrühren und auf dem Kuchen verteilen.
2. 3-4 Stunden fest werden lassen.

Zubereitung des zweiten Belags

1. Alle Zutaten ausser der Gelatine in eine Schüssel geben und mit Hilfe eines Schneebesens gut verrühren.
2. Danach in eine Pfanne geben und unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze zu einer dicken Crème abrühren, am Schluss die Gelatine begeben.
3. Etwas auskühlen lassen, auf dem 1. Belag verteilen und fest werden lassen.

Zutaten für 4 Personen

Geriebener Teig

- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 100 g Butter
- 1 Ei

1. Belag

- 100 g Rahm
- 200 g Dunkle Schokolade

2. Belag

- 100 ml Rahm
- 50 ml Milch
- 50 ml Schützengarten Landbier
- 20 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Blatt Gelatine, im kalten Wasser eingeweicht
- 250 g Erdbeeren
- Kleiner Bund Basilikum

Sauce

- 140 g Erdbeeren
- 40 ml Wasser
- 10 g Zucker



Zubereitung der Erdbeeren

Erdbeeren in Viertel und den Basilikum in Streifen schneiden. Diesen vor dem Servieren auf der Schnitte verteilen.

Zubereitung der Sauce

Alle Zutaten in einen Messbecher geben und mit einem Mixer zu einer Sauce verarbeiten.

Anrichten

Salat auf dem Teller verteilen und die Schnitte darauf geben.

IMPRESSUM

© Copyright by Gilde
Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zürich
Tel. +41 44 377 52 90
www.gilde.ch
info@gilde.ch

Redaktion
Gerhard Kiniger
Annett Sprenger
Sandra Bieri

Grafik & Realisation
xeit AG
Limmatstrasse 291
CH-8005 Zürich
www.xeit.ch
info@xeit.ch

Druckerei
AVD GOLDACH AG
Sulzstrasse 10-12
CH-9403 Goldach
Tel. +41 71 844 94 44
www.avd.ch
info@avd.ch

Erscheinung
1 x jährlich

Auflage
22 000 Exemplare
Sprachausgaben
Deutsch/Französisch
ISSN 1664-3801

gedruckt in der
schweiz