

EXQUISIT

Die besten Restaurants der Ostschweiz
auf einen Blick



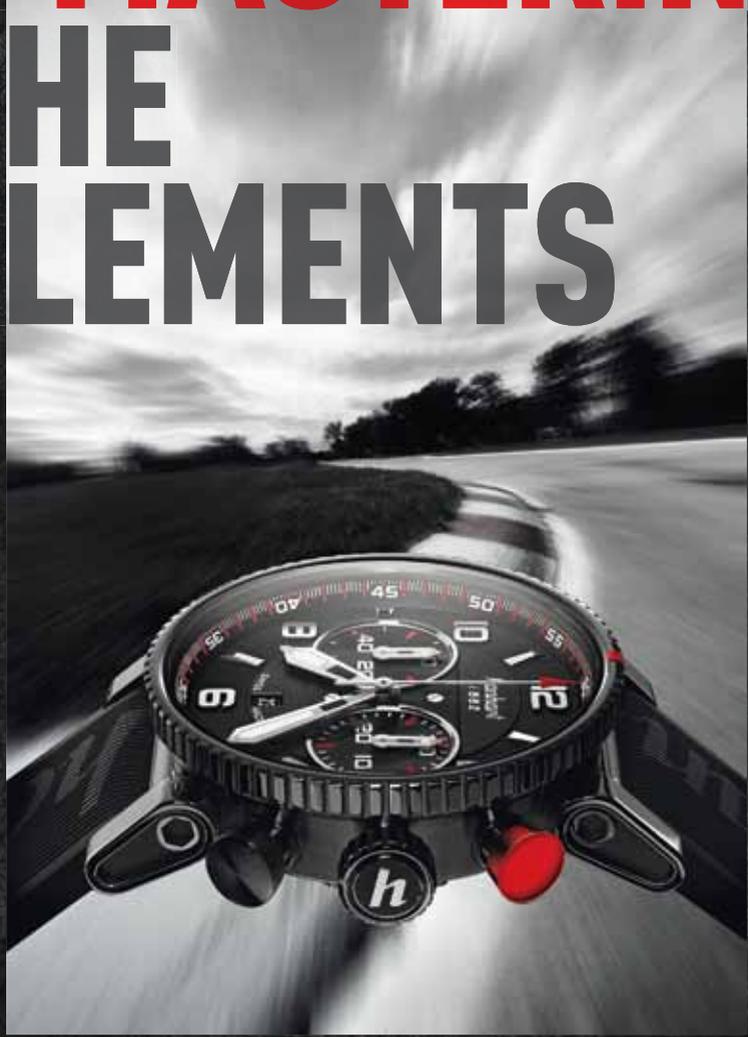
Das Haus der berühmten Marken

Cobart 125
GOLDMÜNDE
LÄRMACH-HER
STÄLLEN
CHRONOMETRE
oben an der MARKTGASSE 23
STÄLLEN, www.chronometrie.ch

Bauchstein
Breitling
Bulgari
Cartier
Cerrito
Eterna
Fortis
Franca Müller
IWC
Jaeger Le Coultre
Max Bill
Montres de
Nomos
Orlogi
Orlogi
Rogue
Swiss Sattler
Ulysse Nardin
Vacheron Constantin
Wolfford



MASTERING THE ELEMENTS



www.hanhart.com

PRIMUS RACER



Frischknecht

Frischknecht Juwelier
Marktplatz 18 - 20, 9004 St. Gallen

www.frischknecht-juwelier.ch, Telefon 071 222 16 16

hanhart
CHRONOGRAPHEN 1882

Der LEADER bittet zu Tisch

In der Ostschweiz finden sich – neben zahllosen gutbürgerlichen und exotischen Restaurants – viele ausgezeichnete Feinschmeckerlokale, die sich weder im nationalen noch im internationalen Wettbewerb zu verstecken brauchen. Zwischen Bodensee und Alpstein hat man eine schöne «Qual der Wahl», will man sich auf höchstem Niveau bewirten lassen.



Darum publiziert der LEADER erstmals den vorliegenden Gourmet-Guide, der die Entscheidungsfindung etwas einfacher machen soll. Hier finden Sie eine Auswahl der besten Restaurants in den Kantonen St.Gallen, Thurgau, Appenzell AI und AR sowie im Fürstentum Liechtenstein. Einige stellen sich in ihren eigenen Worten und Bildern vor (ab S. 24), andere haben wir für Sie übersichtlich in einem Verzeichnis zusammengefasst (ab S. 58).

Warum gibt das Unternehmermagazin LEADER einen Gourmet-Guide heraus? Das hat zwei Gründe: Einerseits sind die Wirte eigentliche Unternehmer, die wissen, was es heisst, Geld zu erarbeiten und Verantwortung zu übernehmen. Auch ihnen gehört unsere Wertschätzung als «Helden der Arbeit» – mehr dazu lesen Sie ab S. 6. Andererseits möchten wir Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, damit Appetit darauf machen, die Ostschweiz kulinarisch (noch) besser kennenzulernen. Es gibt viel zu entdecken.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Stephan Ziegler'. The signature is stylized and fluid.

Stephan Ziegler
Chefredaktor

Jede TASSE ein ERLEBNIS



250
JAHRE
KAFFEE VOM
FEINSTEN

Zu einem anregenden Tag voller
Leben und Leidenschaft gehört ein kräftiger,
dunkler Kaffee. Zum Beispiel original
italienisch gerösteter TOSCA – einer von
sieben aromatischen TURM Kaffees, die Sie
durch die Woche begleiten. Genießen Sie Kaffee.
Wir tun es auch. Seit 250 Jahren.

www.turmkaffee.ch

 **TURM**
K A F F E E



- 6 **Helden der Arbeit** – Haben Sie schon einmal ausgerechnet, was es Sie kostet, ein Filet im Teig zuhause herzustellen? Oder welchen Aufwand Sie haben, um ein komplettes Menü in Ihrer Küche frisch zuzubereiten? Ein Lanzenbruch für das Gastgewerbe.
- 11 **Darf es ein bisschen mehr sein?** – Alle denen, die es nicht geben, sei gleich gesagt: Unrecht haben sie nicht. Das Trinkgeld wurde in der Schweiz vor bald 40 Jahren abgeschafft und ist seither im Endpreis inbegriffen. All jenen, die es trotzdem geben, wird hier ein Kränzchen gewunden.
- 12 **Kunst und Kulinarik unter einem Dach** – Ob altes Schulhaus oder ehemalige Fabrikhalle: Immer öfter werden Kunst, Kultur und Kulinarik neu miteinander verbunden. So etwa im «Haus zur Kultur» in Schwellbrunn AR oder im «Magasä» in Ganterschwil SG.
- 14 **«Wir neigen etwas dazu, unser Licht unter den Scheffel zu stellen»** – Josef Müller-Tschirky, Kantonalpräsident von GastroSt.Gallen, unterstreicht im Interview die Stärken der Ostschweizer Gastronomie, zeigt auf, wie man ein perfektes Geschäftsessen plant, und verrät, wie man sich als Gast richtig verhält.
- 18 **«Das Ausgangsprodukt muss stimmen»** – Im Interview verrät Jörg Bechinger von der Metzgerei Bechinger, welches Fleisch besonders angesagt ist, was er von Bio-labels hält und woran ein Restaurantgast erkennt, ob das ihm vorgesetzte Fleisch von guter Qualität ist.
- 24 **Eine Auswahl der besten Restaurants der Ostschweiz** – Von A wie Altnau bis W wie Wittenbach.
- 58 **Wo Punkte und Sterne funkeln** – Alle ausgezeichneten Restaurants der Ostschweiz auf einen Blick.

Impressum – LEADER Gourmet-Guide «Exquisit»

Presented by
LEADER

Herausgeber: Natal Schnetzer Verlag & Redaktion: MetroComm AG, Zürcherstrasse 170, 9014 St.Gallen, Tel. 071 272 80 50, Fax 071 272 80 51, info@metrocomm.ch, www.leaderonline.ch, www.metrocomm.ch **Anzeigenleitung:** Martin Schwizer **Chefredaktor:** Stephan Ziegler, Dr. phil. I **Bilder:** Bodo Rüedi, zVg., Archiv **Gestaltung:** Marisa Gut, Aspasia Frantzis **Nachdrucke**, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags. **Presented by LEADER:** Corporate Publishing zielgruppengerecht distribuiert. April 2011



Helden der Arbeit

Haben Sie schon einmal ausgerechnet, was es Sie kostet, ein Filet im Teig zuhause herzustellen? Also ein richtiges, von Hand, nicht eines aus dem Tiefkühlregal? Oder welchen Aufwand Sie haben, um ein komplettes Menü mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert in Ihrer Küche frisch zuzubereiten? Haben Sie nicht? Sollten Sie vielleicht mal tun. Denn dann sehen Sie, dass ein Restaurantbesuch gar nicht so teuer ist, wie oftmals kolportiert. Ein Lanzenbruch für das Gastgewerbe. *Stephan Ziegler*

Vorgekochtes Billigessen – neudeutsch Convenience Food – im Supermarkt, internationale Burgerbratereien, Schnellimbisse bei Grossverteilern, Bäckereien und Metzgereien, Kebabbuden an allen Ecken und Enden sowie Kantinen, Mensen und Pizzalieferservices machen den Wirten das Leben schwer. Kein Wunder, stehen viele Betriebe auf wackligen Beinen – immer mehr Konkurrenz, immer teurere Rohstoffe und immer weniger Gäste, die bereit sind, für Qualität etwas tiefer in die Tasche zu greifen, lassen das Wirten zu einem harten Job werden. Zusätzlich werden sie vom Staat geplagt, absurde Hygienevorschriften und mutwillige Eingriffe in die Gewerbefreiheit wie Rauchverbot oder Promillegrenzen machen das Leben der Wirte nicht leichter. Dabei können sie auf keine Lobby zählen, die für ihre Anliegen einsteht – noch hat keine Partei das Gastgewerbe zum Zielpublikum ihrer politischen Arbeit gemacht.

Glücksritter und Quereinsteiger

Klar, auch unter den Gastwirten gibts schwarze Schafe – so erinnert sich der Schreibende gerne an die Anekdote, nach der ein St.Galler Wirt seine Lehrlinge jeweils in den Keller geschickt habe, um dort die 3-dl-(Marken-)Mineralwasserfläschchen aus der grossen 1,5-l-Flasche vom Grossverteiler aufzufüllen. Oder an jenen Schlaumeier,

der seinen Gästen günstiges Schweine- für teures Kalbfleisch vorgesetzt hat. Und dann gibts da noch die Glücksritter und Quereinsteiger, die – frei nach dem Motto «Wer nichts wird, wird Wirt» – unbeleckt von jeder Berufserfahrung eine Beiz eröffnen, nach ein paar Monaten merken, dass das Gastgebersein doch nicht so ein Zuckerschlecken ist und dann ihren Betrieb wieder schliessen müssen, weil Qualität, Angebot, Hygiene und/oder Ambiente dem Gast nicht zugesagt haben und damit der erhoffte Umsatz ausgeblieben ist. Eine Folge der niedrigen Schranken, die der Einstieg ins Gastgewerbe aufweist: Alleine in einer Stadt wie St.Gallen kämpfen rund 500 Betriebe, vom Hotel übers Restaurant bis zur Bar, um zahlendes Publikum.

Doch in der Regel sind unsere Wirte hart arbeitende Unternehmer, die aus einem Faible – Kochen – und der Liebe zum Gast einen Beruf gemacht haben. Und bei den allermeisten spürt man das als Gast auch. Was allerdings dahinter steckt, bis einem das Essen serviert wird, entzieht sich dem Wissen der meisten Konsumenten.

Kochen und Komplimente

Ein Gastgeber sagt etwa: «Ich stehe von morgens 9 Uhr bis mittags um 14 Uhr und dann wieder von 17 bis 24 Uhr in meinem Betrieb. Zimmerstunde? Fehlanzeige – dann besuchen mich Lie-



Werterhalt aus Leidenschaft



Jetzt aktuell

Anlagen mit 100% Kapitalschutz

Als Schweizer Privatbank fokussieren wir unsere Leistungsangebote auf werterhaltende Lösungen. Nachhaltig werterhaltende Lösungen.

Jede wertvolle Partnerschaft beginnt mit einem vertrauten Gespräch. Herzlich willkommen bei der Volksbank.

VOLKSBANK

CH – 9430 St. Margrethen
Hauptstrasse 111
+41 71 747 55 30

CH - 4052 Basel
Adlerstrasse 35
+41 61 378 85 80

office@volksbank.ch
www.volksbank.ch

feranten oder ich tätige Einkäufe. Die Buchhaltung macht sich auch nicht von alleine, und der Betrieb will ordentlich daherkommen. Und dann wundern sich unsere Gäste, dass wir am Sonntag geschlossen haben.» Allerdings gelte es, das Gesagte zu relativieren: «Dafür bin ich mein eigener Chef, kann mich in der Küche verwirklichen und freue mich immer wieder, wenn es einem Gast sichtbar geschmeckt hat.» Und wenn dieser sich dann auch noch dazu aufrafft, ein Kompliment an die Küche auszusprechen, ist die Welt wieder in Ordnung. «Klar, ich würde mehr verdienen und hätte regelmässiger Arbeitszeiten, wenn ich mich in einer Betriebs- oder Kantinenküche anstellen liesse. Aber das ist nicht mein Ding – ich möchte kochen, kreieren, und nicht einfach produzieren.»

So wie ihm geht es vielen Wirten: Arbeitstage von zehn, zwölf oder mehr Stunden, Stress nicht nur zu Stosszeiten, Hektik auf kleinem Raum, kaum abschätzbare Auslastung – und dazu noch ein Gehalt, das sich in Relation zur geleisteten Arbeit bescheiden ausnimmt. Kommt ein Wirt auf einen Stundenlohn von über 20 Franken, verdient er schon «ordentlich». Dass bei den hohen Kosten, mit denen das Gastgewerbe an allen Fronten kämpft, keine fürstlichen Löhne für die Angestellten drin liegen, soll an dieser Stelle auch gesagt werden. Gerade deshalb ist es angebracht, dass man seine Zufriedenheit nicht nur durch ein Trinkgeld, sondern auch durch ein Kompliment zum Ausdruck bringt – die Leute haben es verdient. Und Anerkennung für geleistete Arbeit ist eine schöne Motivation.

Klotzen, nicht kleckern

So stehen Wirte und Köche Tag für Tag hinter dem Herd und geben ihr Bestes, damit der Gast zufrieden ist. Dieser realisiert oftmals nicht, was für Arbeit notwendig ist, bis sein Wunschgericht auf dem Tisch steht, reagiert genervt, wenn er einmal ein paar Minuten länger warten muss. Doch ein

Blick in eine Restaurantküche zeigt, dass hier nicht gekleckert, sondern geklotzt wird: Flinke Hände sind dafür besorgt, dass das Steak zum richtigen Zeitpunkt aus der Pfanne kommt, dass das Gemüse nicht eine Minute zu lange gekocht wird, dass die Nudeln wirklich al dente sind. Sie berücksichtigen daneben Sonderwünsche der Gäste und achten darauf, dass alles noch schon angerichtet wird. Hand aufs Herz: Ein tolles Essen in angenehmem Ambiente ist doch etwas vom Schönsten, was es gibt.

Die meisten Wirte und Köche geben sich allergrösste Mühe, ihren Gästen einen reellen Gegenwert fürs Geld auf den Teller zu zaubern. Und wer sich vor Augen führt, dass nicht nur die Restaurantmiete und die Gehälter der Angestellten Monat für Monat bezahlt werden wollen, sondern auch die Rohmaterialien ihren Preis haben – besonders wenn der Betrieb auf Qualität, Frische und Regionalität setzt –, dem wird schnell klar, dass das Gebotene in Relation zum Aufwand meist nicht zu teuer daherkommt.

Als Gast schätze ich mich glücklich, dass es immer noch Menschen gibt, die aus Freude an ihrer Arbeit mehr leisten, als sie eigentlich müssten, die Tag für Tag ihr Bestes geben, um ihre Kunden zufriedenzustellen. Wirte sind Unternehmer, die ein KMU führen und sich dabei meist nicht auf die Rolle des «Direktors» beschränken können, sondern oftmals auch noch Einkäufer, Produktionler, Putzfrau, Buchhalter und Psychiater in einem sind. Wo ausser im Gastgewerbe findet man das sonst noch?



Wir machen Ihnen den Hof.

Als Hoflieferant Ihres Weinkellers.
Wir vermitteln der engagierten
Gastronomie und passionierten
Weinbegeisterten Sternstunden der
Weinwelt. Fordern Sie uns heraus!

Jan Martel
Jan Martel



MARTEL STADT LADEN Poststrasse 11
MARTEL LAGER LADEN Lerchentalstrasse 15

Tel. 071 226 94 00
www.martel.ch

Darf es ein bisschen mehr sein?

Alle denen, die es nicht geben, sei gleich gesagt: Unrecht haben sie nicht. Das Trinkgeld wurde in der Schweiz vor bald 40 Jahren abgeschafft und ist seither im Endpreis inbegriffen. All jenen, die es trotzdem geben, wird hier ein Kränzchen gewunden. *Stephan Ziegler*

Vielleicht kennen Sie die Szene: Sie sitzen mit Freunden im Restaurant, geniessen einen schönen Abend. Dieser neigt sich seinem Ende zu, die Rechnung wird verlangt. Jeder aus der Gruppe kriegt seine Abrechnung, auf den Rappen genau. Jetzt fängt ein spannender Abschnitt an: Wer gibt, wer wieviel und wer nicht? Da gibt es die einen, die lassen sich seelenruhig auch die 20 Rappen herausgeben, die bis zum nächsten runden Betrag noch gefehlt haben. Andere runden auf den nächsten Franken auf, auf den übernächsten oder noch höher. Die letzte Gruppe wiederum lässt sich das Retourgeld geben und wirft dann eine oder mehrere Münzen davon ins Portemonnaie des «Fräuleins».

Wer aber hat nun eigentlich recht – der Rappenspalter, der nichts gibt, weil er sich sagt, seit 1974 sei das Trinkgeld schliesslich im Preis inbegriffen? Oder doch der Grosszügige, der mit einem Trinkgeld seine Wertschätzung für die Bedienung ausdrückt? Sie merken es schon an der Formulierung: Natürlich handeln die richtig, die etwas geben und damit zum Ausdruck geben, dass sie mit dem Service zufrieden waren. Nichts zu geben bedeutet, der Bedienung zu signalisieren, dass etwas nicht in Ordnung war. Das Trinkgeld ist aber nicht das richtige Mittel, um eine allfällige Unzufriedenheit auszudrücken. Dafür hat die Natur uns die Sprache gegeben.

Und spätestens seit dem Zeitpunkt, seit dem wir in der Gastronomie nicht mehr vornehmlich von

radebrechenden, grantigen Osteuropäern, sondern öfter von aufgestellten, freundlichen Schweizern oder Deutschen bedient werden, gibt es – so habe ich jedenfalls die Erfahrung gemacht – in aller Regel keinen Grund mehr, auf ein Trinkgeld zu verzichten. Sie sagen damit nicht nur «Danke, es hat mir bei Ihnen gut gefallen», sondern zeigen dem Kellner auch, dass Sie mit ihrer Betreuung zufrieden waren. Spätestens bei Ihrem nächsten Besuch im nämlichen Restaurant werden Sie übrigens auch bemerken, dass ein Trinkgeld keine Ausgabe, sondern eine Investition ist.

Kunst und Kulinarik unter einem Dach

Ob altes Schulhaus oder ehemalige Fabrikhalle: Kunst, Kultur und Kulinarik werden gerne miteinander verbunden. So etwa im «kuk haus für kultur» in Schwellbrunn AR oder im «Magasä» in Ganterschwil SG.



So vielfältig Kunst und Kultur ist, so vielfältig soll beispielsweise auch das Angebot im einmaligen Schulhaus «Rank» in Schwellbrunn sein. Das Ehepaar Markus und Elisabeth Beeli kaufte das Gebäude anfangs 2009, baute es um und eröffnete es im Juni 2010 als «kuk haus für kultur», in dem auch gekocht wird.

Im Anbau fungieren fünf der sechs ehemaligen Schulzimmer/Werkräume nun als Ateliers und Büros, ein Schulzimmer wird für Seminare und Anlässe genutzt. Im Altbau aus dem Jahr 1780 befindet sich im zweiten Obergeschoss eine Wohnung und im ersten Stockwerk, der ehemaligen Dorfbiblio-

thek von Schwellbrunn, ein Atelier sowie ein Säli mit separater Küche, das etwa 40 Personen Platz für Veranstaltungen aller Art bietet. Im Erdgeschoss wartet das heimelige «kuk» auf Gäste. An vier grossen Tischen finden rund 35 Personen Platz, und in der wärmeren Jahreszeit stehen im kunstvoll gestalteten Garten 45 Plätze zur Verfügung. Nicht vergessen werden darf der antike Weinkeller, der sich für Apéros anbietet.

Während das «kuk» von Mittwoch bis Samstag geöffnet hat, wird im «Magasä» in Ganterschwil nur jeden ersten Freitag im Monat gekocht. Und zwar nicht von Profis, sondern von immer wechselnden



Gastköchen, die durchaus auch aus der direkten Nachbarschaft der ehemaligen Textilfabrik Ganterschwil stammen können, in welcher die Künstler Thomas Fri Freydl, Christa Roth und Patrick Kliebens ihre Werkstätten eingerichtet haben. In der ehemaligen grossen Halle schaffen sie aus Holz, Glas, Metall und Fell (Freydl), Filz, Gips und Beton (Roth) sowie Keramik (Kliebens) individuelle Möbelstücke, Gebrauchsgegenstände und Kunstwerke – ausser eben am ersten Freitag im Monat, wo die Halle für den „feinen Freitag“ umgerüstet wird – von freiwilligen Helfern, mit Platz für rund 50 Gäste.

Die beiden Beispiele zeigen, dass immer mehr auch neue Formen der Gastronomie auf den Markt kommen, die – getrieben von der Fantasie, den Visionen und den Träumen ihrer Erschaffer – dem Gast etwas mehr bieten als «nur» gutes Essen. Die Gäste freuts, und die hiesige Gastroszene erhält neue Impulse und Farbtupfer, die sie noch abwechslungsreicher machen.

www.kukimrank.ch
www.feinerfreitag.ch

Interview

Josef Müller-Tschirky

«Wir neigen etwas dazu, unser Licht unter den Scheffel zu stellen»

Josef Müller-Tschirky (*1954) ist Kantonalpräsident von GastroSt.Gallen, dem St.Galler Wirteverband. Im Interview mit dem LEADER Gourmet-Guide unterstreicht er die Stärken der Ostschweizer Gastronomie, zeigt auf, wie man ein perfektes Geschäftsessen plant, und verrät, wie man sich als Gast richtig verhält.

Josef Müller, wie beurteilen Sie ganz generell die Gastronomielandschaft Ostschweiz?

Kurz gesagt: Als sehr gut, aber zu wenig bekannt. Bei uns haben wir eine grosse Dichte von sehr guten Lokalen in allen Preisklassen. Man findet eigentlich alles, was man sich nur wünschen kann – nur muss man manchmal etwas danach suchen. Darum begrüsse ich es, wenn etwas wie die vorliegende Publikation wieder einmal zeigt, dass wir in der Ostschweiz sehr viel zu bieten haben.

Durch was zeichnet sich die Gastronomieszene in der Ostschweiz besonders aus?

Das Bewusstsein für hohe Qualität und ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis prägen unser Angebot, das kann man durchaus sagen. Der Ostschweizer ist ja allgemein als schaffig, qualitätsbewusst und bescheiden bekannt – das gilt auch für die Gastronomie. Hier bekommen Sie hohe Qualität zu tiefen Preisen.

Was bietet die Ostschweiz, was andere Regionen vielleicht nicht bieten können?

Die echte, unverbrauchte Ausrichtung auf regionale, transparente und gesunde Produkte ist bei uns viel stärker ausgeprägt als in andern Regionen. Die Wirte kennen ihre Lieferanten und kaufen gerne bei «ihrem» Metzger, «ihrem» Gemüse- oder

Fischhändler ein, zu dem sie oft eine langjährige Geschäftsbeziehung pflegen. Das schafft Vertrauen und Verlässlichkeit.

Gibt es ein gemeinsames Merkmal, das (fast) alle gehobenen Restaurants auszeichnet?

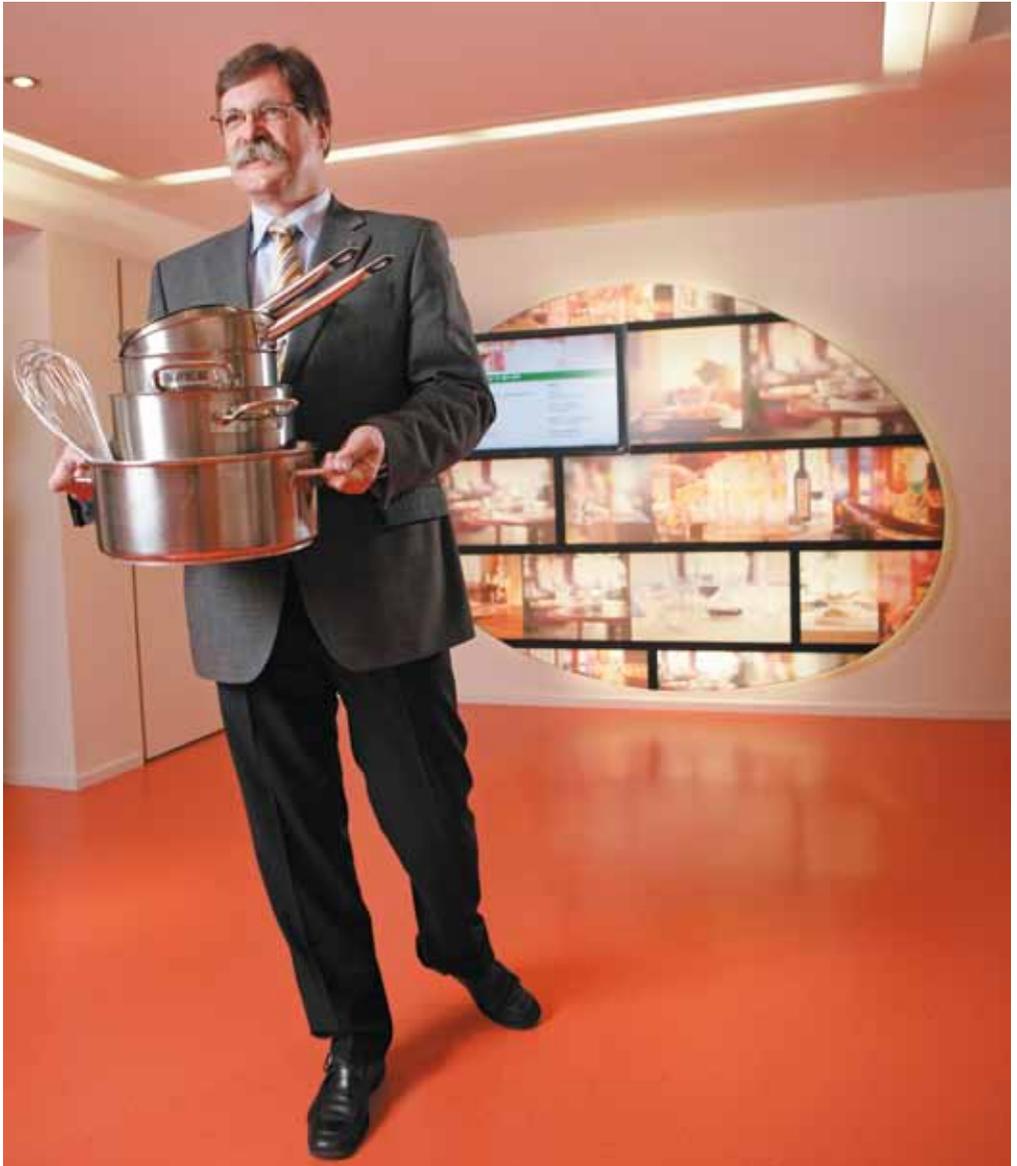
Es sind deren drei, die ich besonders hervorheben möchte: die erwähnte Regionalität, die hohe Qualität, die auch im Service geboten wird, und eine ehrliche Gastfreundschaft. Man findet bei uns sehr viele Gastgeber «aus Berufung», die mit Leib und Seele kochen und ihre Gäste verwöhnen wollen. Gekünsteltes ist uns fremd. Bei uns definiert sich der Wirt über seine Küche, nicht über Chi-Chi, über Show darumherum.

Sehen Sie trotz der erwähnten Vorteile allenfalls Nachholbedarf in einem bestimmten Bereich?

Ganz klar beim Selbstbewusstsein der Gastgeber: Sie sind besser, als sie selbst denken! Wir neigen etwas dazu, unser Licht unter den Scheffel zu stellen. Das entspricht halt auch wieder der Wesensart des Ostschweizers, der um seine Topleistungen kein grosses Aufheben zu machen pflegt. Ein zweiter Punkt ist, dass wir immer noch unter einem tieferen Preisniveau für gleich gute oder bessere Leistungen als in andern Regionen

Interview

Josef Müller-Tschirky





leiden. In der Ostschweiz essen Sie als Gast viel preiswerter als etwa in Zürich, Basel oder Genf.

Und wo liegen vielleicht noch Nischen, die gefüllt werden können?

Wie eingangs erwähnt, ist eigentlich das ganze Angebot in aller Breite vorhanden – man findet also praktisch jede gastronomische Spielart. Allerdings bin ich der Ansicht, dass sich viele Gastgeber noch zu wenig spezialisieren und zu grosse Speisekarten präsentieren. Mit vermehrter Spezialisierung können sie die Qualität noch weiter anheben, bei gleichzeitiger Reduktion der Kosten.

Was bzw. welche Art Restaurant liegt besonders im Trend?

Der Gast hat so vielfältige und so stark wechselnde Bedürfnisse und Wünsche, dass man keine eigentlichen Trends feststellen kann. Sicher wird aber das

regionale und frische Angebot überall besonders geschätzt. Man achtet als Gast heute vermehrt darauf, dass man gesunde Produkte auf den Teller bekommt. Hier liegen wir natürlich gut im Rennen, weil die Wirte ihre Lieferanten einfach gut kennen.

Wie sehen Sie die Rolle des Staats – haben wir genügend Vorschriften, welche etwa die Hygiene oder die Infrastruktur betreffen?

Ganz ehrlich: Wir können vor lauter Gesetzen, Verordnungen und administrativen Auflagen bald nicht mehr Gastgeber sein. Die Regelungsdichte schnürt uns immer mehr ein. Die Ostschweiz glänzt regelmässig mit Spitzenresultaten, was z. B. die hygienischen Verhältnisse angeht. Wir wünschen uns daher mehr Freiheit und weniger Staat in unserem Gewerbe – und dass man vermehrt den gesunden Menschenverstand walten lässt. Die Einnischung des Staats in alle Bereiche grenzt schon bald ans Absurde.

Etwas ganz anderes: Was empfehlen Sie jemandem, der ein Geschäftsessen organisieren muss? Wie erkennt er ein Lokal, das dafür besonders geeignet ist?

Er soll das Lokal unbedingt vor dem eigentlichen Anlass besuchen, dort Test essen und dann entscheiden, ob der Betrieb für seine Zwecke geeignet ist. Zudem gibt es gute Führer und Auszeichnungen, die einem gewisse Anhaltspunkte geben: So etwa «Culinarium», «Gilde», «Guide Bleu» oder «Gault Millau». Bei dort gelisteten Lokalen kann man schon sehr sicher sein, nicht komplett daneben zu greifen. Das persönliche «Rekognoszieren» ersetzen diese Führer allerdings nicht.

Auf was soll er besonders achten, wenn er ein wichtiges Geschäftsessen plant?

Dass auch kleine Details vorbesprochen werden wie etwa das Ambiente, die Dekoration oder Getränke und Zusätze wie Spirituosen – und natürlich das Menü an sich. Mein Tipp: Für ein gelungenes Geschäftsessen ist auch der Zeitplan wichtig – nicht nur der Geschäftspartner soll wissen, wie der zeitliche Rahmen aussieht, sondern auch der Wirt. Dann gibt's keine unangenehmen Überraschungen. Und: Der Gastgeber sollte im Voraus abklären, was sein Gast bevorzugt, was er nicht essen kann oder will. Wenn Sie jemanden, der keinen Fisch mag, zu einer Fischplatte einladen, ist das nicht sehr passend.

Auf was muss ich als Gast eines Geschäftspartners besonders achtgeben?

Oh, das ist eine schwierige Frage: Der «Knigge» ist ja heute wieder sehr gefragt, Etikette und Stil sind nie falsch. Höflichkeit, Anstand und Contenance sind Grundvoraussetzungen, an die man sich während eines offiziellen Essens unbedingt halten soll.

Was empfehlen Sie einem Gast, der mit seinem Essen oder dem Service nicht zufrieden ist?

Auf angemessene Art das Gespräch mit dem Gastgeber zu suchen, die Beanstandung abzugeben und gemeinsam eine Lösung zu suchen. Einfach nichts zu sagen und nachher schlechte PR zu machen, ist unfair; überall, wo Menschen arbeiten, können Fehler passieren. Wer reklamiert, gibt hingegen dem Gastgeber die Chance, besser zu werden.

Zum Schluss: Was empfinden Sie als «Todsünde» eines Gastes in einem Restaurant?

Der Gast ist bei uns nur König, wenn er sich auch königlich benimmt; unsere Mitarbeiter sind keine Sklaven und verdienen für ihren Einsatz auch eine angemessene Behandlung. Zudem wünschen wir uns, dass sich der Gast auch gegenüber andern Gästen anständig benimmt. Aber das ist in den allermeisten Fällen ja die Norm.

«Das Ausgangsprodukt muss stimmen»

Seit rund 30 Jahren führt die Familie Bechinger die Metzgerei Bechinger in St.Gallen-St.Georgen. Inzwischen ist mit Andrea und Jörg Bechinger bereits die zweite Generation in dem Familienbetrieb tätig, der vor rund zehn Jahren auch die Metzgerei Rauber in St.Gallen-Bruggen übernommen hat. Bechningers St.Galler Bratwürste, munkelt man, seien die besten. Sie wurden etwa als «beste Stadionwürste der Schweiz» ausgezeichnet. Oder mit einer Goldmedaille am Qualitätswettbewerb des Schweizer Fleisch-Fachverbandes geehrt. Im Interview verrät Geschäftsführer Jörg Bechinger (38), welches Fleisch besonders angesagt ist, was er von Biolabels hält und woran ein Restaurantgast erkennt, ob das ihm vorgesetzte Fleisch von guter Qualität ist.

Jörg Bechinger, Sie beliefern mit Ihrer Metzgerei auch Gastrobetriebe aus dem Raum St.Gallen. Was wird zurzeit am meisten verlangt, welches Fleisch ist «der Renner»?

Das kann man generell nicht sagen – jeder Gastrobetrieb hat seine eigenen Renner. Wichtig ist, dass die Gastrobetriebe von ihren Lieferanten bei ihren Ideen unterstützt werden und eine Metzgerei ihnen qualitativ hochstehendes Rohmaterial liefern kann – damit das Endergebnis auf dem Teller wirklich ein Renner wird und bleibt. Davon profitieren beide Seiten. Denn wenn das Ausgangsmaterial nicht stimmt, kann auch der beste Koch nichts daraus machen.

Was sehen Sie als kommenden «Hit»? Gibt es ein Produkt, das in Zukunft noch stärker nachgefragt werden wird?

Ein Hit ist vielleicht nicht ganz die richtige Bezeichnung für kommende Trends, denn ein Hit ist eher saisonal und hat kaum Bestand. Ich denke aber, dass Kalb- und Pouletfleisch noch mehr an Beliebtheit gewinnen wird, weil es mager, einfach und in verschiedensten Varianten zuzubereiten und gut im Geschmack ist.

Welcher Konsum wird Ihrer Meinung nach eher zurückgehen?

Das ist unterschiedlich; es hängt davon ab, über welche Lebensmittelskandale gerade in den Medien berichtet wird (BSE, Dioxin, Listerien, Salmonellen oder Campylobacter etc.). Der Konsument reagiert jeweils sehr schnell auf solche Enthüllungen – zu Recht, finde ich. Er weicht dann rasch auf Erzeugnisse aus, die noch einen guten Ruf geniessen.

Was halten Sie von den verschiedenen Biolabels? Verlangt der Kunde wirklich immer öfter nach Biofleisch?

Biofleisch ist Fleisch, das unter strengeren Tierhaltungskriterien aufgezogen wird. Das heisst jedoch nicht, dass die anderen Tiere schlecht gehalten werden. Ja, es gibt Kunden, die nach Biofleisch fragen, jedoch wenige. Es ist relativ schwierig, in einem kleineren Betrieb verschiedene Labels anzubieten. Wir beispielsweise verkaufen ausschliesslich Schweizer Fleisch oder sogar Fleisch aus der Region, ansonsten wird es deklariert. Wir stehen für 100% Schweizer Fleisch, umwelt- und tiergerechte Produktion sowie Genuss ohne Gentechnik.



Sind wir in der Schweiz mit Schweizer Fleisch vor ähnlichen Skandalen wie bspw. in Deutschland (Dioxin) geschützt? Kann das bei uns nicht passieren?

Ich denke nicht, denn in der Schweiz bekommt der Bauer noch wesentlich mehr Geld für sein Schlachttier als im EU-Raum. Aber trotzdem angepasst – der Preisdruck ist enorm. Und niedrige Lebensmittelpreise verlangen auch günstige Preise für Futtermittel. Darunter leidet natürlich die Qualität. Wenn der Schweizer Konsument aber

bereit ist, für Fleisch einen anständigen Preis zu bezahlen, bin ich sicher, dass wir von ähnlichen Skandalen einigermaßen geschützt sind – Qualität zahlt sich aus, hat aber auch ihren Preis.

Wie erkennt ein Gast im Restaurant, ob das Fleisch, das ihm vorgesetzt wird, qualitativ hochwertig ist oder nicht?

Eigentlich erst beim Essen. Das Fleisch sollte zart und nicht zäh, saftig und nicht trocken sein und einen guten Eigengeschmack haben. Diese Merk-



MÖHL



Mosterei Möhl
St.Gallerstrasse 213
9320 Arbon
Telefon 071 447 40 74
www.moehl.ch

male zeugen von einer optimalen Lagerung, einem guten Ausmastgrad und einer korrekten Tierhaltung. Sie können aus einem schlechten Ausgangsprodukt keine Köstlichkeit zaubern; als Gast merken Sie es auf der Zunge, ob das Fleisch, das Ihnen vorgesetzt wird, natürlich und gut schmeckt.

Kommt es da darauf an, ob das Fleisch aus der Region stammt oder nicht? Oder anders gefragt: Wie wichtig ist Ihnen, dass Sie die Produzenten «Ihres» Fleisches kennen?

Das ist das Allerwichtigste, denn wir leben vom Vertrauen der Kunden gegenüber uns und unseren Fleisch- und Wurstspezialitäten. Und Vertrauen kann man nur dann gewinnen, wenn man selbst vom Produkt überzeugt ist, dazu gehört auch der regelmässige Kontakt zu den Bauern und Händlern, die uns die Schlachttiere liefern – und die Gewissheit, dass alles Fleisch aus der Schweiz stammt. Ich denke, das geht allen Metzgereien, die ihre Aufgabe ernst nehmen, ähnlich. Wenn wir unseren Produzenten vertrauen können, kann der Kunde auch uns vertrauen.

Metzgen Sie selbst oder beziehen Sie Ihr Fleisch von einer Grossmetzgerei?

Geschlachtet wurde in unserem Betrieb, der seit 1981 besteht, noch nie. Der Bauer oder der Händler bringt das Tier zum Schlachthof, von dort aus

werden die ganzen Tierhälften zu uns geliefert. Bei uns werden sie fachmännisch zerlegt und weiterverarbeitet. Unser Stolz ist das grosse Sortiment an eigenen Wurst- und Fleischspezialitäten. Diese werden aus dem oben erwähnten «Rohmaterial» komplett bei uns im Hause hergestellt.

Man sagt, die Metzgerei Bechinger mache die besten Bratwürste in St.Gallen. Was ist Ihr Geheimnis?

Das Geheimnis unserer Bratwurst sind – natürlich – die Zutaten von höchster Qualität und eine gute, ausgewogene Gewürzmischung. Diese allerdings ist – fast wie bei Coca Cola – ein tatsächlich streng gehütetes Geheimnis und ein wesentlicher Erfolgsfaktor. Wir sind stolz und zufrieden, dass unsere Anstrengungen auf diesem Gebiet von Erfolg (und Auszeichnungen) gekrönt sind.

Wenn Sie auswärts essen, was muss bei Ihnen auf dem Teller liegen?

Sicherlich ein gutes Stück Fleisch mit fein zubereiteten Beilagen. Oder eine grillierte Bratwurst mit einem knusprigem Handbürli, die Bratwurst am liebsten natürlich aus unserem Hause. Mehr brauche ich eigentlich nicht.





Urs Wilhelm's Restaurant

Altnau TG



Kraftvolle Küche mit beliebten Evergreens

Der lebensfreudige Urs Wilhelm, vom Guide Michelin bereits zum 17. Mal in Folge mit einem Stern ausgezeichnet, ist bereits im Rentenalter, kann aber die Finger nicht vom Herd lassen. Die neue Freude, die er sich im Alter gönnt, ist weniger Stress. Das heisst, wenn man zu dem Koch aus Leidenschaft geht, macht man einen Termin aus, zum freudevollen Essen. Urs Wilhelm kocht dann seine kraftvolle Küche, bestehend aus den beliebten Evergreens der 1960er Jahre, nur eben leichter gekocht und schöner präsentiert ... Seine Palette ist vielseitig, vom Brötchen bis zum Dessert wird alles täglich frisch und selbst gemacht.

Wilhelms liebenswerte Frau Rita serviert seine Köstlichkeiten in einem aussergewöhnlichen Restaurant voller Kunst und Antiquitäten. Und wer nicht mehr heimfahren will, auf den warten vier Gästezimmer.

Urs Wilhelm's Restaurant
Kaffeeasse 1
8595 Altnau am Bodensee

Tel. 071 695 18 47

www.urswilhelm.ch

Öffnungszeiten

Montag/Dienstag, Freitag – Sonntag
ab 16 Uhr

(mittags nur Gesellschaften
ab 10 Personen)

Mittwoch/Donnerstag geschlossen



Liebeserklärung aus der Küche

Wenn man die Türe zum Landgasthof Hirschen in Amriswil öffnet, muss man für ein spezielles Erlebnis gewappnet sein. Auserlesene Zutaten finden hier zueinander. Manchmal kennt man sich, manchmal ist man sich völlig fremd. Erst im Topf lernt man sich so richtig kennen.

Das kann die Gemüter durchaus erhitzen. Und ab und an muss die eine oder der andere Dampf ablassen. Aber bis heute ist noch jeder Teller mit einer Liebeserklärung aus der Küche verschwunden. Ob feurig-temperamentvoll, kräftig-bürgerlich oder extravagant – im Hirschen kommen die Gerichte gut an. Mögen sie auch noch so unterschiedlich sein, mit ihnen kommt man auf den Geschmack. Und bei jedem Besuch verliebt man sich neu in sie.

Landgasthof Hirschen
Weinfelderstrasse 80
8580 Amriswil

Tel. 071 412 70 70

info@hirschen-amriswil.ch
www.hirschen-amriswil.ch

Öffnungszeiten

Dienstag – Samstag
11.30 – 14 Uhr, 18 – 22 Uhr
Sonntag/Montag geschlossen

Hotel Brauerei Frohsinn

Arbon TG



Alles, was mit Bier zu tun hat

Im Frohsinn stehen wir zur rustikal-gutbürgerlichen Küche und zu allem, was mit Bier zu tun hat. Dazu kommt jeden Monat ein spezielles kulinarisches Thema. Selbstverständlich kochen wir auch raffinierte Menus für Weihnachtsfeiern, Hochzeiten, Geburtstage etc., aber im Vordergrund steht unser beliebter Braukeller mit seinen Spezialitäten wie Hackbraten, Weisswurst mit Brezel, Cordon bleu oder Fleisch vom heissen Stein.

Einer der wichtigsten Faktoren für Erfolg ist die Zusammenarbeit in der Region. Der Gast soll spüren, dass er überall willkommen ist – egal, ob er ein Zimmer sucht, ein Menu genießt, einen Kaffee trinkt oder nur eine Auskunft will. In Arbon arbeiten nicht nur die Gastronomen sehr gut zusammen, auch der Verkehrsverein und die Stadtverwaltung ziehen am gleichen Strick.

Hotel Brauerei Frohsinn
Romanshornerstrasse 15
9320 Arbon

Tel. 071 447 84 84

info@frohsinn-arbon.ch
www.frohsinn-arbon.ch

Öffnungszeiten

Montag – Sonntag 7 – 24 Uhr



Hochkarätige Küchenleistungen zu zivilen Preisen

Die historischen Mauern des Römerhofs sind der ideale Rahmen für einen stilvollen kulinarischen Genuss – privat oder geschäftlich. Die Gäste schätzen aber auch die ungezwungene Atmosphäre und den auf besondere Weise gepflegten Service – ein besonderes Wohlfühlerlebnis. Wie im Restaurant verwöhnen wir Sie auch im Turmzimmer oder in der Römerstube. Beide Räume eignen sich bestens für gehobene Anlässe bis zu 20 Personen.

«Hochkarätige Küchenleistungen zu zivilen Preisen», so beschreibt Gault Millau unsere Küche. Dabei legen wir ganz besonderen Wert auf die saisonale Auswahl der Zutaten, auf frische Zubereitung sowie auf eine kreative Zusammenstellung und eine ansprechende Präsentation. 17 Gault-Millau-Punkte.

Römerhof Restaurant Hotel
Luisa & August Minikus
Freiheitsgasse 3
9320 Arbon

Tel. 071 447 30 30

info@roemerhof-arbon.ch
www.roemerhof-arbon.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag geöffnet

Speiserestaurant Ilge

Arnegg SG



Genuss für jedes Budget

Einzigartige Prozesse und grosse Kreativität sind die Stärken von André Heiniger und seinem Team. Seit bald 20 Jahren kann der Gast in der geschichtsträchtigen Ilge darauf zählen, dass er sich hier auf Qualität aus der Küche und im Service verlassen kann – ohne Wenn und Aber und bei einem einzigartigen Preis-Leistungs-Verhältnis.

Genuss zu erleben und immer wieder Spezielles zu servieren, ist in der Ilge sowohl in den verschiedenen Räumlichkeiten – sehr attraktiv für Gruppen ist die altehrwürdige Gerichtsstube – als auch im lauschigen Lindengarten Programm.

Das ist aber nicht alles: André Heiniger bietet in seiner Kochschule Cucuma überraschende Themen-Kochkurse an und liefert der Köchin/dem Koch zu Hause auch Tipps und Convenience-Produkte für den privaten Genuss – zu entdecken im Shop auf der Homepage.

Speiserestaurant Ilge
André Heiniger & Petra Steiner
Bischofszellerstrasse
9220 Arnegg

Tel. 071 388 59 00

info@ilge.ch
www.ilge.ch

Öffnungszeiten

Dienstag–Sonntag 10–24 Uhr
Montag geschlossen



Kreative Interpretationen, klar und schnörkellos

Der stattliche Riegelbau, ein altes Winzergebäude, ist nicht zu übersehen. Hoch thront es über Au mit Blick auf das St.Galler Rheintal. Renéandri Beerli und seine Lebenspartnerin Anita Keller führen hier das Restaurant Burg seit Ende 2008 und haben sich schon einige Auszeichnungen verdient.

Das Dreierteam in der Burg-Küche kocht vornehmlich französisch, mediterran, mit wenigen asiatischen Komponenten, aber alles bodenständig und klar. Als Spezialitäten erwähnt Renéandri unter anderem spanisches Pata-Negra-Filet an Portweinsauce mit Zitronen-Risotto und Marktgemüse oder Hummerschaumsuppe mit Edelscampi. Die kreativen Interpretationen sind klar und schnörkellos. Dazu gehört der passende Wein, für den Anita Keller zuständig ist. Erstklassige Tropfen aus der ganzen Welt warten auf ihre Geniesser.

Restaurant Burg
Renéandri Beerli & Anita Keller
Walzenhauserstrasse 100
9434 Au

Tel. 071 744 11 13

info@burginau.ch
www.burginau.ch

Öffnungszeiten

Mittwoch – Freitag, Sonntag
11 – 14 Uhr, 18 – 23.30 Uhr
Samstag 18 – 23.30 Uhr
Montag/Dienstag geschlossen



Vielfältige Genusswelt in der Äbtestube

Raffinesse, verbunden mit Leichtigkeit – das ist Roland Schmid's Philosophie in der Küche. Der Kochvirtuose verführt die Sinne mit eleganten, authentischen und regionalen Gerichten, die sich unwiderruflich in Ihrem Geschmacksgedächtnis verewigen.

Erstklassig ist auch die Atmosphäre in der Äbtestube, dem kulinarischen Aushängeschild des Grand Resort Bad Ragaz. Harmonisch abgestimmte Weine werden vom Service gekonnt mit den gewählten Speisen komponiert. Hier führt Qualität zu einer kulinarischen Sensation. An speziellen Abenden werden «Domaine de la Romanée-Conti»-Weine im Offenausschank kredenzt.

Roland Schmid ist vom Bertelsmann-Guide zum «Koch des Jahres 2011 Schweiz» gekürt worden.

Grand Resort Bad Ragaz
Gourmet Restaurant Äbtestube
7310 Bad Ragaz

Tel. 081 303 30 30

vermittler@resortragaz.ch
www.aebtestube.ch

Öffnungszeiten

Dienstag–Samstag 18.30–22 Uhr



Genussvolle Momente erleben

Mit saisonalen Zutaten und marktfrischen Rohprodukten zaubert Küchenchef Robert Hubmann erstklassige Gerichte für den kleinen und grossen Hunger. Das Golf Restaurant des Grand Resort Bad Ragaz bietet eine durchgehend warme Küche an und lädt mit seiner Sonnenterrasse zum Geniessen ein.

Nach einer entspannten Golfrunde winkt ein kulinarisches Tête-à-Tête auf der Terrasse des Golf Restaurants. Das Golf Restaurant mit Küchenchef Robert Hubmann wurde 2011 von Gault Millau Schweiz mit zwölf Punkten ausgezeichnet.

Golf Restaurant
Robert Hubmann
Hans Albrecht Strasse
7310 Bad Ragaz

Tel. 081 303 37 20

golfclub@resortragaz.ch
www.resortragaz.ch

Öffnungszeiten

März–November täglich 8.30–21 Uhr

Gasthof Bad Balgach

Balgach SG



Entdeckung zwischen Tradition und Moderne

Das vor zwei Jahren wiedereröffnete Traditions Haus ist eine Entdeckung zwischen Tradition und Moderne. Dieses Motiv – Tradition und Moderne zu versöhnen – findet auch in Martin Zellers Küche seine Fortsetzung. Gerne begrüßen wir Sie in unserem Gasthof und freuen uns, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Unsere Abend- und Mittagsmenüs wechseln wöchentlich, die À-la-carte-Gerichte vier- bis fünfmal im Jahr, je nach Saison.

Eine Bereicherung sind auch die verschiedenen Räumlichkeiten, so etwa der wunderschöne alte Weinkeller für spezielle Apéros oder unsere kleine Lounge, wo man gemütlich ein feines Destillat oder eine gute Zigarre nach dem Essen geniessen kann. Und für grössere Gesellschaften wie Hochzeiten, Geburtstage, Seminare oder Firmenessen bietet sich unser Saal mit Wintergarten und Dachterrasse an.

Hotel Restaurant Bad Balgach
Eliane Würth & Martin Zeller
Hauptstrasse 73
9436 Balgach

Tel. 071 727 10 10

info@hotelbadbalgach.ch
www.hotelbadbalgach.ch

Öffnungszeiten

Samstagmittag sowie Sonntag/Montag
geschlossen



Köstlichkeiten aus Frankreich, Italien und aus der Region

Das elegante Feinschmecker-Restaurant am Bodensee: die leuchtend gelbe Villa am See. Ein Bijou mit klassizistischem Charme und eleganter Moderne. Peter Runge entführt Sie in die Welt der Gaumenfreuden und wird Sie mit leichten und kreativen Köstlichkeiten der französischen, italienischen und regionalen Küche begeistern.

Bei der Qualität werden keine Konzessionen gemacht: Es werden ausschliesslich marktfrische Produkte der jeweiligen Saison eingekauft und verarbeitet. Die ungekünstelte Fischküche profitiert vom fangfrischen Bodenseefisch und von sorgfältig ausgewählten Salzwasserfischen und Meeresfrüchten. Im Gartenpavillon und im Sommer auf der Terrasse lässt der talentierte Koch seine Köstlichkeiten auftischen. Wer es im Stil der Gründerjahre mag, tafelt im gelb oder orange getünchten Zimmer. Silvia und Peter Runge-Clerici heissen Sie herzlich willkommen.

Villa am See
Seestrasse 64
9403 Goldach

Tel. 071 845 54 15

www.villa-am-see.ch

Öffnungszeiten

Mittwoch – Sonntag
11–14.30 Uhr, 17–23.30 Uhr
Montag/Dienstag geschlossen

Genuss in seiner
schönsten Form.



Schützengarten
Das vortreffliche  Bier.

LEADER. Das Ostschweizer Wirtschaftsmagazin.

Leader lesen LEADER®



Werner Signer, Direktor
Konzert und Theater St. Gallen

Wussten Sie schon, dass es nun auch eine Ostschweizer Ausgabe des Standardwerks «Who's who» gibt? Und zwar die Liste unserer Abonnenten. Die führenden Persönlichkeiten unserer Region finden Sie hier – im Magazin oder unter der Leserschaft. Denn wir setzen auf Qualität statt Quantität, auf Klasse statt Masse. – Elitär, finden Sie? Da haben Sie völlig Recht.

www.leaderonline.ch



Hola in der Bodega NOI – grüezi, hi, hello

Willkommen in unserer offenen, durchaus auch weltoffenen Bodega. Wo urbanes Flair und der ländliche Liebreiz des Toggenburg eine einmalige Symbiose eingehen. Die Offenheit des Raumes übersetzt die herzliche Natur der Leute, die in diesem grünen Tal leben.

Die Weite des Raumes korrespondiert mit der behaglichen Atmosphäre der uns umgebenden Hügel. Der Horizont setzt den Rahmen für fantasievolle Ausflüge, gibt das Gefühl von heimatlichen Wänden, die jede Jahreszeit die schillerndsten Farben tragen. So bunt und lebensbejahend. Genauso wollen wir, dass auch Sie sich fühlen. Bei uns, in Ihrer Bodega NOI.

Bodega NOI
Nikos & Stavros Stergiou
Loretostrasse 19
9620 Lichtensteig

Tel. 071 988 88 28

info@bodeganoi.ch
www.bodeganoi.ch

Öffnungszeiten

Dienstag – Freitag
11 – 14 Uhr, 17 – 23.30 Uhr
Samstag
10 – 14 Uhr, 17 – 24 Uhr
Sonntag/Montag geschlossen

Neue Blumenau

Lömmenschwil SG



Klassische Küche, neu interpretiert

In Feinschmeckerkreisen hat sich herumgesprochen, dass seit März 2010 ein aussergewöhnliches Talent für die kulinarischen Geschicke der Neuen Blumenau verantwortlich ist. Der junge Küchenchef Nenad Mlinarevic erkochte sich seine Referenzen u. a. als Sous-Chef bei Andreas Caminada oder Marcus G. Lindner. Sein Kochstil: jung, regional, saisonal und innovativ.

Der Schwerpunkt liegt auf der klassischen Küche, die Mlinarevic neu interpretiert und die seine Passion für die Faszination Kochkunst widerspiegelt. Zur Auswahl stehen das mehrgängige Gourmetmenü und die Bistrokarte mit einfacheren, aber nicht minder sorgfältig zubereiteten Gerichten – ideal auch für einen unkomplizierten Lunch. Und in der warmen Jahreszeit lockt der herrliche Garten oder die Terrasse mit Blick ins Land.

Neue Blumenau
Romanshorerstrasse 2
9308 Lömmenschwil

Tel. 071 298 35 70

info@neueblumenau.ch
www.neueblumenau.ch

Öffnungszeiten

Dienstag–Freitag mittags ab 11.30 Uhr,
abends ab 18.30 Uhr,
Samstag nur abends ab 18.30 Uhr
Sonntag und Montag geschlossen



Lust und Leidenschaft für Genuss in Perfektion

In vielen Restaurants geben sich die Chefs die Türklinke in die Hand – nicht so im Schlüssel. Hier kocht Seppi Kalberer seit mehr als drei Jahrzehnten mit Liebe, Lust und Leidenschaft und stets darauf bedacht, seinen Gästen Genuss in Perfektion zu servieren.

Zusammen mit einer jungen und motivierten Servicecrew werden Sie von der charmanten Gastgeberin Marianne Blum liebevoll umsorgt. Sei es im stilvollen Gourmetrestaurant «Nidbergstube» oder im heimeligen Bistro «Schlüsselstube» – Sie werden für ein paar unbeschwerte und genussvolle Stunden entführt. Member Grandes Tables de Suisse, 17 Gault-Millau-Punkte, 1 Michelin-Stern.

Restaurant Schlüssel
Seppi Kalberer & Marianne Blum
Oberdorfstrasse 5
8887 Mels

Tel. 081 723 12 38

schlüssel.mels@bluewin.ch
www.schluesselmels.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag geöffnet

Gasthof Haus zur Eintracht

Oberriet SG



Französisch mit mediterranem und asiatischem Touch

Qualität und Gastfreundschaft werden im geschichtsträchtigen «Haus zur Eintracht» in Oberriet gross geschrieben. Seit fünf Jahren verwöhnen Esther und Hansruedi Frischknecht ihre Gäste mit aussergewöhnlichen und bodenständigen Gerichten.

1614 erbaut, wurde das Haus im Jahr 2005 vollständig renoviert. Ob im historischen Buckstübli, der gemütlichen Rhystube oder in der modernen Gaststube – Herzlichkeit und Gastfreundschaft sind in allen Räumen zu spüren. Und im einladenden Weinkeller lagern rund 200 erlesene europäische Tropfen zu fairen Preisen. Hansruedi Frischknechts Küche orientiert sich an Frankreich mit teilweise mediterranem und asiatischem Touch. Dabei wird auf eine saisongerechte und marktfrische Küche geachtet; eine seiner Spezialitäten sind Fischgerichte.

Gasthof Haus zur Eintracht
Hansruedi & Esther Frischknecht
Buckstrasse 11
9463 Oberriet

Tel. 071 763 66 66

info@hauszureintracht.ch
www.hauszureintracht.ch

Öffnungszeiten

Donnerstag–Dienstag ganztägig,
warme Küche 11.30–14 Uhr,
18–22 Uhr
Mittwoch geschlossen



Köstlichkeiten aus Küche und Keller

Erstmals wurde die Weinhalde im Jahre 1656 erwähnt, als in Rapperswil die Kriegsglocken läuteten: Sie diente dem Zürcher General Hans Konrad Werdmüller während des ersten Villmerger Krieges als Quartier. In den folgenden drei Jahrhunderten hat das ehrwürdige Gebäude vieles erlebt. 1978 erwarb das junge Ehepaar Richard und Annemarie Pfiffner die Liegenschaft. Mit grosser Liebe setzen sie noch heute auf die französische und die italienische Küche als Basis.

Ob im Wyhalde-Stübli mit 24 Plätzen oder im heimeligen Rebhalden-Stübli mit ebenfalls 24 Plätzen – Sie werden sich bei uns wohlfühlen. Im Sommer können Sie die Köstlichkeiten aus Küche und Keller in unserem schönen Garten geniessen. Ob schattig-kühl unter oder sonnig-warm – wählen Sie Ihren Lieblingsplatz und geniessen Sie die Ruhe fernab der Hektik. Wir kümmern uns gerne um Ihr Wohlergehen.

Gasthaus Weinhalde
Rebhalde 9
8640 Rapperswil-Jona

Tel. 055 210 66 33

info@weinhalde.ch
www.weinhalde.ch

Öffnungszeiten

Montag – Samstag 8 – 23 Uhr
Sonntag 9 – 22 Uhr

Englers am See

Rorschach SG



Tapas, Fisch- und Fleischspezialitäten

Es gibt Orte, an denen wir Besonderes erleben dürfen. Einer dieser Orte ist in Rorschach – das Restaurant Englers am See. Das Englers liegt gleich beim Hafen und bietet eine wunderschöne Sicht auf den Bodensee, den Hafen und das Kornhaus. Schwerpunkte auf der Speisekarte sind Fisch- und Fleischspezialitäten sowie Tapas. Leichte Schweizer Küche kombiniert mit fantasievollen Eigenkreationen.

Im Sommer überraschen wir mit einem einmaligen Gartenrestaurant am Wasser, Barbecuegrill und sommerlichen Salaten. Ein Treffpunkt für jedermann – der ideale Ort für Familienfeste, Hochzeiten und Feiern aller Art.

Restaurant Englers am See
Hauptstrasse 56 beim Hafen
9400 Rorschach

Tel. 071 841 08 08

info@englers-amsee.ch
www.englers-amsee.ch

Öffnungszeiten

Durchgehend ab 10 Uhr geöffnet,
(ausser Montag; ab 17 Uhr)
Dienstag geschlossen



Ausgezeichnete Fischküche und saisonale Spezialitäten

Barbara und René Kettenmayer begrüßen mit einem aufgestellten Team ihre Gäste im Stadthof. Die von «Gault Millau», «Guide bleu» und «Goldenem Fisch» ausgezeichnete Küche bietet eine alle zwei Monate wechselnde Auswahl an heimischen Fischen sowie Spezialitäten wie Filet vom Iberico-Schwein und Klassiker wie Chateaubriand oder Cordon bleu.

Die meisten Weine aus dem reichhaltigen Weinangebot, das von René Kettenmayer zusammengestellt wird, sind auch im Offenausschank erhältlich. Ob für ein Dinner zu zweit, eine Hochzeit oder einen Firmenevent – der Stadthof gehört zu den ersten Adressen in Rorschach.

Stadthof Rorschach
Kirchstrasse 9
9400 Rorschach

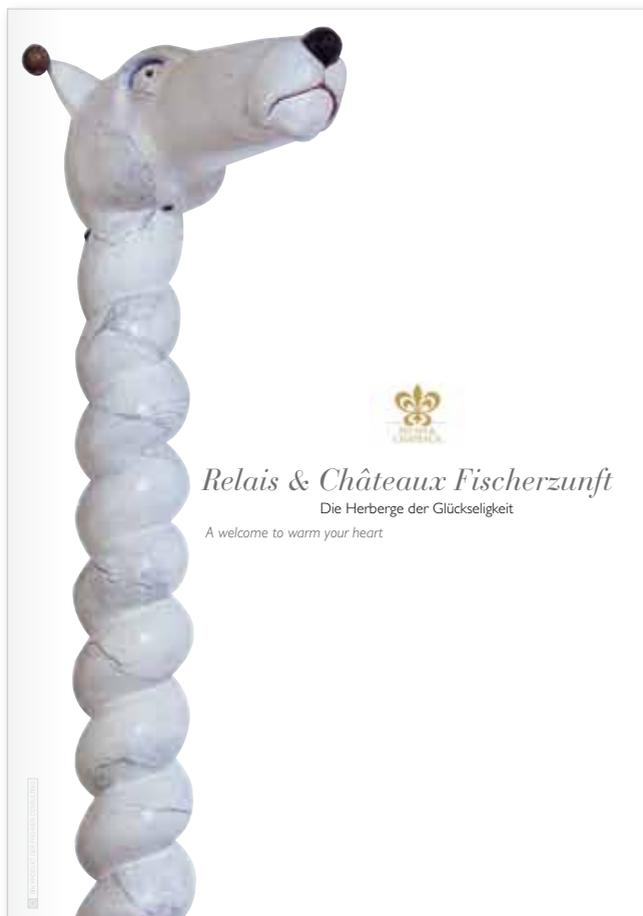
Tel. 071 841 10 90

info@stadthof-rorschach.ch
www.stadthof-rorschach.ch

Öffnungszeiten

Dienstag – Samstag 9 – 23 Uhr
Sonntag/Montag geschlossen
(Bankette auf Anfrage)
An Feiertagen geöffnet

*Hochwertige Imagemagazine
kommen aus St.Gallen.*



Frehner Consulting AG
Unternehmensberatung für Public Relations



Frisch, gesund und schmackhaft aus biologischem Anbau

Ob als Restaurant-, Ferien- oder Hotelgast, Sie werden von uns immer mit ausgewogenen, naturbelassenen und gesunden kulinarischen Spezialitäten verwöhnt. Wo möglich, verwenden wir Produkte von Bauern aus der Region, jedoch immer Bioprodukte. Wir achten besonders auf frische, gesunde und schmackhafte Zutaten aus biologischem Anbau.

Nebst einer Karte mit unseren Klassikern bieten wir eine wöchentlich wechselnde und aktualisierte Karte, je nach Markt und Saison. Unsere Menüs sind Ausdruck unserer Philosophie, in unserer Bioküche möglichst Produkte aus der Region und natürlich aus der aktuellen Saison zu verwenden. Dies kommt auch unserem Qualitätsanspruch und unserer Kreativität entgegen, für Sie immer das zurzeit Bestmögliche auf den Tisch zu zaubern.

Idyllhotel Appenzellerhof
Hauptstrasse 6
9042 Speicher

Tel. 071 343 71 10

reservation@appenzellerhof.ch
www.appenzellerhof.ch

Öffnungszeiten

Täglich ab 17.30 Uhr geöffnet
Dienstag geschlossen

Restaurant Candela

St.Gallen SG



Geniessen mit Leib und Seele

Im Restaurant Candela treffen sich Tradition und Innovation – da findet jeder Gast, wonach sein Herz begehrt. Das Restaurant bietet bis zu 140 Personen Platz, das «Stübli» bis zu 20 und das «Chlausstübli» bis zu 32. Wir organisieren auch gerne Bankette bis zu 200 Personen.

Geniessen mit Leib und Seele: Unsere saisonale Küche mit hochwertigen Frischprodukten aus der Region in Kombination mit internationalen Einflüssen bietet für jeden Geschmack das Richtige. Und wer Lust auf ein exquisites, grosses Stück argentinisches Fleisch hat, ist in unserem Steakhouse genau richtig, das sich gleich nebenan befindet.

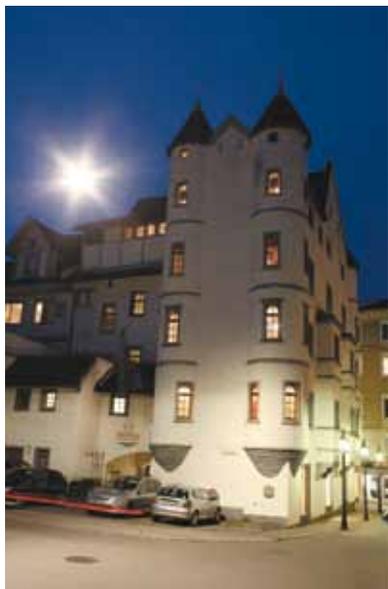
Restaurant Candela
Sonnenstrasse 5
9000 St.Gallen

Tel. 071 246 46 46

info@restaurantcandela.ch
www.restaurantcandela.ch

Öffnungszeiten

Montag–Freitag ab 11 Uhr
Samstag ab 17 Uhr
Sonntag geschlossen



Historische Gaststube und herzliches Serviceteam

Das denkmalgeschützte Stadtschloss ist ein lebendiges Schaufenster für gelebte Regionalität. Es gibt kaum ein landwirtschaftliches Produkt oder eine Spezialität aus den Regionen um den Säntis, das Sie nicht im Schlössli als feines Süppli, Hauptgericht oder Dessert entdecken und geniessen können.

Das mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Schlössli ist für seine Regionalität Culinarium-zertifiziert. Die historischen Gaststuben und Säle bieten mit dem herzlichen Serviceteam den nötigen Rahmen, um das kulturell wertvolle St. Gallen mit allen Sinnen zu erleben. Erstaunt können Sie immer wieder vom Gastgeber Ambros Wirth ausgewählte Weintrouvailles aus der Ostschweiz entdecken.

Gaststuben zum Schlössli
Ambros Wirth
Zeughausgasse 17
9000 St.Gallen

Tel. 071 222 12 56

info@schloessli-sg.ch
www.schloessli-sg.ch

Öffnungszeiten

Montag – Freitag zu Essenszeiten
Samstag/Sonntag geschlossen
(für grössere Bankette auf Anfrage geöffnet)

Restaurant O'Premier

St.Gallen SG



Immer wieder überraschend

Die Familie Bloch mit Direktorin Karin Bloch und das Team des modernen Restaurants O'Premier im ersten Stock des Hotels Metropol am Bahnhofplatz St.Gallen setzen alles daran, ihre Gäste immer wieder aufs Neue zu überraschen. Wie sie das machen? Mit kreativen Ideen, Herzblut und handwerklichem Können.

Auf der Speisekarte des O'Premier findet man saisonale Speisen mit mediterranem Flair. Man sagt, hier arbeite die aufmerksamste Servicecrew der Stadt. Nicht zuletzt deshalb sind im kürzlich renovierten Lokal viele Einheimische anzutreffen. Zudem bietet der Cateringservice für kleine und grössere Anlässe einen fast schon legendären Rundum-Glücklich-Lieferdienst.

Restaurant O'Premier
Hotel Metropol
Bahnhofplatz 3
9000 St.Gallen

Tel. 071 228 32 32

info@hotel-metropol.ch
www.hotel-metropol.ch

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag

10–15 Uhr, 17–24 Uhr

Sonntag exklusiv für Spezialanlässe



Mediterrane Spezialitäten mit eigenen Kräutern

Im Restaurant olivé werden die Gäste mit raffiniert zubereiteten mediterranen Gerichten verwöhnt, die Jan Brosinsky und sein Team aus besten Produkten – zum Teil aus dem eigenen Kräutergarten – täglich frisch zubereitet. Tapenaden, Kräuter, Balsamicos und Olivenöle sowie hausgemachtes Brot setzen Akzente und sorgen für die perfekte Begleitung beim Mittag- oder Abendessen.

Ergänzt wird das Angebot durch einen täglich wechselnden Businesslunch, ausgewählte Tagesspezialitäten sowie eine exklusive Weinkarte. Ebenso einzigartig und ein Novum für St.Gallen ist die jeden Freitag und Samstag bis 1 Uhr geöffnete warme Küche für Nachtschwärmer.

Restaurant olivé

Radisson Blu Hotel, St.Gallen

St. Jakobstrasse 55, 9000 St.Gallen

Tel. 071 242 12 30

olive@radissonblu.com

www.radissonblu.de/hotel-stgallen

Öffnungszeiten

Mo–Fr	Frühstück	6–10.30 Uhr,
	Mittagskarte	11.30–14 Uhr
	Abendkarte	18–22 Uhr
Sa	Frühstück	6–11 Uhr
	Snackkarte	11–18 Uhr
	Abendkarte	18–22 Uhr
So	Frühstück	7–11 Uhr
	Brunch	11.30–15 Uhr
	Abendkarte	18–22 Uhr

Netts Schützengarten

St.Gallen SG



Mischung aus Erfahrung, Ideen und Leidenschaft

Lassen Sie sich verwöhnen. Von Köbi, Pia, Roos und Oliver Nett, zusammen mit einer kreativen Küchencrew unter der Leitung von Markus Werner und einem professionellen, persönlichen Serviceteam. Geniessen Sie im Netts Schützengarten regionale und nationale Spezialitäten sowie mediterrane, fernöstliche oder klassische Gerichte. Netts Küche ist eine Mischung aus langjähriger Erfahrung, neuen Ideen und immerwährender Leidenschaft.

In Gaststube, Bar, Foyer oder Saal schaffen wir übrigens auch für Ihren privaten oder geschäftlichen Anlass eine Atmosphäre, in der Sie und Ihre bis zu 120 Gäste sich wohlfühlen.

Netts Schützengarten
St.Jakobstrasse 35
9004 St.Gallen

Tel. 071 242 66 77

info@netts.ch
www.netts.ch/schuetzengarten

Öffnungszeiten

Montag–Freitag 9–24 Uhr
Samstag 11.30–24 Uhr



Raffinierte, regionale Saisonküche auf hohem Niveau

Sie sind zu zweit, das Restaurant ist klein und äusserst gemütlich. Christoph Ziegler kocht auf hohem Niveau und pflegt eine raffinierte, regionale Saisonküche. Ein täglich wechselndes Wandtafelangebot mit Fisch und Fleisch wird durch eine Speisekarte mit Wildegg-Klassikern ergänzt.

Sandra Girardi kümmert sich gekonnt um den Service und ist – als Besitzerin eines eigenen Weinguts – die Weinkundige, deren Rat man als Gast blind vertrauen kann.

Ob zu zweit oder für Gesellschaften bis 45 Personen – das Restaurant Wildegg bietet den stimmungsvollen Rahmen. Wir bitten um frühzeitig telefonische Reservation.

Restaurant Wildegg
Sandra Girardi & Christoph Ziegler
St.Georgenstrasse 20
9000 St.Gallen

Tel. 071 222 84 51

info@restaurant-wildegg.ch
www.wildegg.ch

Öffnungszeiten

Dienstag–Freitag
11.30–14 Uhr, 18–23 Uhr
Samstag 18–23 Uhr
Sonntag/Montag geschlossen



Nicht nur in der Küche perfekt

Die Zahl 17 scheint eine gewisse Magie für uns zu besitzen: Als einer der wenigen Betriebe sind wir seit 1983 immer im Gault Millau Schweiz vertreten – dies zum 17. Mal mit der Punktzahl 17. Ruedi Brander ist aber nicht nur in der Küche ein Perfektionist: Alles, was er entwirft, ausführen lässt, fotografiert oder organisiert, ist für die Ewigkeit gemacht. Ebenso beeindruckt darf man vom neuen, sechseckigen Raucherhüsli sein: ein Kunstwerk, das zu mehr einlädt, als einfach Zigarren oder Zigaretten zu rauchen. Bis acht Personen können in diesem Reduit mit herrlicher Aussicht ins Grüne Feste feiern oder nicht für die Öffentlichkeit bestimmte Gespräche führen.

Lassen Sie sich bei uns in neu gestalteter, ruhiger und gepflegter Atmosphäre erstklassig verwöhnen. Maximal 38 Plätze stehen zu Ihrer Verfügung – aber nur mit vorzeitiger Reservierung ...

Wirtschaft St.Pelagius
St.Pelagibergstrasse 17
9225 St.Pelagiberg

Tel. 071 433 14 34

info@pelagius.ch
www.pelagius.ch

Öffnungszeiten

Sonntagabend, Montag und Dienstag
geschlossen



Treffpunkt von Liebhabern der «Cuisine du Marché»

Q-Linarik ohne Chichi, Logieren in gediegenem Ambiente: Die hohe Qualität aller Ingredienzien, die Liebe zum Detail, das Bewusstsein, dass der Mensch auch mit den Augen genießt, haben das Restaurant Schatzmann weit über die Grenzen des Fürstentums hinaus zu einem Treffpunkt der Liebhaber der «Cuisine du Marché» gemacht.

Das elegant-rustikale Restaurant lädt ebenso zum Verweilen ein wie der moderne Wintergarten oder die gemütliche Gartenterrasse. Das Hotel Schatzmann besteht aus 29 hellen, individuell gestalteten Zimmer, die durch eine geschmacksvolle Einrichtung und Charme überzeugen. Die speziell ruhigen gelegenen Zimmer sorgen für einen angenehmen und entspannten Aufenthalt. Willkommen im Ländle!

Hotel Restaurant Schatzmann
Landstrasse 80
FL-9495 Triesen

Tel. 00423 399 12 12

info@schatzmann.li
www.schatzmann.li

Öffnungszeiten

Restaurant: Dienstag bis Freitag,
für Gruppen auch an Wochenenden
Hotel: durchgehend geöffnet



Inspiration, Ausdruck und Komposition vereint

Seit 1995 steht Hubertus Real am Herd in der Küche des Sonnenhofs. Er ist Créateur und Praktiker zugleich, wenn es um die Spitzengastronomie des Hauses geht. Sein Credo: Naturbezogen und saisonal zu kochen, ist für ihn so spannend und herausfordernd wie eine leere Leinwand für einen Maler. Inspiration, Ausdruck, Komposition – all dies vereint der gebürtige Vaduzer virtuos.

Alle drei Monate ergänzt Hubertus Real seine extravagan-ten Kompositionen mit neuen Ideen. Die Weinkarte spiegelt den weitläufigen Stil des Hauses, ohne aber preislich zu über- borden. 16 Punkte und zwei Hauben im Gault Millau sowie ein Michelin-Stern zeichnen das Restaurant aus. Member of Relais & Châteaux Hotels.

Park Hotel Sonnenhof
Mareestrasse 29
FL-9490 Vaduz

Tel. 00423 239 02 02

real@sonnenhof.li
www.sonnenhof.li

Öffnungszeiten

Restaurant: täglich geöffnet
ausser Samstagmittag
Hotel: durchgehend geöffnet



Mehrfach ausgezeichnet fürstlich tafeln

Seit über einem Vierteljahrhundert führen Rolf und Edith Berger das Spezialitätenrestaurant des Fürsten von Liechtenstein. In dieser Zeit haben sie den «Torkel» zu einer Institution in der Ostschweiz gemacht – was von «Gault Millau» mit 16 Punkten und von den Gästen mit grosser Treue honoriert wird.

Rolf Berger zelebriert im Torkel eine marktfrische Küche, die in der Region verwurzelt ist, aber den Blick über den Tellerrand nicht scheut: innovativ und qualitativ hochstehend. Edith Berger und der kompetente Service sorgen im historischen Gemäuer für Gastlichkeit mit persönlicher Note. Und die Terrasse des Torkel gehört weit herum zu den schönsten.

Fürstliches Spezialitätenrestaurant Torkel
Rolf & Edith Berger
Hintergass 9
FL-9490 Vaduz

Tel. 00423 232 44 10

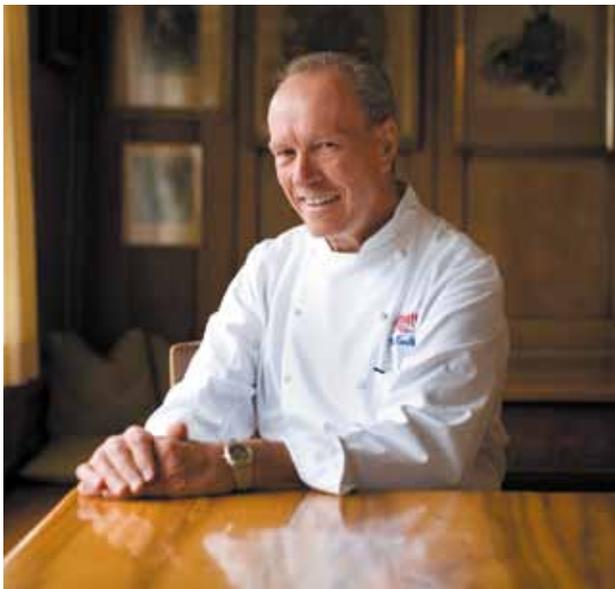
office@torkel.li
www.torkel.li

Öffnungszeiten

Montag – Freitag
11.30–14 Uhr, 19–23 Uhr
Samstag 19–23 Uhr
Sonntag geschlossen
Betriebsferien von
Weihnachten bis März

Taverne zum Schäfli

Wigoltingen TG



Akribische Reduktion auf den originalen Geschmack

Simply the best – tagtäglich einfach nur das Allerbeste. Tagtäglich einfach nur höchste Qualität. Tagtäglich einfach nur akribische Reduktion auf den originalen Geschmack – réduit à l'extrême. Tagtäglich einfach nur meisterhafte Konzentration im Dienste der Geniesser. Das ist Wolfgang Kuchler. Seit 1998 werden ihm als bestem Alleinkoch sensationelle 18 Punkte verliehen.

Zwischen knochenhart und butterzart, zwischen filigran und üppig: Alles findet man beim Meister, alles immer in höchster Perfektion. Die zart schmelzende foie gras d'oise in Sauternes-Gelée begleitet von Apfel-Ingwer-Confit, Spitzmorchelschaum mit Perlhuhnnessenz, die rustikalen Kalbskopfbäcken, geschmort in den edelsten Weinen, dazu Rosmarinpüree, Salat von gebratenen Kalbsbriesröschen an Schalotten-Madeira-Vinaigrette – die Liste liesse sich beliebig verlängern.

Taverne zum Schäfli
Oberdorfstrasse 8
8556 Wigoltingen

Tel. 052 763 11 72

kontakt@schaefli-wigoltingen.ch
www.schaefli-wigoltingen.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag geöffnet



Kreative, saisonale und marktfrische Küche

Das Hotel Schwanen mit dem bekannten Stadrestaurant «Swan 21» im 1. Stock ist mitten im Zentrum von Wil direkt an der Einkaufsstrasse gelegen. Wir verwöhnen Sie bei uns mit einer kreativen, saisonalen und marktfrischen Küche, begleitet von erlesenen Weinen und einem aufmerksamen, freundlichen Service.

Hier trifft man sich auf eine feine Kaffeespezialität, zum Mittagessen mit Geschäftspartnern oder zu einem gemütlichen Abendessen mit Freunden. In unseren Gesellschaftsräumen können wir Seminare und Bankette bis zu 80 Personen durchführen – dies für kleine wie auch für grosse Budgets. Das ganze Swan-21-Team freut sich auf Ihren Besuch.

Swan 21 im Hotel Schwanen
Obere Bahnhofstrasse 21
9500 Wil

Tel. 071 913 05 10

info@hotel-schwanen.ch
www.hotel-schwanen.ch

Öffnungszeiten

Montag – Samstag 6.45 – 23.30 Uhr
Sonntag 7.45 – 22 Uhr

Ristorante Segreto

Wittenbach SG



Das Geheimnis einer einzigartigen Küche

Martin Benninger, Küchenchef (Rising Star Guide Michelin 2011), Alberto Provenza, Chef de Service, und ein eingespieltes, motiviertes Team verwöhnen den Gast mit mediterraner, innovativer Küche und einer aussergewöhnlichen Weinkarte. Für den Businesslunch – Mittagspause ohne Hektik und Lärm in speziellem Ambiente – empfiehlt sich die feine, kreative Mittagskarte mit wöchentlich neuen Angeboten zu einem Preis-Leistung-Verhältnis, das sich sehen lassen kann. Und die saisonal wechselnde Abendkarte verdient nur ein Attribut: traumhaft!

Für Firmenanlässe und Feiern bietet das Restaurant Platz für bis zu 50 Personen, die gedeckte und windgeschützte Terrasse für weitere 40 und die Cantina für 20 bis 25.

Ristorante Segreto
Abacus-Platz 1
9300 Wittenbach-St.Gallen

Tel. 071 290 11 11

info@segreto.ch
www.segreto.ch

Öffnungszeiten

Dienstag–Freitag
12–14 Uhr und ab 18.30 Uhr
Samstag ab 18.30 Uhr
Sonntag/Montag exklusiv
für Spezialanlässe



Alcira im Frack by Exaltador-Classics, Zürich

Der Gentleman des Bossa Nova ist eine Sie!

Die Sinnlichkeit, die nostalgische Schönheit der Melodien, die Eleganz, all das ist unerreich – bis heute. Die perfekte Mischung von Jazz und Samba. Das ist Bossa Nova!

Junge Intellektuelle von Rio de Janeiro der goldenen Fünfzigerjahre erfanden einen neuen Musikstil, der ihnen entsprach, und nannten ihn Bossa Nova, was so viel wie «Neue Stimme» oder «Neue Welle» bedeutet. Melodien und Lieder des Bossa Nova oder dem Jazz Samba feierten weltweite Erfolge und wurden zu Hits und Evergreens.

Alcira – the Bossa Nova experience

Das Ensemble besteht aus drei grossartigen Musikern mit den verbindenden Elementen Perkussion, akustische Gitarre und Gesang. Das aktuelle Re-

pertoire beinhaltet die schönsten und bekanntesten Bossa-Nova-Klassiker und Evergreens sowie auch unbekanntere Perlen dieses exotischen Rhythmus der früheren Eliten Brasiliens. Es eignet sich ausgezeichnet für den gehobenen Event in der Gastronomie und Hotellerie. Bossa Nova erlebt derzeit eine Renaissance und verzaubert jeden Anlass, auch Ihnen!

«Als Sängerin ist es mein Traum, dem Publikum einen Teil der südamerikanischen Kultur zu vermitteln», sagt Alcira. «Musik in ihrer charmantesten Form, mit intensiver Leidenschaft, gespiesen von der grössten Quelle, die scheinbar Unmögliches möglich macht – Fantasie!»

Let's fly down to Rio!

www.alcira.ch

Exquisit
im Überblick



Wo Punkte und Sterne funkeln

Die Ostschweiz, ein kulinarisches Brachland? Mitnichten, wie nicht nur die eigene Erfahrung, sondern auch ein Blick in die aktuellen Gourmetführer «Gault Millau Schweiz» und «Guide Michelin Schweiz» zeigt: Fast 90 Restaurants in St.Gallen (48), dem Thurgau (22), den beiden Appenzell (15) und im Fürstentum Liechtenstein (4) waren den Restauranttestern Punkte oder Sterne wert.

In der Übersicht auf den nachstehenden Seiten finden Sie alle Lokale der Ostschweiz, die 2011 mit Gault-Millau-Punkten, Michelin-Sternen oder dem «Bib Gourmand» geehrt wurden, mit dem Michelin Restaurants auszeichnet, die «sorgfältig zubereitete und preiswerte Mahlzeiten» anbieten. Übersichtlich geordnet nach Kantonen, innerhalb von diesen nach Postleitzahlen.

Obenauf mit fantastischen 18 GM-Punkten schwingt sich die «Taverne zum Schäfli» in Wigoltingen TG. Dann folgen sieben Lokale mit stolzen 17 Punkten und vier mit 16, 15 mit 15 Punkten, 24 mit 14, 27 mit 13 und sechs mit zwölf Punkten. Wobei zu sagen ist, dass schon zwölf Punkte eine «gute Küche» bedeuten, während 13 bis 14 eine «sehr gute» symbolisieren. 15 und 16 Punkte stehen für einen «hohen Grad an Kochkunst und Qualität», und 17 benoten «beste Qualität und hohe Konstanz». Mit 18 Punkten werden «ausserordent-

liche Kochkunst und Kreativität» geehrt. Auch ein Michelin-Stern steht für «eine sehr gute Küche, welche die Beachtung des Lesers verdient».

Auch wenn die Bewertungen nicht den eigenen Geschmack widerspiegeln müssen, so geben die Punkte oder Sterne doch einen Anhaltspunkt, wo das entsprechende Lokal einzuordnen ist. Und quasi als Gütesiegel stehen die Auszeichnungen dafür, dass man als Gast, der das Wirtshaus noch nicht kennt, sicher nicht falsch liegt, wenn man das «Wagnis» einget, an einem unbekanntem Ort zu speisen. Vielleicht ist es aber auch gar kein Wagnis, sondern ein Ansporn, das entsprechende Restaurant gerade wegen seiner Auszeichnung einmal zu besuchen und es zu «entdecken» – was einem umso leichter fällt, wenn es noch in der Nähe liegt. Die LEADER-Redaktion wünscht viel Vergnügen beim Erkunden der Gastrolandschaft Ostschweiz.

Abkürzungen:

GM = Gault-Millau-Punkte

MS = Michelin-Sterne

Bib = Bib Gourmand Michelin – Restaurants, die «sorgfältig zubereitete und preiswerte Mahlzeiten» anbieten

Appenzell-Innerrhoden

Säntis Appenzell 12 GM	Landsgemeindeplatz 9050 Appenzell	071 788 11 11 www.saentis-appenzell.ch
Restaurant Flickflauder Weissbad 16 GM	Hof Weissbad 9057 Weissbad	071 798 80 80 www.hofweissbad.ch
Bären Gonten 15 GM	Hauptstrasse 9108 Gonten	071 795 40 10 www.hotel-baeren-gonten.ch

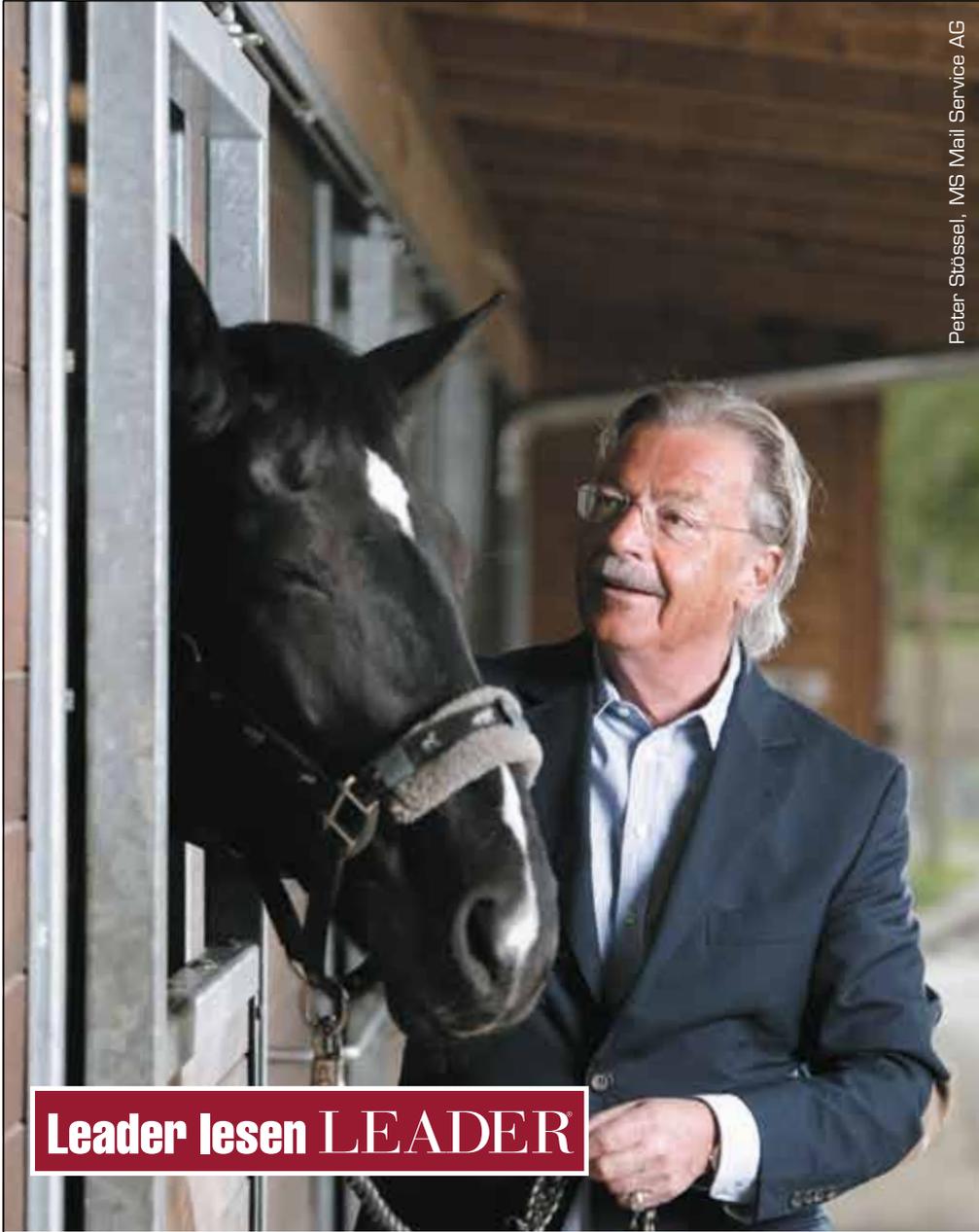
Appenzell-Ausserrhoden

Bären Grub 15 GM	Halten 112 9035 Grub	071 891 13 55 www.baeren-grub.ch
Zum Gupf Rehetobel 17 GM, 1 MS	Gupf 20 9038 Rehetobel	071 877 11 10 www.gupf.ch
Agljo e Olio Speicher 13 GM	Zaun 5–7 9042 Speicher	071 343 80 00 www.agljoedio.ch
Truube Gais 15 GM	Rotenwies 9 9056 Gais	071 793 11 80 www.truube.ch
Zum Hirschen Gais 13 GM	Stossstrasse 17 9056 Gais	071 793 13 03 www.hirschen-gais.ch
Rüti Herisau 13 GM	Rütistrasse 1683 9100 Herisau	071 352 32 80 www.ruetiherisau.ch
Frischknechts Anker Urnäsch 14 GM, Bib	Schwägalpstrasse 36 9107 Urnäsch	071 364 17 71 www.anker-urnaesch.ch
Urnäscher Kreuz Bib	Unterdorfstrasse 16 9107 Urnäsch	071 364 10 20 www.urnaescher-kreuz.ch
Restaurant Bö's Heiden 13 GM	Seallee 8 9410 Heiden	071 898 15 15 www.hotelheiden.ch
Rosengarten Heiden 13 GM, Bib	Schützengasse 21 9410 Heiden	071 891 61 31 www.rosengarten-heiden.ch
Krone Wolfhalden 12 GM	Kronenstrasse 63 9427 Wolfhalden	071 891 11 20 www.kronewolfhalden.ch

Fürstentum Liechtenstein

Park Hotel Sonnenhof Vaduz 16 GM, 1 MS	Mareestrasse 29 9490 Vaduz	00423 239 02 02 www.sonnenhof.li
Real Vaduz 13 GM	Städtle 21 9490 Vaduz	00423 239 87 87 www.restaurant-residence.li
Torkel Vaduz 16 GM	Hintergasse 9 9490 Vaduz	00423 232 44 10 www.torkel.li
Schatzmann Triesen 17 GM, 1 MS	Landstrasse 80 9495 Triesen	00423 399 12 12 www.hotel.schatzmann.li





Leader lesen LEADER

Wussten Sie schon, dass es nun auch eine Ostschweizer Ausgabe des Standardwerks «Who's who» gibt? Und zwar die Liste unserer Abonnenten. Die führenden Persönlichkeiten unserer Region finden Sie hier – im Magazin oder unter der Leserschaft. Denn wir setzen auf Qualität statt Quantität, auf Klasse statt Masse. – Elitär, finden Sie? Da haben Sie völlig Recht.

www.leaderonline.ch

St.Gallen

Äbtstube Bad Ragaz 17 GM	Grand Resort Bad Ragaz 7310 Bad Ragaz	081 303 30 30 www.aebtestube.ch
Bel-Air Bad Ragaz 15 GM	Grand Resort Bad Ragaz 7310 Bad Ragaz	081 303 30 30 www.resortragaz.ch
Golf Restaurant Bad Ragaz 12 GM	Grand Resort Bad Ragaz 7310 Bad Ragaz	081 303 37 20 www.resortragaz.ch
Löwen Bad Ragaz 13 GM	Löwenstrasse 5 7310 Bad Ragaz	081 302 13 06 www.loewen.biz
Namun Bad Ragaz 13 GM	Grand Resort Bad Ragaz 7310 Bad Ragaz	081 303 30 30 www.resortragaz.ch
Rössli Bad Ragaz 15 GM	Freihofweg 3 7310 Bad Ragaz	081 302 32 32 www.roessleriragaz.ch
Dieci al lago Rapperswil-Jona 13 GM	Fischmarktplatz 1 8640 Rapperswil-Jona	055 210 12 20 www.dieci.ch
Hotel Schwanen Rapperswil-Jona 15 GM	Seequai 1 8640 Rapperswil-Jona	055 220 85 00 www.schwanen.ch
Villa Aurum Rapperswil-Jona 15 GM	Alte Jonastrasse 23 8640 Rapperswil-Jona	055 220 72 82 www.villaaurum.ch
Weinhalde Rapperswil-Jona 13 GM	Rebhalde 9 8640 Rapperswil-Jona	055 210 66 33 www.weinhalde.ch
Kunsthof Uznach 15 GM, 1 MS	Zürcherstrasse 28 8730 Uznach	055 280 30 00 www.kunsthof-uznach.ch
Fischerstube Weesen 14 GM	Marktgasse 9 8872 Weesen	055 616 16 08 www.fischerstubeweesen.ch
Nideggstube Schlüssel Mels 17 GM, 1 MS	Oberdorfstrasse 5 8887 Mels	081 723 12 38 www.schluesselmels.ch
Schlüsselstube Schlüssel Mels Bib	Oberdorfstrasse 5 8887 Mels	081 723 12 38 www.schluesselmels.ch
Waldheim Mels 13 GM, Bib	Weisstannenstrasse 8887 Mels	081 723 12 56 www.waldheim-mels.ch
Stiva Antica Heiligkreuz-Ragnatsch 13 GM	Ludiweg 2 8888 Heiligkreuz- Ragnatsch	081 723 37 66

St.Gallen

Cafrida Stübli Flumserberg 13 GM	Cafridastrasse 8897 Flumserberg	081 733 11 93 www.cafrida.ch
Alte Post St.Gallen 12 GM	Gallusstrasse 4 9000 St.Gallen	071 222 66 01 www.apost.ch
Am Gallusplatz St.Gallen 15 GM	Gallusstrasse 24 9000 St.Gallen	071 223 33 30 www.gallusplatz.ch
Candela St.Gallen 13 GM	Sonnenstrasse 5 9000 St.Gallen	071 246 46 46 www.restaurantcandela.ch
Engelis St.Gallen 12 GM	Brühlgasse 20 9000 St.Gallen	071 223 33 32 www.engelis-restaurant.ch
Gaststuben zum Schlössli St.Gallen 14 GM	Zeughausgasse 17 9000 St.Gallen	071 222 12 56 www.schloessli-sg.ch
Netts Schützengarten St.Gallen 15 GM, Bib	St.Jakobstrasse 35 9000 St.Gallen	071 242 66 77 www.netts.ch
O'Premier Metropol St.Gallen 14 GM	Bahnhofplatz 3 9000 St.Gallen	071 228 32 32 www.hotel-metropol.ch
Peter und Paul St.Gallen 13 GM	Kirchlistrasse 99 9000 St.Gallen	071 245 56 25 www.peterundpaul-sg.ch
Vreni Gigers Jägerhof St.Gallen 17 GM	Brühlbleichstrasse 1 9000 St.Gallen	071 245 50 22 www.jaegerhof.ch
Walhalla St.Gallen 12 GM	Poststrasse 27 9000 St.Gallen	071 228 28 00 www.hotelwalhalla.ch
Wildeggen St.Gallen 14 GM	St.Georgenstrasse 20 9000 St.Gallen	071 222 84 51 www.wildeggen.ch
Panoramahotel Säntisblick Bib	Grimm 27 9030 Abtwil	071 313 25 25 www.saentisblick.ch
Ilge Arnegg 15 GM, Bib	Bischofszellerstrasse 336 9212 Arnegg	071 388 59 90 www.ilge.ch
Segreto Wittenbach 14 GM, 1 MS* (*Hoffnungsträger)	Ziegeleistrasse 12 9300 Wittenbach	071 290 11 11 www.segreto.ch
Zum Sternen Berg 13 GM	Landquart 13 9305 Berg	071 446 03 03 www.sternen-berg.ch
Neue Blumenau Lömmenschwil 15 GM, 1 MS	Romanshorerstrasse 2 9308 Lömmenschwil	071 298 35 70 www.neueblumenau.ch
Ruggisberg Lömmenschwil 15 GM, Bib	Ruggisberg 9308 Lömmenschwil	071 298 54 64 www.ruggisberg.ch

St.Gallen

Stadthof Rorschach 13 GM	Kirchstrasse 9 9400 Rorschach	071 841 10 90 www.stadthof-rorschach.ch
Villa am See Goldach 16 GM	Seestrasse 64 9403 Goldach	071 845 54 15 www.villa-am-see.ch
Burg Au 14 GM, Bib	Walzenhauserstrasse 100 9434 Au	071 744 11 13 www.burginau.ch
Bad Balgach 14 GM	Hauptstrasse 73 9436 Balgach	071 727 10 10 www.hotelbadbalgach.ch
Sonne Altstätten 13 GM	Kugelgasse 2 9450 Altstätten	071 755 16 23 www.sonne-altstaetten.ch
Haus zur Eintracht Oberriet 14 GM	Buckstrasse 11 9463 Oberriet	071 763 66 66 www.hauszureintracht.ch
Schlössli Sax 15 GM	Gaditsch 9468 Sax	081 750 40 90 www.schloesslisax.ch
Mühle Oberschan-Wartau 13 GM	Grossbünt 2 9479 Oberschan-Wartau	081 783 19 04 www.restaurantmuehle.ch
Hof zu Wil Bib	Marktgasse 88 9500 Wil	071 913 87 00 www.hofzuwil.ch
Swan 21 Wil 14 GM	Obere Bahnhofstrasse 21 9500 Wil	071 913 05 10 www.hotel-schwanen.ch
Bodega Noi Lichtensteig 13 GM	Loretostrasse 19 9620 Lichtensteig	071 988 88 28 www.bodeganoi.ch

Thurgau

Krone Diessenhofen 13 GM	Rheinstrasse 2 8253 Diessenhofen	052 657 30 70 www.krone-diessenhofen.ch
Schupfen Diessenhofen 14 GM	Steinerstrasse 8253 Diessenhofen	052 657 10 42 www.schupfen.ch
Schiff Mammern 14 GM, Bib	Seestrasse 36 8265 Mammern	052 741 24 44 www.schiff-mammern.ch
Die Krone Gottlieben 13 GM	Seestrasse 11 8274 Gottlieben	071 666 80 60 www.hoteldiekrone.ch
Admiral Seegarten Kreuzlingen 13 GM	Am Jachthafen 8280 Kreuzlingen	071 688 28 77 www.seegarten.ch
Grödeli Kreuzlingen 14 GM	Konstanzerstrasse 58 8280 Kreuzlingen	071 672 43 62 www.groedeli.ch
Löwen Eschlikon 13 GM	Bahnhofstrasse 71 8360 Eschlikon	071 971 17 83 www.loewen-eschlikon.ch

Thurgau

Zum goldenen Kreuz Frauenfeld 14 GM	Zürcherstrasse 134 8500 Frauenfeld	052 725 01 10 www.goldeneskreuz.ch
Zur Hoffnung Frauenfeld 14 GM	Schaffhauserstrasse 266 8500 Frauenfeld- Erzenholz	052 720 77 22 www.hoffnung-erzenholz.ch
Traube Uesslingen 14 GM	Schaffhauserstrasse 8524 Uesslingen	052 746 11 50 www.traube-dietingen.ch
Thurtal Eschikofen 14 GM	Hauptstrasse 19 8553 Eschikofen	052 763 17 54 www.thurtal.ch
Taverne zum Schächli Wigoltingen 18 GM, 1 MS	Oberdorfstrasse 8 8556 Wigoltingen	052 763 11 72 www.schaefli-wigoltingen.ch
Gambrinus Weinfelden 14 GM	Marktstrasse 2 8570 Weinfelden	071 622 11 40 www.gambrinus-weinfelden.ch
Pulcinella im Schwert Weinfelden 14 GM, Bib	Wilerstrasse 8 8570 Weinfelden	071 622 12 66 www.pulcinella-weinfelden.ch
Zum Löwen Weinfelden 14 GM	Rathausstrasse 8 8570 Weinfelden	071 622 54 22 www.zum-loewen.ch
Hirschen Amriswil 14 GM	Weinfelderstrasse 80 8580 Amriswil	071 412 70 70 www.hirschen-amriswil.ch
Aachbrüggli Erlen 14 GM	Poststrasse 8 8586 Erlen	071 648 26 26 www.aachbrueeggli.ch
Seemöwe Güttingen 13 GM	Hauptstrasse 54 8594 Güttingen	071 695 10 10 www.seemoewe.ch
Urs Wilhelm's Restaurant Altnau 15 GM, 1 MS	Kaffeegasse 1 8595 Altnau	071 695 18 47 www.urswilhelm.ch
Muggensturm Bischofszell 13 GM	Thurfeldstrasse 16 9220 Bischofszell	071 422 12 47 www.restaurant-muggensturm.ch
St.Pelagius St.Pelagiberg 17 GM	St.Pelagibergstrasse 17 9225 St.Pelagiberg	071 433 14 34 www.pelagius.ch
Römerhof Arbon 17 GM	Freiheitsgasse 3 9320 Arbon	071 447 30 30 www.roemerhof-arbon.ch
Seelust Egnach 14 GM	Wiedehorn 9322 Egnach	071 474 75 75 www.seelust.ch
Captain's Grill Horn 13 GM	Seestrasse 36 9326 Horn	071 841 55 11 www.badhorn.ch

Die einzigartige Sammlung
italienischer Meisterweine –
zu Hause in den besten
Häusern, nicht nur der Ostschweiz

CARATELLO
WEINE



Azelia



Ca' del Bosco



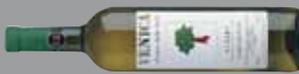
Castellari Bergaglio



Fratelli Tedeschi



Aldo Conterno



Venica & Venica



Conterno Fantino



Fontodi



Pasquero Elia



Castello dei Rampolla



Mastrojanni



Le Macchiole



Poggio Antico



Le Pupille

Caratello Weine AG
Zürcher Strasse 204E, CH-9014 St.Gallen
T+41 71 244 88 55, F+41 71 244 63 80
www.caratello.ch, info@caratello.ch

www.caratello.ch

Die BMW 5er Reihe



www.bmw.ch

Freude am Fahren



IDEALE FORMT MAN AUS IDEEN.

Die BMW 5er Reihe entstand aus der Idee, eine neue Form von Dynamik zu erfinden. Jedes Modell fasziniert mit einzigartiger Eleganz, exklusiver Ausstattung sowie höchstem Komfort. Und alle begeistern mit grenzenloser Fahrfreude. Der neue BMW 5er Touring, die neue BMW 5er Limousine und der neue BMW 5er Gran Turismo bilden gemeinsam die BMW 5er Reihe. Zusammen setzen sie Massstäbe bei Design, Sportlichkeit und geringem Verbrauch. Überzeugen Sie sich auf einer Probefahrt.

DIE BMW 5er REIHE.

BMW EfficientDynamics
Weniger Verbrauch. Mehr Fahrfreude.

Sepp Fässler AG
Feldstrasse 11
9050 Appenzell
Tel. 071 788 30 60
www.faessler-garage.ch

Sepp Fässler (Wil) AG
Toggenburgerstrasse 78
9500 Wil
Tel. 071 913 99 33
www.faessler-garage.ch