

exquisit

März 2012
www.leaderonline.ch

Die besten Restaurants der Ostschweiz auf einen Blick



Presented by
LEADER

sportliche Eleganz,
schlicht und edel



Frischknecht

DAS ORIGINAL SEIT 1894

UHREN SCHMUCK JUWELEN

Marktplatz 18–20
9004 St.Gallen
Telefon 071 222 16 16



PROSECCO DOC TREVISO
Denominazione di Origine Controllata
pavin

pavin[®]
L'Italia in gastronomia

Pavin AG Winterthur

www.pavin.ch

Tel. 052 235 30 00

info@pavin.ch



ZENITH

SWISS WATCH MANUFACTURE
SINCE 1865



EL PRIMERO CHRONOMASTER OPEN

www.zenith-watches.com

Life is in the movement

Frischknecht Juwelier
Marktplatz 18-20
9004 St. Gallen
info@frischknecht-juwelier.ch
www.frischknecht-juwelier.ch



Frischknecht

DAS ORIGINAL SEIT 1894

UHREN SCHMUCK JUWELEN



Der LEADER bittet zu Tisch

Die Schweiz hore hinter Winterthur auf, wird gerne kolportiert. Dieses Dictum kann allerdings nur von jemandem kommen, der die Ostschweiz nicht kennt – und ganz besonders nicht gastronomisch. Denn 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.

In dieser zweiten Ausgabe von «exquisit», dem Gastroguide des Unternehmermagazins LEADER, finden Sie die besten Adressen der Ostschweiz und des Fürstentums Liechtenstein. Einige stellen sich in ihren eigenen Worten und Bildern vor (ab S. 16), andere haben wir für Sie übersichtlich in einem Verzeichnis zusammengefasst (ab S. 60). In unseren Gastroguide gelangen übrigens nur ausgezeichnete Lokale – und das im Wortsinne: Sie tragen alle entweder Gault-Millau-Punkte, Michelin-Sterne oder eine BiB-Gourmand-Auszeichnung. Damit haben Sie Gewähr, geschätzte Leserinnen und Leser, dass Sie in den hier vorgestellten Restaurants wirklich «exquisit» essen.

Was wäre ein gutes Essen ohne den passenden Wein? Experte Jan Martel erklärt ab Seite 10, worauf Sie beim Weintrinken (und beim Weinkaufen) achten sollten.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen – beim Lesen und beim Tafeln in einem unserer «exquisiten» Lokale.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Natal Schnetzer'.

Natal Schnetzer
Verleger

- 6 **«Qualität hat ihren Preis»** – Sandra Girardi und Christoph Ziegler sind mit ihrem Restaurant «Wildeg» seit bald zehn Jahren selbstständig. Per Ende März geben sie den Betrieb auf. Im Gespräch analysiert Ziegler die Ostschweizer Gastroszene, blickt auf das letzte Jahrzehnt zurück und gibt Tipps, wie man als Gast ein gutes Lokal erkennt
- 10 **Kein Süssgetränk zum Wein!** – Jan Martel ist Geschäftsführer und Mitinhaber des Weinhauses Martel AG. Im Gespräch skizziert der Betriebsökonom und Weinkenner die wichtigsten Trends 2012, spricht über die hiesigen Tropfen und verrät, welchen Wein er (noch) als Geheimtipp betrachtet
- 12 **Was Sie über Kaffee wissen sollten** – Roger Bähler, Geschäftsführer der Turm Handels AG, beantwortet zehn Fragen rund um Kaffee, darunter auch, was er von entkoffeiniertem Kaffee und von Kapselmaschinen hält
- 16 **Eine Auswahl der besten Restaurants der Ostschweiz** – Von A wie Amriswil bis W wie Wittenbach.
- 60 **Wo Punkte und Sterne funkeln** – Alle ausgezeichneten Restaurants der Ostschweiz auf einen Blick.



Impressum – LEADER Gourmet-Guide «Exquisit»

Presented by
LEADER

Magazin LEADER: MetroComm AG, Zürcherstrasse 170, Postfach 349, 9014 St.Gallen, Telefon 071 272 80 50, Fax 071 272 80 51, leader@metrocomm.ch, www.leaderonline.ch | **Verleger:** Natal Schnetzer | **Redaktion:** Dr. Stephan Ziegler | **Fotografie:** Bodo Rüedi, Philipp Baer, zVg. | **Herausgeberin:** MetroComm AG | **Redaktion und Verlag:** Zürcherstrasse 170, 9014 St.Gallen, Tel. 071 272 80 50, Fax 071 272 80 51, www.leaderonline.ch, www.metrocomm.ch, leader@metrocomm.ch | **Geschäftsleitung:** Natal Schnetzer | **Verlags- und Anzeigenleitung:** Irene Köppel | **Marketingservice und Aboverwaltung:** Irene Hauser | **Erscheinung:** 1 x jährlich | **Gestaltung/Satz:** Aspasia Frantzis | **Titelbild:** Taverne zum Schäfli, fotografiert von Andreas Fahrni | **Produktion:** galledia ag, Flawil

LEADER ist ein beim Institut für geistiges Eigentum eingetragenes Markenzeichen. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages. Für unverlangt eingesandte Manuskripte übernimmt der Verlag keine Haftung. ISSN 1660-2757

Interview

Christoph Ziegler



«Qualität hat ihren Preis»

Sandra Girardi und Christoph Ziegler sind mit ihrem Restaurant «Wildegg» in St.Gallen seit bald zehn Jahren selbstständig. Per Ende März geben sie den Betrieb aus persönlichen Gründen auf. Im Gespräch analysiert Küchenchef Ziegler (*1972) die Ostschweizer Gastroszene, blickt auf das letzte Jahrzehnt zurück und gibt Tipps, wie man als Gast ein «gutes» Lokal erkennt.

Christoph Ziegler, warum hören Sie mit Wirten auf?

Meine Geschäftspartnerin hatte beschlossen, sich in Zukunft auf eine Firma, die sie mit ihrem Mann führt, zu konzentrieren. Also stand ich vor der Wahl, entweder einen neuen Geschäftspartner zu suchen oder etwas Anderes zu machen. Ich habe mich für Letzteres entschieden, da ich zwei kleine Kinder habe, von deren Aufwachsen ich noch etwas haben will. Als Wirt ist das wegen der familienunfreundlichen Arbeitszeiten kaum möglich.

Wirtschaftliche Gründe haben also nicht den Ausschlag gegeben?

Nein, wir hören nicht auf, weil wir müssen, sondern weil wir wollen. Die Freude am Beruf, am Kochen und am Begeistern der Gäste haben die eher bescheidenen Einkünfte bei langer Präsenzzeit aufgewogen. Ich schliesse nicht aus, dass ich wieder einmal ein Restaurant übernehmen werde, wenn mein Sohn und meine Tochter grösser sind.

Sie sprechen von bescheidenen Einkünften. Als Gast hat man manchmal das Gefühl, das Auswärtsessen werde immer teurer. Täuscht dieser Eindruck?

Ja. Ein Koch, der nicht mit Convenience-Produkten arbeitet, sondern mit Frischwaren, die er aus der Region bezieht, muss einen bestimmten Preis verlangen, damit er überleben kann. Denken Sie daran, dass wir nicht auf den günstigen Euroraum ausweichen können, sondern für die Produkte, die teils absurd hohen Mieten und die Löhne durchwegs Schweizer Preise be-

zahlen müssen. Qualität hat ihren Preis, das ist auch in der Gastronomie so. Mit einem Speiserestaurant werden Sie nicht reich – jedenfalls nicht in finanzieller Hinsicht. Dafür erhalten Sie täglich die Bestätigung, dass Sie den Gästen Freude bereiten.

Sie können auf über 20 Jahre Erfahrung in der Ostschweizer Gastroszene zurückblicken, davon etwa die Hälfte als selbstständiger Wirt. Ihr Fazit?

Der Konkurrenzkampf ist härter geworden, da es immer mehr Betriebe gibt. Mehr Quantität bedeutet aber nicht automatisch mehr Qualität; unter den neuen Wirten gibt's viele Quereinsteiger – nennen wir sie «Glücksritter» – ohne gastronomische Grundkenntnisse. Wer selber gerne in einer Beiz sitzt, wird damit nicht zwangsläufig zu einem guten Gastgeber. Ein anderes Thema ist, dass viele Firmen nicht mehr über ein so dickes Spesenkonto wie auch schon verfügen. Aber das ist wohl nicht nur in der Ostschweiz so. Kochen ist aber nach wie vor ein Traumberuf, zumindest für mich.

Sehen Sie auch Nachholbedarf in bestimmten Bereichen?

Mir machen die niedrigen Schranken für Quereinsteiger Sorgen. Ich persönlich würde es begrüßen, wenn wieder nur ausgebildete oder patentierte Fachleute wirten dürften. Das könnte für ein Mindestmass an Qualität sorgen und auch viele Konkurse verhindern, weil den Leuten gezeigt würde, wie sie wirtschaften müssen.

«Den perfekten Wein gibt es nicht,
dafür perfekte Momente
für Weine.»

Die Persönlichkeiten von
Nüesch Weine haben es sich
zur Aufgabe gemacht, diese
Augenblicke mit ausserge-
wöhnlichen Weinen in wahrhaft
magische Momente zu verwandeln.

Bequem bestellen in unserem Web-Shop
www.nuesch-weine.ch

Hauptstrasse 71 • 9436 Balgach
+41 71 722 22 22 • contact@nuesch-weine.ch

nuesch
weine

Was zeichnet die Ostschweizer Gastroszene im Vergleich zu anderen, wir Zürich, besonders aus?

Die Nähe zu landwirtschaftlichen Regionen wie dem Appenzellerland oder dem Thurgau verschafft uns hier beste regionale Produkte. Dann trifft die Berg- auf die Bodenseeküche, was spannende Kombinationen ergibt. Zudem haben wir in der Ostschweiz sicher ein markant tieferes Preisniveau als etwa in Basel, Genf oder eben Zürich.

Gibt es ein gemeinsames Merkmal, das die gehobenen Restaurants in der Ostschweiz auszeichnet?

Der Ostschweizer kann arbeiten und steht mit seinem Namen für Qualität ein. In der Regel stimmt bei uns das Preis-Leistungs-Verhältnis. Hier erhalten Sie keinen Chichi, sondern handfeste Qualität.

Und wo liegen vielleicht noch Nischen, die besetzt werden könnten?

Convenience-Food für den Hausgebrauch liegt ja im Trend – man kocht gerne daheim, aber möchte es so bequem wie möglich haben. Interessant wäre ein Projekt, bei dem Wirte, auch gemeinsam, ihre besten Produkte pfannenfertig, also für zuhause, anbieten. Die Wirte könnten so dem industriellen Einheitsbrei Paroli bieten und sich ein zweites Standbein aufbauen.

Wechseln wir auf die Gästeseite: Woran erkennt der Gast, dass er in einem «guten» Restaurant is(s)t – gibt es hier Merkmale, auf die man achten soll?

Ich persönlich bevorzuge Lokale mit einer kleinen Speisekarte: Je grösser das Angebot, umso mehr Produkte müssen an Lager sein – und das kann eigentlich nur Tiefkühler und/oder Convenience bedeuten. Hier wäre also weniger mehr. Ganz wichtig ist auch die Sauberkeit – ein schmutziges Ambiente oder eine abgegriffene Speisekarte lassen bei mir die Alarml Glocken läuten. Eine Küche, in die man einen Blick werfen darf, zeugt davon, dass man nichts zu verstecken hat.

Auch sind Mitarbeiter, die über lange Zeit im selben Betrieb arbeiten, ein Zeichen, dass das Arbeitsklima stimmt und der Chef die Angestellten zu schätzen weiss. Hingegen sind ständige Wirtewechsel und wilde Konzeptänderungen verdächtig.

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

Das Problem direkt, aber anständig anzusprechen. Jeder Wirt ist dankbar für konstruktive Kritik und sieht diese als Chance, sein Produkt zu verbessern. Ein arrogantes Auftreten oder überhebliche Besserwisserei hingegen ruft Widerstand hervor. Wie man in den Wald ruft, so tönt es zurück – das gilt auch in der Gastronomie.

Wenn Sie heute ganz neu beginnen könnten – mit welcher Art Restaurant wäre das?

Mit einem kleinen, aber feinen Lokal, wie es unser «Wildegg» war. Wo ich meiner Kreativität grösstmöglichen freien Lauf lassen kann.

Noch ein Wort zum Abschied?

Ich möchte mich hier nochmals bei allen unseren treuen Gästen für eine wunderbare Zeit bedanken – ein ganz spezielles Dankeschön geht an Sandra Girardi für intensive und schöne zehn Jahre!

Wein

Jan Martel

«Zu Wein auf keinen Fall ein Süssgetränk!»

Jan Martel (*1973) ist Geschäftsführer und Mitinhaber des Weinhauses Martel AG St.Gallen. Im Gespräch skizziert der Betriebsökonom und Weinkenner die wichtigsten Trends 2012, spricht über die hiesigen Tropfen und verrät, welchen Wein er (noch) als Geheimtipp betrachtet.

Jan Martel, was sind die Weintrends 2012?

Europäische Weine werden seit Jahren stark nachgefragt – Spanien, Frankreich und natürlich auch Italien zuvorderst. Innovative Schweizer mit höchsten Qualitätsansprüchen sind aber ebenso vorne mit dabei wie Überseeweine, die an Eleganz und Finesse zugelegt haben.

Und welchen Geheimtipp aus Ihrem Sortiment möchten Sie besonders empfehlen?

Den Pagos del Moncayo 2010 aus Campo de Borja. Ein unkomplizierter roter Spanier mit viel Charakter. Der macht einfach Freude!

Wie war die Ernte 2011, mit viel Wärme und wenig Regen? Gibt es regionale Unterschiede?

Wein ist ein Naturprodukt und damit auch vom Klima abhängig. Dieses ist von Region zu Region unterschiedlich und bereichert damit die Vielfalt. Aus diesem Grund ist ein Pauschalurteil schwierig. Sicher war 2011 in vielen Regionen speziell herausfordernd, aber Spitzenwinzer wissen ihr hohes Niveau durchzuziehen, allerdings auf Kosten der Quantität.

Was ist für Sie persönlich die Entdeckung des Jahres?

Der Château Patache d'Aux, ein hervorragender Bordeaux aus dem Médoc aus der Kategorie unter 20 Franken. Er zeigt, dass Weine aus dieser renommierten Region alles andere als teuer sein müssen.

Teuer ist ein schönes Stichwort. Wie teuer «muss» ein Wein sein, um gut sein zu können?

Ein guter Wein muss überhaupt nicht teuer sein, um Freude auszulösen. Wichtig ist die Harmonie, die auch ein einfacher Wein bieten kann. Speziell preiswerte Weine von hohem Niveau kommen aus Regionen, die nicht so bekannt sind und oder von günstigen Produktionsbedingungen profitieren. Besonders Spanien hat viele solcher Geheimtipps zu bieten.

Wenden wir uns der hiesigen Weinszene zu. Wie haben sich die Ostschweizer Weine in den letzten zwei Jahrzehnten entwickelt?

Grundsätzlich hat sich die Qualität weltweit stark verbessert. Und dies in allen Preisklassen. Die Ostschweiz profitierte dabei von besserem Know-how, einer innovativen Winzergeneration sowie dem grundsätzlich wärmeren Klima.

Welchen besonderen Tipp haben Sie für Ostschweizer Provenienzen?

Den Pinot Noir Nr. 2 vom Schlossgut Bachtobel im Thurgauer Weinfeld. Ein Renner ist auch der weisse Kerner von Christoph Rutishauser aus Thal SG – hervorragend und jedes Jahr schnell ausverkauft.

Lassen Sie uns einen Blick aufs richtige Benehmen im Restaurant werden. Wie lese ich hier eine Weinkarte richtig?

Nichts vorspielen – bei Unsicherheiten einfach das



Servicepersonal fragen. In einem guten Restaurant ist dieses professionell geschult und gibt gerne Auskunft.

Welche «Dos and Don'ts» gibt es beim Weintrinken im Restaurant zu beachten?

Das Glas bitte am Stiel und nicht am Kelch anfassen. Der Kelch wird so nicht schmutzig und der Wein weni-

ger schnell warm. Zudem gehört zu einem guten Essen mit gutem Wein auch ein Glas Wasser. Und ja kein Süssgetränk! Wichtig bleibt: Trinken Sie, auf was Sie Lust haben und nicht nach irgendwelchen Regeln – wieso zum Beispiel nicht einen leichten Rotwein zu Fisch?

Kaffee
Roger Bähler



Was Sie über Kaffee wissen sollten

Zehn Fragen an Roger Bähler, Geschäftsführer der Turm Handels AG in St.Gallen*.

Roger Bähler, woran erkenne ich, ob ein Restaurant einen guten Kaffee anbietet?

Anhand der Kaffeekarte kann ich schon erkennen, ob das Interesse am Kaffeeangebot höher ist als im Durchschnitt. Zudem spielt der Faktor «Mensch» eine wesentliche Rolle für den Erfolg – wenn eine leidenschaftliche Beratung mit der fachgerechten Zubereitung harmoniert, so bin ich an der richtigen Adresse.

Woher kommt eigentlich der beste Kaffee?

Das ist subjektive Ansichtssache ... Die Herausforderung liegt hauptsächlich darin, dass ich etwas von der Zubereitung verstehe – egal, was für Bohnensorten ich einsetze. Wenn ich nichts von der Zubereitung verstehen möchte, so kommen die teuersten Kaffees dieser Erde nicht zur Geltung.

Was muss ein Kilo guten Kaffees kosten?

Jeder entscheidet selber, was ihm seine Kunden wert sind! Aber: Was nichts kostet, ist auch nicht viel wert. Das Kaffeegeschäft ist ein sehr gutes Margengeschäft. Oft werden schon bei Einsparungen von 1 bis 2 Rappen (Ca. CHF 1.50/kg) pro Tasse Kaffee fatale Fehlscheide getroffen. Vielleicht wäre ein Mehrwert beim Einkauf auch eine Idee, neue Kunden zu gewinnen? Wenn es sich herumspricht, dass in einem Lokal guter Kaffee serviert wird, ist das frequenzfördernd – und umgekehrt.

Wenden wir uns dem Kaffee daheim zu. Auf was muss ich achten, wenn ich Kaffee für zuhause einkaufe?

Entscheidend ist immer die Röstfrische eines Kaffees. Im Handel bekommen Sie all zu oft abgestandene Kaf-

fees, dessen Aromen bereits abgestorben sind. Wer frischen Röstkaffee einkaufen möchte, der ist beim Röster bestens bedient. Zudem steht ihm dort auch eine Fachberatung beiseite.

Gehören Milch und/oder Zucker in den Kaffee?

Jeder soll den Kaffee so zubereiten, wie er es für richtig hält. Man sollte aber zumindest einmal versuchen, den Kaffee auch ohne Geschmacksträger zu genießen. Dabei erkennt man, wie facettenreich das «braune Gold» sein kann.

Wie stehen Sie zu entkoffeiniertem Kaffee?

Wenn man den Entkoffeinierungsprozess kennt, so fällt die Entscheidung für eine richtige Tasse Kaffee wesentlich einfacher. Bei diesem Prozess geht nämlich nicht nur Koffein verloren, sondern auch die besten Aromen.

Was ist aus Ihrer Sicht eine Todsünde beim Kaffeezubereiten?

Wenn ich ein starkes Markenprodukt mit einer desolaten Zubereitungsmethode zerstöre. 70 Prozent eines perfekten Kaffees machen alleine Handhabung und Zubereitung an der Kaffeemaschine aus. Lassen Sie sich unbedingt von einem Fachmann instruieren!

Und was halten Sie von Kapselmaschinen?

Warum schmeckt uns der Espresso in Italien besser als bei uns? Haben Sie dort schon einmal einen feinen Espresso aus der Kapselmaschine erhalten? In Italien arbeitet ein Barista mit voller Leidenschaft und Hingabe hinter der Theke. Er zelebriert eine fachgerechte Handhabung mit frischer Zubereitung. Hier steht der

Jede TASSE ein ERLEBNIS



Zu einem Tag voller Inspiration, Ruhe und Harmonie gehört ein ausgewogener Kaffee. Zum Beispiel MOKKA mit seiner samtweichen Crema – einer von sieben aromatischen TURM Kaffees, die Sie durch die Woche begleiten. Genießen Sie ihn. Wir tun es auch.
Seit 250 Jahren: www.turmkafee.ch



 **TURM**
K A F F E E

Mensch im Zentrum – und genau das müssen wir wieder erreichen. Das Kapselsystem ist eine gelungene Standardisierung ohne fachliches Können oder leidenschaftlicher Hingabe. Die Frage ist: Wollen wir das?

Wie läuft eine Beratung ab, wenn man bei Ihnen Kaffee kauft?

Grundsätzlich evaluieren wir das Grundbedürfnis sowie die technischen Gegebenheiten des Kunden. Auch unsere Schulungen und Zertifizierungskurse (SCAE Barista I & II) sind ein bestimmender Bestandteil für eine gute Zusammenarbeit. Unsere Crew gehört zu den bestausgebildeten Kaffeekennern der Branche. Unsere Passion für einen perfekten Kaffee wirkt ansteckend.

Zum Schluss: Welchen Kaffee trinken Sie am liebsten?

Ich liebe es, verschiedene Kaffees zu geniessen. Zu Zeit trinke ich unseren prämierten Espresso mit der stolzen Auszeichnung «Bester Schweizer Espresso», der aus Kenia kommt. Den bereite ich an der Espressomaschine selber zu – ohne Kapseln!

**Gegründet im Jahre 1761, befindet sich das Gebäude der Kaffeerösterei Turm seit 1977 an der St.Galler Martinsbruggstrasse, wo ausgewiesene Fachleute hocharomatischen Kaffee aus edlen Bohnen rösten. Turm Kaffee beliefert damit zahlreiche Gastro- und Hotelbetriebe sowie weitere Grossverbraucher in der Schweiz und in Süddeutschland. www.turmkafee.ch*

Anzeige



www.schuetzengarten.ch

Genuss in seiner schönsten Form.

 **Schützengarten**
Das vortreffliche  Bier.

Landgasthof Hirschen

Amriswil TG



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 bis Samstag
11.30 bis 14 Uhr, 18 bis 22 Uhr
Sonntag/Montag geschlossen



Herzlich willkommen in Appenzell

Im Appenzellerland gibt es noch einiges zu entdecken. Neben landschaftlicher Schönheit beispielsweise auch gastronomische Kostbarkeiten. Eines dieser gastronomischen Juwelen ist zweifelsohne das Romantik Hotel Säntis in Appenzell. Es liegt mit seiner prächtigen Fassade direkt am Landsgemeindeplatz und bietet eine herrliche Aussicht auf die umliegenden Berge. Hier verwöhnt die Familie Heeb ihre Gäste, wenn sie nach Wanderungen, Ausflügen, Einkäufen oder Skitouren in das gemütliche Hotel zurück- oder einkehren.

Den Gast erwartet hier eine ausgezeichnete Küche, eine Weinkarte mit über tausend Positionen und dem dazu gehörenden erstklassigen Service, ein beachtliches Tagungs- und Seminarangebot und Banketträumlichkeiten von bis zu 200 Personen. Ob im «Gourmet-Restaurant» oder in der «Landsgmendstobe» – hier finden Sie wahre Appenzeller Gastfreundschaft.

Romantik Hotel Säntis
Familie Heeb
Landsgemeindeplatz
9050 Appenzell

Tel. 071 788 11 11

info@saentis-appenzell.ch
www.saentis-appenzell.ch

Öffnungszeiten

Täglich geöffnet
jeweils im Februar geschlossen

Restaurant-Hotel Römerhof

Arbon TG



Moderne Kochkunst hinter historischen Mauern

Die Räumlichkeiten im geschichtsträchtigen Riegelbau an der Arboner Stadtmauer verfügen über einen besonderen Charme. Das Restaurant, die gemütliche Terrasse oder auch die Smokers-lounge laden zum Geniessen und Verweilen in ungezwungener Atmosphäre ein. Dies gilt auch für die aussergewöhnlichen, sehr behaglichen Zimmer. Ein Haus, in dem sich der Gast rundum wohlfühlt.

Die Kochkunst des Patrons August Minikus überzeugt gleichermaßen durch Bodenständigkeit wie durch Kreativität. 17 Gaut-Millau-Punkte – ein Beleg für hochkarätige Küchenleistung – werden durch einen gepflegten, zuvorkommenden Service unterstrichen. Für Sie lagern im Naturkeller über 200 Weine, bei deren Auswahl Ihnen Sommelière Luisa Minikus gerne zur Seite steht. Genussreiche Vielfalt und die Liebe zum Detail werden im Römerhof gross geschrieben.

Restaurant-Hotel Römerhof
Luisa & August Minikus
Hauptstrasse/Freiheitsgasse 3
9320 Arbon

Tel. 071 447 30 30

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

Öffnungszeiten

Restaurant Sonntag/Montag geschlossen
Hotel durchgehend geöffnet



Vorwiegend französisch und mediterran

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

Das Viererteam in der «Burg»-Küche kocht vorwiegend französisch und mediterran. Als seine Spezialitäten erwähnt der innovative Küchenchef unter anderem Pata-Negra-Filet mit Zitronen-Polenta, Karotten, Mandel und Jamon Iberico oder aromatische Ravioli von der 24 Stunden lang geschmorten Rindshaxe an Hickory-Rauch-Schaumsauce und Jus. Die kreativen, schmackhaften Interpretationen sind klar und harmonisch im Zusammenspiel. Dazu gehört natürlich der passende Wein – für die gelungene Weinbegleitung ist Anita Beerli zuständig: Erstklassige Tropfen aus ganz Europa warten im Weinkeller auf ihre Geniesser.

Restaurant Burg
Anita & Renéandri Beerli
Walzenhauserstrasse 100
9434 Au

Tel. 071 744 11 13

info@burginau.ch
www.burginau.ch

Öffnungszeiten

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

Gasthof Löwen

Bad Ragaz SG



Tradition und echte Gastfreundschaft

Seit mehr als 250 Jahren werden im Löwen Gäste bewirtet – wie viele Füsse den Weg in den reich bestückten Weinkeller gefunden haben, der unter der rauschenden Tamina liegt, lässt sich an den rundgelaufenen Stufen nur erahnen. Diese lange Geschichte verlangt nach Tradition und Respekt. Und genau diese spiegelt sich in der liebevollen und mit grösster Sorgfalt gepflegten Atomsphäre des Hauses wider.

Das verträumte Gaschürstübli, die gediegene Löwenstube, das urchige Beizli und nicht zuletzt der romantische Löwengarten unter den uralten Kastanienbäumen laden alle zum gemütlichen Verweilen ein. Die Speisekarte entspricht in jeder Hinsicht dem heutigen Zeitgeist. So wird Regionalität und Authentizität der Produkte und Gerichte gross geschrieben. Ein Ort der gelebten Gastfreundschaft: Freuen Sie sich auf Ihren Besuch bei uns – wir freuen uns auf Sie!

Gasthof Löwen
Rosa & Andreas Ilmer-Walser
Löwenstrasse 5
7310 Bad Ragaz

Tel. 081 302 13 06

info@loewen.biz
www.loewen.biz

Öffnungszeiten

9 bis 23 Uhr, warme Küche
11 bis 13.30 Uhr, 17 bis 21.30 Uhr
Sonntag/Montag geschlossen



Köstliches aus Küche & Keller

Ueli Kellenbergers Küche ist überraschend, vielfältig, erfinderisch. Er kocht saisongerecht und marktfrisch. Wer das Rössli kennt, sitzt an den Tisch und lässt ohne Blick in die Karte auftragen: Ueli Kellenberger wechselt das Fünf- bis Sechsgangmenü wöchentlich. Und wer das Rössli verlässt, wundert sich nicht, dass Gault Millau den Koch mit 15 Punkten ausgezeichnet hat. Weitherum geschätzt ist das Rössli auch für seine preiswerten, aber mit Meisterliebe bereiteten Menüs über Mittag.

Im Weinkeller lagern über 500 Weine. Vorzüglich aus dem Burgund, dem Bordelais und dem Rhonetal. Und natürlich aus der Bündner Herrschaft: Martha & Daniel Gantenbein, Thomas Studach, Christian Obrecht, Irene Grünenfelder und andere. Die Produkte der wichtigen Produzentinnen und Produzenten sind vorrätig.

Hotel Rössli
Doris & Ueli Kellenberger
Freihofweg 3
7310 Bad Ragaz

www.roessliragaz.ch

Tel. 081 302 32 32

Öffnungszeiten

Sonntag und Montag geschlossen

Restaurant zum Sternen

Berg SG



Gehoben gutbürgerlich

Das markante Riegelhaus aus dem Jahre 1890 beherbergt heute in ländlicher Umgebung ein stilvoll eingerichtetes Speiserestaurant mit idyllischer Gartenwirtschaft. In familiärem Ambiente bietet die Küche saisonal marktgerechte Produkte aus der Region an.

Die Liebe geht durch den Magen. Deswegen verwöhnt Sie Franz Rumpler seit über zehn Jahren in seiner gemütlichen Gaststätte oder im ruhigen Garten unter Schatten spendenden Kastanienbäumen gerne mit einer gutbürgerlichen gehobenen Küche ohne viel «Schickschnack». Nebst Gaumenfreuden und Augenschmaus bietet der Sternen eine Auswahl edler Tropfen, vom Chef persönlich ausgesucht, an. Die gemütliche Wohnzimmeratmosphäre im Sternen bildet auch den passenden Hintergrund für ein Geschäftsessen oder ein Treffen mit Freunden.

Restaurant zum Sternen
Franz Rumpler
Landquart 13
9305 Berg

Tel. 071 446 03 03

speiserestaurant@sternen-berg.ch
www.sternen-berg.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag
Sonntag/Montag geschlossen



Feine Kulinarik im Wohlfühlambiente

Das traditionsreiche Haus in Diessenhofen mit herzlicher und moderner Gastlichkeit heisst Sie willkommen. Sebastian Diegmann und sein Team verwöhnen Sie mit naturbelassenen und regionalen kulinarischen Köstlichkeiten, die mit grösster Sorgfalt und Kreativität für Sie frisch zubereitet werden. Das Team um Gastgeberin Heidi Boos umsorgt Sie mit einem charmanten und kompetenten Service. Den Ausblick und den Augenblick geniessen – essen, trinken und glücklich sein in naturnaher Atmosphäre. Das Gasthaus Schupfen freut sich auf Ihren Besuch – direkt am Rhein.

Geniessen Sie in unserem Gourmetrestaurant ein ausgewähltes Drei- bis Sieben-Gang-Menü oder einzelne Gänge mit passender Weinbegleitung. In unserem Bistro servieren wir Ihnen gerne regionale Spezialitäten, unseren Schupfen-Tages-Teller und vieles mehr. Und unsere 200-jährige Scheune, unmittelbar am Rheinufer gelegen, ist ein traumhafter Ort für Hochzeiten, Firmenanlässe und private Feiern mit bis zu 120 Personen.

Gasthaus Schupfen
Heidi Boos & Sebastian Diegmann
Steinerstrasse 501
8253 Diessenhofen

Tel. 052 657 10 42

info@schupfen.ch
www.schupfen.ch

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Sonntag geöffnet

Hotel Restaurant Krone

Diessenhofen TG



Die familiäre «Fisch-Beiz» mit Stil

Die Kategorisierung «Beiz» ist hier nicht despektierlich gemeint. Im Gegenteil: In der Krone, bei Franz und Gudrun Oberholzer, fühlt man sich so angenehm daheim und so herzlich aufgehoben und bewirtet, wie sonst eben nur in der Quartier-Beiz um die Ecke. Mit dem Unterschied, dass wir es hier mit einem der besten Fischlokale der Region zu tun haben. Fisch aus dem Bodensee und aus dem Rhein dominiert die saisonal ausgerichtete Karte; die Weine sind erlesen und ebenfalls oft aus der Region.

Vieles macht hier der Chef mit Hingabe selbst, die Desserts zum Beispiel und die «Guetzli» zum abschliessenden Kaffee. Oder er weiss kenntnisreich und mit Liebe zum Detail vieles zur phantastischen Käseauswahl zu sagen. Der Goldene Fisch signalisiert Kontinuität und Klasse, und 13 Kochhauben bescheinigen dem Patron im direkt am Rhein und der historischen Rheinbrücke gelegenen Stadthaus beste Qualität.

Hotel Restaurant Krone
Franz & Gudrun Oberholzer
Rheinstrasse 2
8253 Diessenhofen

Tel. 052 657 30 70

info@krone-diessenhofen.ch
www.krone-diessenhofen.ch

Öffnungszeiten

Montag und Dienstag Ruhetag



Typisch ländlich mit Thurgauer Gastfreundschaft

Das prächtige Riegelhaus an wunderbarer Südlage wurde 1750 erbaut und anfangs der 1990er Jahre mit viel Liebe und Herzblut renoviert. Die Traube verfügt über wunderschöne Räume für jeden Anlass. Das ländliche Gebiet der Thur sowie das schöne Weinbaugelände in den Rebbergen von Iselisberg laden zur Erholung ein.

Kari Schuler kreierte mit seinem Küchenteam eine naturverbundene und saisonale Küche, die den Gaumen verwöhnt. Er ist Mitglied der Gilde Köche und im Gault-Milieu-Führer mit 14 Punkten ausgezeichnet. Astrid Schuler kümmert sich, zusammen mit dem Serviceteam, mit viel Aufmerksamkeit und Freude um Ihr Wohlergehen. Sie sind herzlich willkommen, denn für die Gastgeber ist es wichtig, dass sich ihre Gäste von nah und fern so richtig wohlfühlen.

Restaurant Traube Dietingen
Kari & Astrid Schuler-Schönenberger
8524 Uesslingen

Tel. 052 746 11 50

info@traube-dietingen.ch
www.traube-dietingen.ch

Öffnungszeiten

Freitag bis Dienstag

Gasthof Löwen

Eschlikon TG



Ideenreiche Küche in geschichtsträchtigem Haus

Armin Küttel beweist sich lieber mit seiner Küche als mit Worten. Die ideenreichen und saisonalen Köstlichkeiten sprechen für sich. Die gleichermassen klassische wie auch moderne Küche basiert auf frischen Saisonprodukten, die auf dem täglich wechselnden Gourmetmenü zur Auswahl stehen.

Um Ihr Wohl kümmert sich liebevoll Susanne Schmid. Mit Rat und Tat steht sie ihren Gästen zur Seite – und hilft auch gerne bei der Wahl zum passenden Wein, denn die Auswahl ist vielfältig. All dies können Sie in gediegener, gemütlicher Atmosphäre im geschichtsträchtigen Löwen (Haus stammt von 1772) geniessen. An warmen Tagen auch auf der schönen Terrasse unter den Schatten spendenden Kastanienbäumen.

Gasthof Löwen
Susanne Schmid & Armin Küttel
Bahnhofstrasse 71
8360 Eschlikon

Tel. 071 971 17 83

loewen-eschlikon@bluewin.ch
www.loewen-eschlikon.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag, 10 bis 24 Uhr,
Sonntag 10 bis 15 Uhr
Sonntagabend und Montag geschlossen



Auch Wiederholungstäter werden überrascht

«Geschäftssessen oder Familienanlässe in herzlicher Atmosphäre» – das haben sich die Gastgeber Jörn und Rebecca Engelhard auf ihre Fahne geschrieben. Und locken mit klassischen regionalen Spezialitäten à la Eglí gebacken mit Tartarsauce nach Rosa Tschudis Rezept sowie gehobenen regionalen und französisch-mediterranen Gerichten. So wurde ihre Küche auch 2012 erneut mit 14 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet. Die monatlich wechselnde Speisekarte garantiert immer höchste Qualität – aber auch, dass «Wiederholungstäter» stets aufs Neue kulinarisch überrascht werden. Für Familienfeiern stehen die Räumlichkeiten nach Vereinbarung genauso zur Verfügung wie für Gesellschaften mit bis zu 50 Personen.

Und wer nach seinem Essen noch im schönen Thurtal verweilen will, sollte nach den gemütlichen Übernachtungsmöglichkeiten fragen: Sie haben die Auswahl zwischen vier Doppelzimmern und vier familienfreundliche Studios für bis zu vier Personen.

Hotel-Restaurant Thurtal
Jörn & Rebecca Engelhard
Hauptstrasse 19
8553 Eschikhofen

Tel. 052 763 17 54

info@thurtal.ch
www.thurtal.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag
10 bis 14.30 Uhr, ab 18 Uhr



Exquisite Weine, kreativ-leichte Küche

Das Hotel Cafrida, die Ferienoase für den individuellen Gast, liegt auf einer herrlichen Sonnenterrasse rund 1400 m ü. M. – abseits von Lärm und Verkehr. Im Sommer und im Herbst inmitten einer intakten Umwelt zum Anfassen, im Winter im glitzernden Schnee direkt an der Skipiste.

Besuchen Sie Yvonne und Sepp Kurath-Tormens heimeliges Restaurant und Gourmetstübli mit exquisitem Weinkeller und kreativ-leichter Küche. Bei schönem Wetter lockt unsere Sonnenterrasse mit herrlicher Aussicht auf die Churfürsten und die Alvierkette. Unser Hinnä-Stall (Schnee- und Apérobar) ist der Treff für Jung und Junggebliebene.

Hotel Cafrida
Cafridastrasse
8897 Flumserberg

Tel. 081 733 11 93

hotel@cafrida.ch
www.cafrida.ch

Öffnungszeiten

Ende Juni bis Mitte Oktober, Mitte November
bis Mitte April, Dienstag geschlossen
Hinnä-Stall bei Skibetrieb täglich
ab 10 Uhr, ohne Skibetrieb
Freitag/Samstag ab 15 Uhr
Hotel durchgehend geöffnet



Wo man gerne is(s)t

In der Wirtschaft zur Hoffnung kehrt man gerne ein: Das Drei-Ambiente-Haus mit hellem, beheizten Wintergarten, klassischem Restaurant sowie rustikalem Stübli lädt überall zum Verweilen ein.

Bereits seit 19 Jahren ist Joe Lackner hier Küchenchef. Mit tatkräftiger Mithilfe seiner Lebenspartnerin Karin Frei, die im Service tätig ist, geniessen Sie ein feines Essen. Aus der traditionellen Küche Österreichs, der Heimat des Chefs, stehen Wiener Schnitzel, Kalbsbacke in Barolo mit Kartoffelstock und vieles mehr auf der Karte. Zu empfehlen ist der Filetteller «Hoffnung», der bereits bei vielen Gästen legendär ist, das Chateaubriand mit Gemüse und Gratin oder vielleicht Fisch aus heimischen Gewässern sowie dem Meer. Vegetarier kommen hier ebenfalls auf Ihre Kosten. Das Restaurant liegt in Richtung Uesslingen/Schaffhausen, nur zwei Kilometer vom Autobahnanschluss Frauenfeld-West entfernt.

Wirtschaft zur Hoffnung
Joe Lackner & Karin Frei
Schaffhauserstrasse 266
8500 Frauenfeld-Erzenholz

Tel. 052 720 77 22

info@hoffnung-erzenholz.ch
www.hoffnung-erzenholz.ch

Öffnungszeiten

10.30 bis 14.30 Uhr, 17.30 bis 24 Uhr
Montag/Dienstag geschlossen

Restaurant Trube

Gais AR



Der Geheimtipp im Appenzellerland

Es ist ein Stück heile Welt. Eingebettet in die saftig grünen Hügelzüge nahe St.Gallen und Appenzell, abseits vom Alltag. In der Trube verkosten Sie Gourmetfreuden, wie man sie träumt. Komponiert aus hervorragenden Produkten der Region. Etwa das aromastarke Carpaccio vom Weiderind, in bester Fleischqualität vom eigenen Hof.

Die kulinarische Handschrift von Silvia Manser kreiert aus hochstehender Tradition und innovativer Kochkunst Genüsse, die man möglichst bald wieder erleben möchte. Thomas Manser pflegt einen Service in schönstem Appenzeller Dialekt. Tolle Weinkarte mit Offenangeboten und interessanten Trouvaillen. Und die Friandises zum Kaffee ... wow! Die Trube ist ein echter Tipp.

Restaurant Trube
Silvia & Thomas Manser
Rotenwies 9
9056 Gais

Tel. 071 793 11 80

info@truube.ch
www.truube.ch

Öffnungszeiten

Täglich 11.30 bis 14 Uhr, 18 bis 24 Uhr
Dienstag/Mittwoch geschlossen



Topografisch und kulinarisch hohes Niveau

«Küchenchef und Wirt Dietmar Wild kocht topografisch (900 m ü. M.) und kulinarisch auf hohem Niveau», lobt Gault Millau. Wild, 1963 in Bregenz geboren und aufgewachsen, ist seit 2002 im «Bären», der auf gehobene regionale Küche ausgerichtet ist. Regionale Fleischgerichte gehören denn auch zu den Spezialitäten, genauso wie neuzeitliche internationale Gerichte. Das Kochen in Topküchen, wie Wild es in Frankreich erleben durfte, sei vergleichbar mit Spitzensport, ist er überzeugt.

Auf die Frage «Warum sollen die Leute gerade zu uns kommen» hat er immer Antworten parat, und er ist überzeugt, dass es sich für seine Gäste lohnt. Ein bestimmtes Ziel strebt er im Moment nicht an, da es ihm sehr viel Spass macht, was er tut: «Irgendwann werde ich mal eine Küchenshow im Bären auf die Beine stellen ... und vielleicht werde ich mir ein Sternchen im Michelin erkochen ... Ich habe ja noch Zeit. Wenn ich heute schon alles hätte, was würde ich dann morgen machen?»

Restaurant Bären
Dietmar Wild
Halten 112
9035 Grub AR

Tel. 071 891 13 55

info@baeren-grub.ch
www.baeren-grub.ch

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Freitag
9 bis 14 Uhr, 17 bis 24 Uhr
Samstag 10 bis 24 Uhr,
Sonntag 10 bis 22 Uhr
Montag/Dienstag geschlossen

Hotel Heiden

Heiden AR



Mit allen Sinnen geniessen

Kulinarisch verwöhnt Sie unser mit 13 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnetes Küchenteam unter der Leitung von Küchenchef Reto Inauen. Er setzt auf eine regionale Küche mit interessierten und gekonnten Seitenblicken auf die internationale Küche.

Geniessen Sie vor dem Essen einen prickelnden Aperitif in der Hotellounge. Anschliessend überraschen wir Sie in unserem À-la-carte-Restaurant Bö's mit Köstlichkeiten aus der Küche und dem Weinkeller. Auf der sorgfältig zusammengestellten Weinkarte finden Sie regionale Klassiker und bekannte Spitzenweine. An warmen Tagen verwöhnen wir Sie gerne in der von Enzo Enea gestalteten Gartenterrasse mit Gartenlounge. Das Hotel Heiden bietet Ihnen auch den richtigen Rahmen für Familienfeiern, Geburtstage, Taufessen, Hochzeiten und Firmenessen. Unsere Bankettsäle von fünf bis 150 Personen haben alle einen einmaligen Blick über den Bodensee.

Hotel Heiden
Restaurant Bö's
Seeallee 8
9410 Heiden

Tel. 071 898 15 15

info@hotelheiden.ch
www.hotelheiden.ch

Öffnungszeiten
Täglich geöffnet



Geniessen in reizvoller Umgebung

Unser Schloss gehört zweifellos zu den stattlichsten Anlagen im Thurgau. Der schöne vierflügelige Bau wird auf zwei Seiten von einem charmanten Wassergraben gerahmt, der aber nie einer Verteidigung, sondern stets als architektonischer Schmuck diente. Mit seinem grosszügigen Innenhof, flankiert von Herrenhaus und Schlosskapelle, seinen historischen Zimmern und der wunderschönen Lage bietet das Schloss seinen Gästen alles, was sie brauchen, um sich rundum wohlfühlen.

Verbringen Sie angenehme Stunden im Schlossrestaurant, bei Familienanlässen, bei Kerzenlicht zu zweit oder einfach am Sonntagnachmittag zum Kaffee oder zu einem gepflegten Glas Wein. Wir bieten eine saisonale, gehobene Küche.

Restaurant Schloss Klingenberg
Stefan Pfanzelt
Klingenbergstrasse 1
8508 Homburg

Tel. 052 763 2631

www.schloss-klingenberg.ch
restaurant@schloss-klingenberg.ch

Öffnungszeiten

Montag, Dienstag und Freitag
10 bis 14.30 Uhr, 17.30 bis 24 Uhr
Samstag/Sonntag 10 bis 22 Uhr
Mittwoch/Donnerstag geschlossen

Hotel Bad Horn

Horn TG



Bad Horn – wo selbst die Wellen gerne anlegen

Eleganz, Komfort, Wohnlichkeit und die Lage direkt am See verleihen dem Viersterne-Haus Bad Horn eine unvergleichliche Ausstrahlung. Die einzigartige Hotel- und Restaurantanlage im gediegenen Nautikstil beinhaltet drei Restaurants, zwei Bars, Bankett- und Seminarräumlichkeiten, ein weitläufiges Gartenrestaurant am eigenen Hafen sowie die exklusive, hoteleigene Motorjacht «Emily». Seit 2010 bereichert der «Smaragd Spa», eine 1500 m² grosse Wellnessanlage, das vielseitige Angebot.

Das kulinarische Flaggschiff des Hauses ist der «Captain's Grill». Gediegen und elegant: So präsentiert er sich mit französischer und internationaler Speisekarte. Der Businesslunch am Mittag oder das Gourmetmenü am Abend sind nur zwei Möglichkeiten, die Vielfalt unserer Köstlichkeiten in gehobener Atmosphäre zu geniessen. Die grosse Fensterfront ermöglicht dem Gast einen freien Blick über den Bodensee bis nach Meersburg.

Hotel Bad Horn

Seestrasse 36
9326 Horn

Tel. 071 844 51 51

info@badhorn.ch
www.badhorn.ch

Öffnungszeiten

Durchgehend geöffnet; keine Ruhetage oder Betriebsferien



Saisonale und marktfrische Küche

Das schöne Anwesen über dem Bodensee mit herrlicher Aussicht und einem ebenso grosszügigen Garten bietet in Kreuzlingen einen kulinarischen Hochgenuss.

Nach nur zwei Jahren dürfen sich die Buchers über die Auszeichnungen im Gault Millau mit 14 Punkten und die Aufnahme in die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen freuen; der «Goldene Fisch» unterstreicht die Kompetenz der beiden. Das kulinarische Angebot wird durch eine Vielfalt bester Qualitätsweine aus dem In- und Ausland ergänzt. Die Jakobshöhe ist ein gepflegter und freundlicher Familienbetrieb mit ausgezeichnete Küche und einem ebenso professionellen Service.

Restaurant Jakobshöhe
Jane & Daniel Bucher
Bergstrasse 46
8280 Kreuzlingen

Tel. 071 670 08 88

jakobshoehe@bluewin.ch
www.jakobshoehe.ch

Öffnungszeiten

11 bis 23 Uhr

Montag und Dienstag geschlossen

Restaurant Seegarten

Kreuzlingen TG



Wo Sehnsüchte wahr werden

Am wunderschönen Bodensee, unmittelbar am Kreuzlinger Jachthafen, in direkter Nähe zum Naturschutzgebiet liegt das Restaurant Seegarten. Barbara und Peter Günter leben hier nun bereits seit 25 Jahren ihren Traum: ein lukullisches Kleinod. Ein bekannter Gourmetkritiker bezeichnete es ganz liebevoll als einen «Ort, wo Sehnsüchte wahr werden».

Authentizität und Einfachheit der Produkte werden im Seegarten gross geschrieben. Raffinesse und Geschmack machen sich auf wunderbare Weise den Rang streitig. Peter Günter versteht es hervorragend, Neues mit Traditionellem zu verbinden. Althergebrachte Rezepte erscheinen immer wieder in neuem Kleid. Produkte aus der Gegend werden immer wichtiger auf der Speisekarte, die sich mit Kreativität im Rhythmus der Jahreszeiten weiterentwickelt. Der Keller lässt auch keine Wünsche offen, hier finden Sie fast alles, was Rang und Namen hat, aber auch Einfaches, das in jeder Hinsicht Gaumen und Sinne betört.

Restaurant Seegarten
Barbara & Peter Günter
Promenadenstrasse 40
8280 Kreuzlingen

Tel. 071 6882877

restaurant@seegarten.ch
www.seegarten.ch

Öffnungszeiten

Montag und Dienstag geschlossen
Juni bis August nur montags
geschlossen



Die Vorfreude ist Ihr erster Gang!

In Mitten einer malerischen Aussicht liegt die Bodega NOI im Herzen des Toggenburgs, als Garant für gute Küche empfangen wir unsere Gäste in einem durchdachten Ambiente.

In unserer beschwingten Küche kreiert Nikos Stergiou mit seinem Team kulinarische Darbietungen, um Ihren Aufenthalt in der Bodega in einen unvergesslichen Moment zu verwandeln. Vorspeise, Hauptgericht oder Dessert – das Spiel mit den Aromen, gepaart mit der Zubereitung marktfrischer Zutaten, zeichnet die Küche aus. Ob exakte Komplexität oder frische Bodenständigkeit: Jede wird Gaumenfreude mit grosser Leidenschaft zubereitet.

Bodega NOI
Nikos & Stavros Stergiou
Loretostrasse 19
9620 Lichtensteig

Tel. 071 988 88 28

www.bodeganoi.ch
info@bodeganoi.ch

Öffnungszeiten

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

Wirtschaft Ruggisberg

Lömmenschwil SG



Traditionelle Gerichte, leicht zubereitet

Als «ländliche Idylle vor den Toren St.Gallens» beschreibt das «Tagblatt» die Wirtschaft Ruggisberg. Die grossartige Aussicht reicht vom Alpstein zum Bodensee und von der Bregenzer Bucht bis Konstanz. Ein besonderes Erlebnis ist es, in der Panorama-Schüür mit bis zu 80 Personen zu feiern. Ob Geburtstag, Hochzeit, Geschäftliches oder auch für Seminare – hier sind Sie richtig.

Wir kochen gerne traditionelle Gerichte, leicht und schonend zubereitet. Produkte aus der nahen Umgebung sind für uns selbstverständlich. So kommen Hochlandrind, Zwetschgen, Nüsse und Kräuter aus dem eigenen Garten. Die Weinkarte überrascht mit über hundert österreichischen Weinen neben anderen aus Europa. Wir sind stolz darauf, dass unsere Leistung mit 15 Gault-Millau-Punkten bewertet und im Guide Michelin ausgezeichnet wird. Wann immer Sie den Ruggisberg besuchen, ist es vorteilhaft zu reservieren.

Wirtschaft Ruggisberg
Barbara und Werner Nöckl
9308 Lömmenschwil

Tel. 071 298 54 64

wirtschaft@ruggisberg.ch
www.ruggisberg.ch

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag ab 11 Uhr
Sonntag 11 bis 17 Uhr
Montag/Dienstag 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, ein Michelin-Stern.

Restaurant Schlüssel
Seppi Kalberer & Marianne Blum
Oberdorfstrasse 5
8887 Mels

Tel. 081 723 12 38

schluessel.mels@bluewin.ch
www.schluesselmels.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag geöffnet

Haus zur Eintracht

Oberriet SG



Klassische Gerichte kombiniert mit fernöstlichen Aromen

Im wunderschön renovierten Haus zur Eintracht aus dem Jahr 1614 ist gut sein. Ob im historischen Buckstübli, der gemütlichen Rhystube oder in der modernen Gaststube – Herzlichkeit und Gastfreundschaft sind in allen Räumen zu spüren. Der romantische Gastgarten unter alten Kastanien und Linden verbreitet ein besonderes mediterranes Flair. Und im Weinkeller lagern rund 200 erlesene europäische Tropfen.

Hansruedi Frischknecht setzt auf hochwertige Produkte aus der Region und bringt klassische Gerichte in überzeugender Kombination mit fernöstlichen Aromen auf den Tisch. Frischknecht versteht es perfekt, erlesene Fische zuzubereiten, aber auch mit Kalb, Lamm und Co. überzeugt er. Hier fühlt sich der bodenständige Gast genauso wohl wie der anspruchsvolle Gourmet. Diese ungekünstelte Küche und der hervorragende Service machen die «Eintracht» zu einer der besten Adressen im Rheintal.

Haus zur Eintracht
Esther & Hansruedi Frischknecht
Buckstrasse 11
9463 Oberriet

Tel. 071 763 66 66

info@hauszureintracht.ch
www.hauszureintracht.ch

Öffnungszeiten

Donnerstag bis Dienstag ganztägig
Mittwoch geschlossen



Spagat zwischen alter Mäismühle und neuem Wintergarten

Der vor zwei Jahren angebaute Wintergarten hat sich in der stattlichen, 500-jährigen Mühle als Entdeckung zwischen Tradition und Moderne integriert. Dieses Motiv – Tradition und Moderne zu versöhnen – findet auch in Christian Birchmeiers Küche seine Fortsetzung. «Es ist uns wichtig, dass jeder Gast auf seinen Genuss kommt.» In der Mühle in Oberschan (Ausfahrt Trübbach) wird grosser Wert auf eine saisonale Küche gelegt. Alles ist aus frischen Produkten zubereitet. Reichhaltig präsentiert sich auch die Weinkarte, wo es Freude macht, einen schönen Wein zu einem fairen Preis zu trinken. Eine Bereicherung sind die verschiedenen Räumlichkeiten, so etwa der wunderschöne neue 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 spezielle Anlässe wie Hochzeiten, Geburtstage oder Firmenessen bietet sich unser urchiges Mühlestubli oder die gemütliche Gaststube an.

Restaurant Mühle
Marianne & Christian
Birchmeier-Bollhalder
Grossbunt 2
9479 Oberschan

Tel. 081 783 19 04

birchmeier@restaurantmuehle.ch
www.restaurantmuehle.ch

Öffnungszeiten

Dienstag/Mittwoch geschlossen

Gasthaus zur Post

Rehetobel AR



Stimmungsvoll geniessen

Seit dem 16. Februar 2012 verwöhnen Paul & Monika Zünd-Keller ihre Gäste im heimeligen Gasthaus zur Post in Rehetobel. Das Gastromenpaar führte zuvor den Muggensturm in Bischofszell. Mit ihrem Kochstil, eine Kombination aus mediterraner Raffinesse, frischen und frisch eingemachten Zutaten und Einflüssen aus Orient und Fernost erkochte sich Monika Zünd dort 14 Gault-Millau-Punkte. Alles ist hausgemacht – und alles gelingt.

Paul Zünd pflegt den Keller, versieht den Service mit Kompetenz, Aufmerksamkeit und Humor. Dank ihrer Erfahrung sind die Zünds ein Garant für kulinarische Höhenflüge und dank der Ambiance der Appenzeller Gaststube im 1.Stock auch für viele gemütliche Stunden.

Gasthaus zur Post
Paul & Monika Zünd-Keller
Dorf 6
9038 Rehetobel

Tel. 071 877 14 42

info@gourmetatelier.ch
www.gourmetatelier.ch

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag ab 18 Uhr
Bei Reservationen Sonntag von
11.30 bis ca. 16 Uhr
Ausserhalb der Öffnungszeiten
nach Vereinbarung



Ausgezeichnete Küche zu vernünftigen Preisen

Barbara und René Kettenmayer begrüßen mit einem aufgestellten Team ihre Gäste im Stadthof Rorschach. Die von Gault Millau mit 14 Punkten ausgezeichnete Küche ist auch Mitglied beim «Goldenen Fisch» und verwendet hauptsächlich heimische Produkte. Die alle zwei Monate wechselnde Karte bietet eine Vielfalt an heimischen Fischen und Spezialitäten vom Iberico-Schwein oder Wasserbüffel sowie Klassiker wie Chateaubriand und Cordonbleu. Die meisten Weine aus dem reichhaltigen Angebot werden den Gästen auch im Offenausschank angeboten.

Ob bei einem Dinner zu zweit im Restaurant, einer Hochzeit im Saal oder einem gelungenen Firmenevent – der Stadthof gehört zu einer der ersten Adressen in Rorschach.

Stadthof Rorschach
Barbara & René Kettenmayer
Kirchstrasse 9
9400 Rorschach

Tel. 071 841 10 90

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

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag 9 bis 23 Uhr
Sonntag/Montag geschlossen
(Bankette auf Anfrage)
Jeder 1. Montag im Monat geöffnet,
ebenso an Ostern/Weihnachten

ZunftHaus zum Löwen

Sargans SG



Traditionsbewusst und modern

Ausgezeichnetes Essen und ein gutes Glas Wein in klassischem Ambiente sind noch lange nicht alles, was das ZunftHaus zum Löwen zu bieten hat: Wer sehr gute, saisonale Küche geniessen möchte, «die mehr als das Alltägliche bietet» (Gault Millau 2012), kommt im Restaurant voll auf seine Kosten. Der junge Küchenchef Thomas Dolp und sein Team wurden mit ihren geschmackvollen, traditionellen, aber auch trendigen Kreationen bereits mit für Einsteiger unüblichen 13 Punkten im Gault Millau gekürt.

Doch auch der hauseigene Jazzkeller lockt mit seiner einzigartigen Atmosphäre. Egal ob zum Apéro oder als krönender Abschluss des Abends: Cocktails, Drinks und kleine Köstlichkeiten laden zum Verweilen ein. Ob im Barbarastübli (mit Platz für bis zu 25 Personen) oder im grossen Saal, das ZunftHaus zum Löwen bietet Raum für jeden Anlass. Auch für den anspruchsvollen Hunger zwischen zwei Geschäftsterminen gibt es ein täglich wechselndes Mittagmenü. Überzeugen Sie sich selbst!

ZunftHaus zum Löwen
Städtchenstrasse 60
7320 Sargans

Tel. 081 723 71 03

info@zunfthausloewen.ch
www.zunfthausloewen.ch

Öffnungszeiten

Donnerstag bis Montag
11.30 bis 14 Uhr, 18 bis 21:30 Uhr
Dienstag/Mittwoch geschlossen



Verwöhnen in gepflegter Atmosphäre

Das Ehepaar Brander betreibt in St.Pelagiberg im Kanton Thurgau ihr Gourmetrestaurant, das seit Jahren mit 17 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet ist. Viele heimische Produkte fliessen in Branders Küche ein. Etwa zur Vorspeise: Mini-Ravioli mit Kalbfleischfüllung, Frischkäseterrine, Ochschwanzsuz auf Radieschen und ein Kürbissüppchen mit Ingwer. Dann Currysuppe mit Jakobsmuschel und Riesengarnele, als Hauptgang Lammrücken mit verschiedenen Gemüsen und zum Abschluss ein Rhabarberküchlein mit Himbeer- und Limetten-Sauerrahm-Sorbet.

Eine ausgezeichnete Weinkarte und der vollkommene Service durch Dragica Brander unterstreichen die hohe Qualität. Lassen Sie sich in neu gestalteter, ruhiger und gepflegter Atmosphäre erstklassig verwöhnen!

Wirtschaft St.Pelagius
Ruedi & Dragica Brander
St.Pelagibergstrasse 17
9225 St.Pelagiberg

Tel. 071 433 14 34

info@pelagius.ch
www.pelagius.ch

Öffnungszeiten

Sonntagabend, Montag und
Dienstag geschlossen.
Tischreservation erforderlich

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 Catering-service 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 bis 15 Uhr, 17 bis 24 Uhr
Sonntag exklusiv für Spezialanlässe



Historische Gaststube und herzliches Serviceteam

Das denkmalgeschützte Stadtschloss ist ein lebendiges Schaufenster für gelebte Regionalität. Es gibt kaum ein landwirtschaftliches Produkt oder 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 bis Freitag zu Essenszeiten
Samstag/Sonntag geschlossen
(für grössere Bankette auf Anfrage geöffnet)

Restaurant Walhalla

St.Gallen SG



Vielleicht das beste italienische Restaurant der Stadt

Nur ein paar Schritte vom Bahnhof St.Gallen entfernt und direkt am Puls einer der schönsten Schweizer Städte liegt das Hotel Walhalla St.Gallen. Ob Sightseeing oder Business, in wenigen Minuten sind Sie dort, wo Sie sein möchten. Im hauseigenen Restaurant Walhalla verwöhnen wir Sie mit toskanischer Spitzenküche (zwölf Gault-Millau-Punkte). Wir legen viel Wert darauf, dass unsere verwendeten Produkte aus der Region stammen, und sind stolz auf unser Culinarium-Siegel (aus der Region – für die Region).

Toskanische Spezialitäten aus den Rezeptbüchern der Nonna und echter italienischer Service ... Was will man mehr?

Restaurant Walhalla
Bahnhofplatz / Poststrasse 27
9000 St.Gallen

Tel. 071 228 28 00

info@hotelwalhalla.ch
walhalla@hotelwalhalla.ch

Öffnungszeiten

Täglich geöffnet 6.30 bis 23 Uhr



Der kulinarische Himmel liegt im ersten Stock

Der Weg, um himmlisch zu speisen, ist in St. Gallen ganz kurz. Er führt aber gleichwohl nach oben: in den ersten Stock an der Gallusstrasse 4. Im Altstadthaus hat einst Reformator Johannes Kessler gelebt. Seit elf Jahren nun steht Alexander Zimmermann in der wohl kleinsten Küche der Stadt. Auch er ein Reformator – allerdings der kulinarischen Art: Natürlich tischt er Bratwurst und Leberli auf.

Mit der gleichen Leidenschaft aber erfindet er Altes neu: Crossover, inspiriert von der Frische des Marktes und umhüllt von den Aromen der Saison. Seine Überraschungsmenüs mit bis zu fünf Gängen machen die gemütliche Gaststube definitiv zum Himmel, und für das Serviceteam ist jeder Gast ein Freund. Alex und Cornelia Zimmermann führen auch das Restaurant Nektar an der Geltenwilenstrasse.

Wirtschaft zur Alten Post
Cornelia & Alexander Zimmermann
Gallusstrasse 4
9000 St.Gallen

Tel. 071 222 66 01

info@apost.ch
www.apost.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

Hotel Restaurant Schatzmann

Triesen FL



Q-Linarik ohne Chichi, logieren in gediegenem Ambiente

Die hohe Qualität der Ingredienzien, die Liebe zum Detail und 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. Die Küche ist mit einem Michelin-Stern versehen und mit 17 Gault-Millau-Punkten bewertet. Genießen Sie im rustikal-eleganten Restaurant, im modernen Wintergarten oder auf der ruhigen, lauschigen Gartenterrasse: Im Angebot stehen immer ein zwei- bis dreigängiges Mittags-Menü als optimaler Rahmen für einen erfolgreichen Business-Lunch.

Das Hotel Schatzmann besteht aus 29 komfortablen Gästezimmern mit 4-Sterne-Komfort, wobei das reichhaltige Frühstücksbuffet dem Ruf der Küche in nichts nachsteht. Parkmöglichkeiten und WLAN stehen allen Gästen kostenlos zur Verfügung.

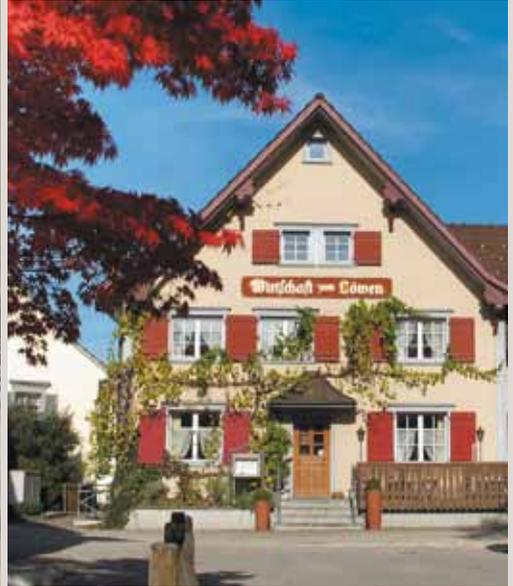
Hotel Restaurant Schatzmann
Landstrasse 80
9495 Triesen

Tel. 00423 399 12 12

info@schatzmann.li
www.schatzmann.li

Öffnungszeiten

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



Gediegene Atmosphäre, grenzenloser Genuss

Die Wirtschaft zum Löwen steht mitten im idyllischen Ort Tübach beim Dorfbrunnen. Seit zwölf Jahren wirtten hier Gabj und Jacques Neher. Qualität, Gastfreundschaft und Herzlichkeit werden grossgeschrieben. Die Atmosphäre ist gediegen, der Genuss grenzenlos und saisonal (viermaliger Wechsel der Speisekarte pro Jahr). Das Angebot reicht vom einfachen Mittags- bis hin zum Gourmetmenü. Säli für bis zu 36, Stübli für maximal 24 und Restaurant für 16 Personen.

Spezielle Highlights im Löwen sind die Kalbsgourmet-Metzgete-Wochenenden (immer im März und Oktober) oder auch mal ein asiatisches Wochenende mit Sushi. Jacques Neher ist nicht nur in der Küche tätig, er verwöhnt und berät seine Gäste auch noch nach dem Service – etwa mit einer feinen Grappa-Degustation (rund hundert verschiedene Sorten an Lager). Die wichtigste Auszeichnung und Anerkennung für die Nehers sind zufriedene Gäste, die immer wieder kommen.

Wirtschaft zum Löwen
Gabj & Jacques Neher
Kirchstrasse 9
9327 Tübach

Tel. 071 841 20 42

info@wirtschaft-loewen.ch
www.wirtschaft-loewen.ch

Öffnungszeiten

11 bis 14 Uhr, 18 Uhr bis Schluss,
Samstag ab 18 Uhr
Dienstag/Mittwoch geschlossen

Frischknecht's Anker

Urnäsch AR



Zeit zu sein

Wenn in einem Restaurant, das etwas ausserhalb eines Ortes liegt, mittags praktisch jeder Tisch besetzt ist, dann muss das einen Grund haben. In diesem Fall sind der Grund Susanne und Hansjörg Frischknecht. Sie bieten dem Gast nicht nur hohen kulinarischen Genuss, sondern schaffen durch ihren persönlichen Kontakt zu den Gästen auch eine sehr freundliche Atmosphäre.

Seit Ende 2005 führen sie den ehemaligen Anker vor den Toren Urnäschs und knöpfen hier an das an, was sie bereits in ihrem bisherigen Restaurant gezeigt haben: eine vielseitige und sehr feine Küche zu fairen Preisen.

Selbstverständlich wird hier alles frisch zubereitet und es werden, wenn möglich, Produkte aus der Region verwendet. Serviert wird in der gemütlichen Gaststube, im fein gedeckten Stübli und bei schönem Wetter auch in dem von der Strasse abgewandtem Garten.

Frischknecht's Anker
Susanne & Hansjörg Frischknecht
Schwägälplstrasse 36
9107 Urnäsch

Tel. 071 364 17 71

info@frischknechts-anker.ch
www.frischknechts-anker.ch

Öffnungszeiten

Mittwoch und Donnerstag geschlossen



Willkommen daheim

Für die perfekte Feier im kleineren Stil (bis zu 40 Personen) gibt es verschiedene Möglichkeiten: Man hetzt mit seinen Liebsten durch die angesagtesten Trends oder zieht sich in die Weinberge zurück, deren Schönheit nur von der umgebenden Landschaft übertroffen wird. Wer es anders als alle Anderen machen will, der genießt im Park Hotel Sonnenhof und seinem Restaurant «marée».

Nach einem Facelift 2010, bei dem der Hotelpark vom Stararchitekten Enzo Enea neu angelegt und um das sogenannte «Adlernest» erweitert wurde, präsentiert sich die Residenz in neuem Glanz. Das Panorama, unvergesslich wie die schönsten Stunden mit seinen Vertrauten selbst, sowie die mehrfach ausgezeichnete Küche von Hubertus Real sind wie geschaffen für glückliche Stunden. Zudem bietet der Sonnenhof 29 Zimmer, die meisten davon individuell eingerichtet. Willkommen im Sonnenhof!

Park Hotel Sonnenhof
Mareestrasse 29
9490 Vaduz

Tel. 00423 239 02 02

real@sonnenhof.li
www.sonnenhof.li

Öffnungszeiten

Restaurant täglich geöffnet
ausser Samstagmittag
Hotel durchgehend geöffnet

Restaurant Torkel

Vaduz FL



Ausgezeichnete fürstliche Momente

Der «Torkel» ist längst eine Institution. Seit mehr als 25 Jahren führen Edith und Rolf Berger das Spezialitätenrestaurant des Fürsten von Liechtenstein. Gleich lange setzen sie auf eine kreative, marktfrische Küche mit regionalen Bezügen. Bei aller Liebe zur Region und ihren kulinarischen Produkten verschliesst sich die Küche des «Torkel» auch neuen Einflüssen nicht.

Das Resultat kommt an: nicht nur bei vielen Stamm- und neuen Gästen, sondern auch bei den Kritikern. Im «Gault Millau» gehört der «Torkel» längst zum Inventar – seit einigen Jahren mit 16 Punkten. Wo einst die fürstlichen Weine gepresst wurden, wird seit über einem Vierteljahrhundert für lukullische und önologische Genüsse gesorgt. Sein mittelalterliches Ambiente hat der Raum aber behalten. Und die «Torkel»-Terrasse garantiert für fürstliche Momente unter freiem Himmel.

Fürstliches Spezialitätenrestaurant Torkel
Edith & Rolf Berger
Hintergass 9, 9490 Vaduz

Tel. 00423 232 44 10

office@torkel.li
www.torkel.li

Öffnungszeiten

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



Feine Kreationen

Die Region Walensee ist um ein Punktelokal reicher. Seit April 2011 führt Stefan Rehli den Löwen in Walenstadt als Alleinkoch. Mittags werden die Gäste mit einem leckeren, dreigängigen Mittagsmenü im Restaurant bedient, gegen Reservation selbstverständlich auch «à la carte» in der Taverne. Abends werden die Gäste in der geschmackvoll dekorierten Taverne kulinarisch verwöhnt. Seit November findet man den Löwen nun auch im Gault Millau, er wurde mit 13 Punkten belohnt.

Auch die Weinkarte ist durchaus was für Feinschmecker und überrascht mit preislich günstigen Trouvaillen, aber auch mit auserlesenen und edlen Tropfen. Reservationen sind sehr empfehlenswert. Das Löwenteam freut sich darauf, Sie im Löwen Walenstadt verwöhnen zu dürfen.

Restaurant Löwen
Seestrasse 20
8880 Walenstadt

Tel. 081 735 11 80

loewenwalenstadt@bluewin.ch
www.loewen-walenstadt.ch

Öffnungszeiten

Montag und Dienstag Ruhetag

Hotel Hof Weissbad

Weissbad AI



Söndwöllkomm im Appenzellerland

Das persönlich geführte Hotel Hof Weissbad ruht am Fusse des Alpsteins und des Säntisgebirges. Es knüpft als Aufenthaltsort im Dienste der Gesundheit und des Wohlbefindens an die Tradition des Appenzellerlandes an.

Neben einer Vielfalt an verschiedenen Restaurants und einem umfangreichen Wellnessangebot erwarten Sie im Hotel Hof Weissbad herzliche Menschen, die meisten davon Appenzeller – verschmitzt, weltoffen und herzlich. Dazu gehört sicherlich auch Käthi Fässler. Sie führt die Geschicke der Küche seit 1997 mit einer Brigade von 30 Mitarbeitenden. Nach über zehn Jahren unermüdlichem und konsequentem Einsatz in der Hof-Weissbad-Küche wurde Käthi Fässler 2009/10 im renommierten Gastronomieführer Gault Millau zur «Köchin des Jahres» gekürt und erhielt den verdienten 16. Punkt.

Hotel Hof Weissbad
Damaris & Christian Lienhard
Im Park 1
9057 Weissbad

Tel. 071 798 80 80

info@hofweissbad.ch
www.hofweissbad.ch

Öffnungszeiten
Ganzjährig geöffnet



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. 2012 sagt der Gault Millau: «Wolfgang Kuchler ist und bleibt der beste Alleinkoch der Schweiz.»

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
11 bis 14 Uhr, 18.30 bis 24 Uhr
Für Gesellschaften ab 12 Personen
auch Sonntag/Montag

Ristorante Segreto

Wittenbach SG



Ein Stern für Küche, Ambiente und Service

Es ist längst kein Geheimnis mehr – das Segreto ist für Geniesser zur absoluten Topadresse geworden. Seit zwei Jahren kocht Martin Benninger im Segreto. Solides Handwerk – gelernt bei Spitzenköchen von internationalem Renommee – und seine Liebe zum Kochen haben ihm 2011 den ersten Michelin-Stern eingebracht. Ihm ist das Feine, Kreative und Schöne wichtig, der Spagat zwischen mediterraner Küche und saisongerechten Produkten aus der Region gelingt perfekt. Im Segreto stimmt jedes Detail: das Ambiente, die unvergleichlichen Kreationen aus der Küche, der aufmerksame Service unter Maître Alberto Provenza und nicht zuletzt die rekordverdächtige Weinkarte.

Saisonal wechselnde Abendkarte und jede Woche ein neues Mittagsmenü für den Business-Lunch. Im Restaurant finden 50 Gäste Platz, auf der gedeckten, windgeschützten Terrasse weitere 40 und in der Cantina 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 bis Freitag

12 bis 14 Uhr, ab 18.30 Uhr

Samstag ab 18.30 Uhr

Sonntag/Montag

exklusiv für Spezialanlässe

CUVÉE JEAN-GEORGES

DAS BESTE AUS DEM APFEL

Apfelschaumwein –
das ideale Apérogetränk.
Köstlich im Geschmack,
mit wenig Alkohol (7%vol).



Exquisit
im Überblick



Appenzell-Innerrhoden

Säntis Appenzell 13 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
Gasthaus zur Post 15 GM	Dorf 6 9038 Rehetobel	071 877 14 42 www.gourmetatelier.ch
Zum Gupf Rehetobel 17 GM, 1 MS	Gupf 20 9038 Rehetobel	071 877 11 10 www.gupf.ch
Aglio e Olio Speicher 13 GM	Zaun 5–7 9042 Speicher	071 343 80 00 www.aglioelolio.ch
Landgasthof Sternen 12 GM	Hauptstrasse 180 9055 Bühler	071 793 17 58 www.sternen-buehler.ch
Truube Gais 15 GM	Rotenwies 9 9056 Gais	071 793 11 80 www.truube.ch
Zum Hirschen Gais 12 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.frischknecht-anker.ch
Urnäscher Kreuz Bib	Unterdorfstrasse 16 9107 Urnäsch	071 364 10 20 www.urnaescher-kreuz.ch
Restaurant Bö's Heiden 13 GM	Seeallee 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.schatzmann.li

Besuchen Sie uns
an der OFFA 2012
Halle 9.1.222

www.schmidwetli.ch

JAKOB
SCHMID
KASPAR
WETLI

Das Winzerleben ist ein Glück.



Der LEADER ist eine Marke – und davon profitieren ab sofort auch Sie

Der LEADER ist zum Label für ein starkes Unternehmertum mit Visionen geworden. Ab sofort können Sie nun dieses Label auch für Ihre eigenen Ziele nutzen. Ob Firma, Verband oder Organisator einer Veranstaltung: Wir sind Ihr Partner und realisieren mit Ihnen ein Magazin, das vollumfänglich oder teilweise anzeigenfinanziert ist, professionell umgesetzt wird und direkt von unserer Marke profitiert.

Bei Fragen stehen wir Ihnen per Telefon unter 071 272 80 50 oder via Email unter info@metrocomm.ch gerne zur Verfügung.

Presented by
LEADER

St.Gallen

Äbtestube Bad Ragaz 17 GM, 1 MS	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 13 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.roessliragaz.ch
Zunftthaus zum Löwen 13 GM	Städtchenstrasse 60 7320 Sargans	081 723 71 03 www.zunftthausloewen.ch
Dieci al lago Rapperswil-Jona 14 GM	Fischmarktplatz 1 8640 Rapperswil-Jona	055 210 12 20 www.dieci.ch
Hotel Schwanen Rapperswil-Jona 14 GM	Seequai 1 8640 Rapperswil-Jona	055 220 85 00 www.schwanen.ch
Villa Aurum Rapperswil-Jona 16 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
Löwen 13 GM	Seestrasse 20 8880 Walenstadt	081 735 11 80 www.loewen-walenstadt.ch
Schlüssel Mels 17 GM, 1 MS, 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 Schössli 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 13 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
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 15 GM, 1 MS	Abacus-Platz 1 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
Ruggisberg Lömmenschwil 15 GM, Bib	Ruggisberg 9308 Lömmenschwil	071 298 54 64 www.ruggisberg.ch
Zum Löwen 14 GM	Kirchstrasse 9 9327 Tübach	071 841 20 42 www.wirtschaft-loewen.ch

St.Gallen

Englers am See 13 GM	Hauptstrasse 56 9400 Rorschach	071 841 08 08 www.englers-amsee.ch
Stadthof Rorschach 14 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
Haus zur Eintracht Oberriet 14 GM	Buckstrasse 11 9463 Oberriet	071 763 66 66 www.hauszureintracht.ch
Schössli 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 12 GM	Steinerstrasse 501 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 14 GM	Seestrasse 11 8274 Gottlieben	071 666 80 60 www.hoteldiekrone.ch
Seegarten 12 GM	Promenadenstrasse 40 8280 Kreuzlingen	071 688 28 77 www.seegarten.ch
Jakobshöhe	Bergstrasse 46 8280 Kreuzlingen	071 670 08 88 www.jakobshoehe.ch
Löwen Eschlikon 13 GM	Bahnhofstrasse 71 8360 Eschlikon	071 971 17 83 www.loewen-eschlikon.ch
Zum goldenen Kreuz Frauenfeld 14 GM	Zürcherstrasse 134 8500 Frauenfeld	052 725 01 10 www.goldeneskreuz.ch

Thurgau

Zur Hoffnung Frauenfeld 14 GM	Schaffhauserstrasse 266 8500 Frauenfeld- Erzenholz	052 720 77 22 www.hoffnung-erzenholz.ch
Schloss Klingenberg 13 GM	Klingenbergstrasse 1 8508 Homburg	052 763 26 31 www.schloss-klingenberg.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 Schäfli Wigoltingen 18 GM, 1 MS	Oberdorfstrasse 8 8556 Wigoltingen	052 763 11 72 www.schaefli-wigoltingen.ch
Gambrinus Weinfelden 15 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	Kaffeegasse 1 8595 Altnau	071 695 18 47 www.urswilhelm.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
Michaelas Ilge 12 GM	Kapellgasse 6 9320 Arbon	071 440 47 48 www.michelasilge.ch
Seelust Egnach 14 GM	Wiedehorn 9322 Egnach	071 474 75 75 www.seelust.ch
Captain's Grill Horn 12 GM	Seestrasse 36 9326 Horn	071 844 51 51 www.badhorn.ch

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

CARATELLO
WEINE



Azelia



Ca' del Bosco



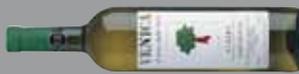
Castellari Bergaglio



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 204 E, 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



Wir machen Ihnen den Hof.

Als Hoflieferant Ihres Weinkellers.
In der engagierten Gastronomie,
bei passionierten Weinbegeisterten.

Willkommen bei Martel!



Online bestellen > martel.ch