

Gastrotreffpunkte im Rheintal


7 Tage für Sie offen:
 Das Restaurant
 an der
 Rheinaustrasse 1
9470 Buchs
 081/740 30 56



Jeden Mittag
 im Restaurant:
Pizza-Menü
 Suppe, Salat,
 Pizza nach Wahl
 nur **Fr. 15.-**

Gasthaus zur Traube

Aktuell:
Fondue Chinoise
Nasi Goreng im Wok
 auf Vorbestellung



Gasthaus zur Traube
 Johann und Manuela
 Sandbichler
 CH-9478 Azmoos
 Tel. +4181 740 23 10
 trubahus@bluewin.ch

Sonntag & Montag Ruhetag

Bilderausstellung von Joan Bolliger, Triesen

Start der Wildsaison

**WILDSPEZIALITÄTEN
 AUS HIESIGER JAGT**

Pfeffer-Médallions-Entrecôte
 Wildgourmet-Menü
 Wild-Vegi-Teller

Hotel-Restaurant
Hirschen
 Fred Junginger
 www.hirschenbuchs.ch
 Tel. 081 756 15 23, Buchs

Rotkohl mit Feigen

Schmeckt herrlich zu Wild

Zutaten für 4 Personen

1 Rotkohl (800 g), 8 getrocknete Feigen, in feine Würfel schneiden, 200 g Zwiebeln, schälen fein hacken, 3 dl Rotwein, 100 ml Portwein, 3 EL Rotweinessig, 3 Gewürznelken, 1 Lorbeerblatt, 3 Scheiben frischer Ingwer, 1 Prise Zucker, 100 ml Olivenöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Den Kohl am Vorabend vierteln und den Strunk herausschneiden. Jedes Kohlviertel in sehr feine Streifen schneiden. Zucker Essig und Salz zufügen und gut vermischen. Die ganze Nacht durchziehen lassen.

Backofen am nächsten Tag auf 150 Grad vorheizen. Das Öl in einem gusseisernen Schmortopf erhitzen und die Zwiebeln darin leicht anbräunen. Den marinierten Kohl und die Feigen zugeben. Mit dem Rotwein und Portwein aufgiessen. Ingwer, Gewürznelken und Lorbeerblatt zugeben und den Schmortopf zugedeckt in den vorgeheizten Backofen stellen. 1/2 Stunden kochen, bis der Kohl schön weich ist. Während der Kochzeit Flüssigkeit kontrollieren. Wenn notwendig, etwas Wein nachgiessen. Der Rotkohl sollte am Schluss nicht zu nass sein.

Vor dem Servieren gut durchmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



ein ort der angenehmen begegnung

charly schlumpf

alvierstr. 14, 9470 buchs
 tel. 081 756 44 22

Wild

Gourmet Abend mit Asia Buffet:
 Montag, 11.10.04 ab 19 Uhr



CASINO
 BAD RAGAZ

Taglich ab 14 Uhr geöffnet
 Taglich ab 18 Uhr Live Game

Montag bis 18 Uhr - Anwesenheit
 Casino mit Live Game ebenfalls

RESTAURANT Traube

Familie Roger und
 Marion Spiess

St. Gallerstrasse 7
 9471 Buchs 2
 Tel. 081 756 12 13
 Fax 081 756 12 14
 traube-buchs@bluewin.ch
 www.traube-buchs.ch

Wir sind täglich von 9 bis 24 Uhr für Sie da.
 Samstag und Sonntag durchgehend warme Küche.
 Dienstag Ruhetag.