

Bistro-NEWS

Grüezi und herzlich willkommen im Bistro der La Résidence

Schön, Sie als Leser begrüßen zu dürfen.

Wieder versuchen wir Ihnen auf wenigen Seiten nahe zu bringen, was es bei uns Neues gibt und was alles in unserem geselligen Bistro geboten wird. Von verschiedenen Unterhaltungen über leckere Festtagsmenüs bis hin zur Themenwoche. Viel Spass beim Lesen.

Heike Kessler, Bistroleitung

Neues auf unserer Terrasse

Auch wir brauchen den Sonnenschein, denn wir haben diesen Sommer „Grosses“ vor.

Das Ambiente auf unserer Terrasse wird durch neue Stühle aufpoliert. Freundlich und einladend soll es sein. Guter Sitzkomfort lädt zum längerem Sitzen ein, so haben Sie Zeit sich in unserer neu gestalteten Glacékarte genau das Richtige auszusuchen.

Unsere neu montierte Schiebetür, die Sie vom Bistro auf unsere Terrasse führt, reagiert automatisch durch einen Bewegungsmelder. Das bedeutet für Gast und Personal **„Sesam öffne dich“**. Sie schliesst auch wieder ohne Kraftaufwand. Das Thema Durchzug verabschieden wir hiermit und begrüßen Sie als sommerhungrigen Gast bei uns. Das Bistroteam sagt „Danke“ für all diese Erweiterungen und Erleichterungen.

Heike Kessler, Bistroleitung



Bauernregel

Soll Feld und Garten wohl gedeihn,
dann braucht's im Juni Sonnenschein.



Ostermenü

4./5. April

Tortillas gefüllt mit Spargel-Tomatensalat
Seranoschinken und Guacamolocken

Feines Bärlauchcremesüppchen mit
knusprigen Blättern

Tranchiertes Milchlammrückenfilet an
Rosmarinjus, Kartoffelkombination mit Spitzmorcheln
und jungen Frühlingszwiebeln, Gemüsebouquet

Weisses Espressoparfait mit marinierten
Erdbeeren und Vanillechips

Für Gäste und Angehörige Fr. 52.-
Für Bewohnerinnen und Bewohner Fr. 24.-

Auf Wunsch kann anstelle von Lamm
ein Kalbssteak serviert werden

Wir vertrieben den Winter mit der Fasnacht

Mit fetziger Musik, lustigen Kostümen und lauten Rufen haben wir den Winter über den Berg geschickt. Ob es uns gelungen ist wird sich noch zeigen. Die Narren vom Bistro jedoch gaben ihr bestes. Die bunten Kostüme waren so toll, dass ich froh war nicht prämiert zu müssen. Wir vom Bistro trugen als Froschkönige, die man küssen konnte, zur guten Stimmung bei.

Die Polonaise hat zum Mitmachen eingeladen und Appetit auf die feinen Fasnachtspezialitäten wie Rickli, Fasnachtschüechli, und Berliner gemacht. Schön war's!

Wir sagen Winter ade.....

Heike Kessler



Bistro-NEWS

Frühlingsboten

Liebe Leserin, lieber Leser

Für die einen ist die klirrende Kälte eine der schönsten Jahreszeiten und für die anderen, wenn in Spanien die Mandelbäume in voller Blütenpracht den Frühling ankündigen und in unserer Region die wärmende Frühlingssonne die letzten Eiszapfen zum Schmelzen bringen.

Dann ist es Zeit für Sie einen Blick in unsere Frühlingskarte zu werfen und sich von unseren Menükreationen auf diese Jahreszeit kulinarisch einstimmen zu lassen. Dieses Jahr haben wir uns wieder Früchte und Gemüse ausgewählt und sie einem Spiel zwischen Kreation und Geschmack ausgesetzt, was Sie in dem folgenden Bericht und Rezept nachlesen können.

Erdbeere, Rhabarber und Co.

Diese tolle rote Beere ist nicht nur geschmacklich ein Hochgenuss sondern ein wahres Wundermittel gegen die Frühjahrsmüdigkeit. Allein 100g Erdbeeren enthalten 60mg VitaminC, dies entspricht der Hälfte der empfohlenen Tageszufuhr; dazu enthalten sie Vitamin A1, B1 und B2 sowie Mineralien, Kalzium, Kalium, Eisen, Magnesium, Phosphor, Kupfer, Zink und Mangan, die in den Erdbeeren enthaltenen Phenolsäuren sollen sogar eine krebsvorbeugende Wirkung besitzen sowie die Leber und Gallenblase positiv beeinflussen. Verglichen mit Äpfeln, Orangen und Bananen haben Erdbeeren am meisten Nährstoffe. Auch der Rhabarber steht den Erdbeeren nicht viel hinterher im Bezug auf Nährstoffe. Also ein idealer Partner zur Gerichtekreation. Übrigens noch ein Tipp für Personen, welches das vor 2700 v. Ch. erstmals schriftlich erwähnte Gemüse nicht so gut vertragen: Einfach mit einem Milchprodukt mischen.

....und beerig in den Frühsoommer

Im Frühsoommer vom 31. Mai bis zum 6. Juni werden wir täglich verschiedene Menükreationen „**Erdbeere, Rhabarber und Co.**“ vorstellen. Mit Co. wollen wir Ihnen dann ein paar Kombinationen zum Beispiel mit Spinat, Rucola, Endivie, Roquefort, Rotwein, Spargel und Fleischgerichte servieren, dies wären die salzigen Varianten. Und für die Süßliebhaber gibt es auch ein paar spannende Kreationen wie Erdbeer-Omelette, Rhabarber-Schmarrn, Rhabarberparfait, Erdbeercornets, Erdbeer-Empanadas und natürlich unsere vielen Klassiker. Zum Schluss noch ein Rezept zum Nachkochen.



Erdbeer-Empanadas

Zutaten für 4 Personen:

- 100 gr Doppelrahmfrischkäse
- 6 EL Zucker braun
- 130 gr Erdbeeren
- 1 Pck. Teig für Croissant (Fertigprodukt)
- 3 EL Butter

Zubereitung:

Den Frischkäse mit 5 EL Zucker mischen. Die Erdbeeren waschen, grob zerkleinern und unterheben. Den Croissant-Teig zu vier Rechtecken zuschneiden und die Erdbeermischung jeweils auf die untere Hälfte legen. Den Teig darüber klappen und an den Rändern gut andrücken. Nun nach Gebrauchsanleitung im Ofen backen. Vor dem Servieren die Butter zerlassen und die Empanadas damit bestreichen und mit dem restlichen Zucker bestreuen.

Ich wünsche Ihnen einen frühlingshaften Spass beim Nachkochen

Patrick Bittel, Küchenchef



Bistro-NEWS



Ein neues Gesicht im Bistro

Seit dem 1. März arbeitet Frau Wipf bei uns im Bistro La Résidence. Um mehr über sie zu erfahren, haben wir ihr ein paar Fragen gestellt.

Was hat Sie motiviert im Bistro La Résidence zu arbeiten? Ich kenne das Altersheim La Résidence von Verwandten und Bekannten her, wobei ich das Bistro als zentralen Treffpunkt für Angehörige und Heimbewohner erlebt habe. Die Stimmung im Bistro war immer sehr angenehm.

Wo haben Sie ihre Lehre gemacht? Ich absolvierte meine Ausbildung zur gelernten Servicefachangestellten im Restaurant Schloss Laufen am Rheinfall unter Herr Ciapponi, der heute das Schössli Wörth im Rheinfallbecken führt.

Was fasziniert Sie an Ihrem Beruf? Ich bereite Menschen gerne Freude. Die Vielseitigkeit meines Berufes fasziniert mich am meisten: Auf der einen Seite muss man „weidli zu laufe“ können, auf der anderen Seite erfordert der Umgang mit den verschiedensten Menschen und Charakteren immer wieder auch viel Fingerspitzengefühl.

Was sind Ihre Hobbys? Meine Freizeit verbringe ich gerne mit Freunden. Skifahren im Winter und Velofahren im Sommer halten mich fit. Zu Hause bastle ich gerne und zurzeit versuche ich das Gitarrenspiel zu erlernen...

Wo wohnen Sie? Ich bin auf der Breite in Schaffhausen aufgewachsen. Seit vergangenem Oktober ist unser Traum vom eigenen Haus im schönsten Quartier der Stadt - natürlich Hemmental - wahr geworden.


Was macht Ihnen Freude? Mir macht Freude, wenn ich meine Mitmenschen glücklich machen kann und Spass mit ihnen habe. Auch bringen mich unsere beiden jungen Büsi oft zum Lachen.

Was macht Sie traurig? Der Verlust von geliebten Mitmenschen und auch Tieren, wie dies wohl jeder Mensch betrauert.

Welches ist Ihre Lieblingspeise? Piccata mit Tomatenspaghetti, aber eigentlich esse ich alles gerne.

Schwarzwaldwoche im Bistro

Wir freuen uns sehr im Rahmen unserer, schon ein bisschen zur Tradition gewordenen Spezialitätenwoche, internationale Luft zu schnuppern. Aus dem tiefen Schwarzwald werden Sie unser Gastkoch, Reinhold Götte (Küchenchef im Brauerei Gasthof Rothaus) und Patrick Bittel unser wohlbekannter Küchenchef mit Köstlichkeiten aus dem Schwarzwald verwöhnen. Selbstverständlich wird eine echte Schwarzwälder Kirschtorte genau so wenig fehlen wie ein urchiger Schwarzwälder Schinken. Aber unsere Nachbarregion hat natürlich nicht nur Kulinarisches zu bieten. Wir sind stolz Ihnen am Wochenende die Trachtentanzgruppe Grafenhausen und die Trachtenkapelle Rothaus präsentieren zu können. Natürlich gibt soviel Essen und Bewegung mächtig Durst. Auch bei uns im Bistro darf da ein feines „Tannenzäpfli-Bier“ nicht fehlen. Wenn Sie mit uns ein paar urchige Schwarzwälderstunden verbringen möchten, kommen Sie doch einfach einmal während der Schwarzwaldwoche vorbei. Wir würden uns freuen, Sie überraschen zu können.



Muttertagsmenü

Sonntag, 9. Mai 2010


Lachstatare an feinwürziger Creme fraiche auf Kartoffelreibeküchlein und Frühlingsalaten

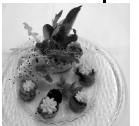
Französische Geflügelcremesuppe mit knusprigen Spargelstückchen

Tranchiertes Kalbsnierstück in der Kräuterkruste an Baroloessenz und Sauce Hollandaise mit neuen Kartoffeln und einer Gemüsevariation

Erdbeer-Rhabarbersorbet im Glas serviert mit Crema frita

**Für Gäste und Angehörige 45.--
Für BewohnerInnen 19.50**





Bistro-NEWS

Veranstaltungskalender

Die Senioren-Theatergruppe
Hallau lädt Sie herzlich ein:

Köbi - der Neurentner

Lustspiel in einem Akt von Elias Salvisberg



Dienstag, 9. März 2010
15.00 Uhr, Saal 2 / 3 Parterre
Dauer: ca. 1 Stunde

Einladung zum...

Nachmittagskonzert
Veteranenmusik
Schaffhausen

am Dienstag, 16. März 2010
15.00 – 16.00 Uhr
Im Bistro

Seniorenchor
Rundadinella

Freitag, 7. Mai 2010
15.00 – 16.00 Uhr
Im Bistro

Schwarzwaldwoche

14. – 20. April im Bistro



Alle Anlässe im Rahmen der
Schwarzwaldwoche sind öffentlich,
beginnen um 15.00 Uhr und finden in der
Schwarzwaldstube (Bistro) statt.

Donnerstag, 15.04.10
Speckseminar mit Reinhold Götte

Samstag, 17.04.10
Schwarzwaldmusik mit der
Trachtenkapelle Rothaus

Sonntag, 18.04.10
Trachtentanzgruppe Grafenhausen

Dienstag, 20.04.10
Schwarzwäldertorten – Schaubacken
Mit Reinhold Götte und unserem
Küchenchef Patrick Bittel



Einladung

Der
Männerchor
Herblingen

bringt uns ein Ständli

Samstag, 19. Juni 2010
15.00 – 15.30 Uhr im Bistro

