

exquisit

April 2013
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





Die einzigartige Sammlung italienischer Meisterweine.

PIEMONTE

Azelia
Antichi Vigneti Cantalupo
Castellari Bergaglio
Aldo Conterno
Giacomo Conterno
Conterno Fantino
Fratelli Giacosa
Monchiero Carbone
Pier Paolo Monti
Ciabot Berton – Oberto
Pasquero Elia
Vietti

LOMBARDIA

Ca' del Bosco

VENETO

Buglioni
Silvano Follador
Fratelli Tedeschi

FRIULI

Borgo del Tiglio
Gravner
Venica & Venica

TOSCANA

Castellare
Fontodi
Monastero
San Giusto a Rentennano
Montevertine
Castello dei Rampolla
Vecchie Terre di Montefili
Avignonesi
Lombardo
Le Macchiole
Petra
Rocca di Frassinello
Case Basse
Mastrojanni
Poggio Antico
Il Poggione
Mormoraia
Ghizzano
Il Borro

MARCHE

Tavignano

UMBRIA

Madonna Alta

ABRUZZO

Torre dei Beati
Valentini

PUGLIA

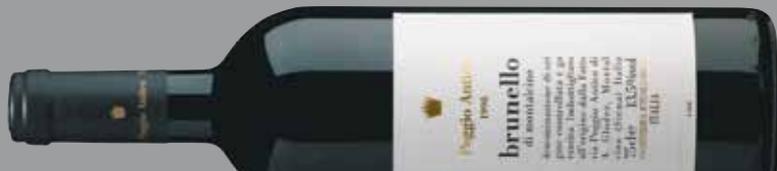
Gianfranco Fino
Castel di Salve

SICILIA

Abbazia Santa Anastasia
Salvatore Murana
Palari
Feudi del Pisciotto

SARDEGNA

Colle Niviera
Santadi



CARATELLO WEINE

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

In der vorliegenden dritten Ausgabe von «exquisit», dem Gastroguide des Unternehmergezeits LEADER, finden Sie die besten Adressen der Ostschweiz und des Fürstentums Liechtenstein. Einige stellen sich in ihren eigenen Worten und Bildern vor (ab S. 14), andere haben wir für Sie übersichtlich in einem Verzeichnis zusammengefasst (ab S. 68).

In unseren Gastroguide gelangen 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.

Die Schweiz höre 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.

Was wäre ein gutes Essen ohne ein gutes Stück Fleisch? Expertin Barbara Ehrbar-Sutter erklärt ab Seite 10, worauf Sie beim Fleischessen (und beim Fleischkaufen) 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 'Stephan Ziegler'.

Stephan Ziegler, Dr. phil. I
Chefredaktor

- 6 **«Simply the Best»** – Wolfgang Kuchlers «Taverne zum Schäfli» in Wigoltingen TG gehört mit 18 Gault-Millau-Punkten zur absoluten Spitzenklasse – schweizweit. Wir haben Kuchler zum Rezept des Erfolgs befragt – seiner Küche im speziellen und desjenigen der Ostschweiz im Allgemeinen.
- 10 **«Fleisch ist Vertrauenssache»** – Barbara Ehrbar-Sutter leitet die Breitenmoser Fleischspezialitäten AG in Appenzell. Im Gespräch verrät sie, welche Fleischarten zurzeit besonderen Zuspruch haben, woran der Restaurantgast ein gutes Stück Fleisch erkennt und ob sie sich über Falschdeklarationen im EU-Ausland ärgert.
- 12 **Stilvoll essen und trinken** – Klar wissen Sie, dass man das Besteck von aussen nach innen benutzt. Aber wohin noch mal mit der Serviette? Und darf der Aperitif von der Bar mit zum Tisch?
- 14 **Eine Auswahl der besten Restaurants der Ostschweiz** – Von A wie Amriswil bis W wie Wittenbach.
- 68 **Wo Punkte und Sterne funkeln** – Alle ausgezeichneten Restaurants der Ostschweiz auf einen Blick, geordnet nach Kantonen und Postleitzahl.



Impressum – LEADER Gastroguide «Exquisit»

Presented by
LEADER

Magazin LEADER: MetroComm AG, Bahnhofstrasse 8, Postfach 349, 9001 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, zVg. | **Herausgeberin:** MetroComm AG | **Redaktion und Verlag:** Bahnhofstrasse 8, 9000 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:** Herbert Keller | **Marketingservice und Aboverwaltung:** Daniela Ritz | **Erscheinung:** 1 x jährlich | **Gestaltung/Satz:** Tammy Rühli | **Titelbild:** zVg. | **Produktion:** Ostschweiz Druck AG, Wittenbach

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

Wolfgang Kuchler

«Simply the Best»

Wolfgang Kuchlers «Taverne zum Schäfli» in Wigoltingen TG gehört mit 18 Gault-Millau-Punkten zur absoluten Spitzenklasse – schweizweit. Und in der Ostschweiz liegt er damit noch vor dem «Gupf» Rehetobel, dem «Schatzmann» Triesen, der «Äbtstube» Bad Ragaz, dem «Schlüssel» Mels, dem «Jägerhof» St.Gallen, dem «St.Pelagius» St.Pelagiberg und dem «Römerhof» Arbon mit jeweils hervorragenden 17 Punkten. Wir haben Wolfgang Kuchler (*1950) zum Rezept des Erfolgs befragt – seiner Küche im Speziellen und desjenigen der Ostschweiz im Allgemeinen.

Wolfgang Kuchler, mit 18 Punkten liegen Sie an der Spitze aller Ostschweizer Restaurants. Was ist Ihr persönliches Erfolgsrezept, um auf ein so hohes Niveau zu kommen?

Ich übe meinen Beruf als Koch seit Mai 1965 mit dem Ehrgeiz aus, jeden Tag noch besser zu werden. So ergibt sich meine tägliche Motivation aus dieser Aufgabenstellung und dem Erfolg daraus – dem Anspruch meiner Gäste gerecht zu werden. Dadurch habe ich auch eine eigene Handschrift, sodass man ein Gericht eindeutig mir zuordnen kann – vergleichbar mit dem Malstil eines Künstlers, Sie erkennen einen Monet oder einen Picasso auch sofort. Allerdings gehört ein ganzes Team dazu, erfolgreich zu bleiben und sich weiterzuentwickeln – die Lorbeeren gelten also nie mir ganz alleine! Für mich ist es übrigens wichtiger, ein neues Produkt zu finden als einen neuen Stern zu bekommen – zum Beispiel schwarze Trüffel nicht nur aus dem Perigord, sondern auch aus der Vaucluse auf den Tisch zu bringen.

Das eine ist, auf ein solches Niveau zu kommen, das andere, darauf zu bleiben. Was ist hier der Schlüssel zum Erfolg?

Es hat lange gedauert und ich habe mittlerweile 48 Jahre Berufserfahrung, das gibt schon etwas Routine. Ich versuche, aus allem das Bestmögliche herauszuholen, meine Kreativität auszuleben, mir sind ja keine Grenzen gesetzt. Meine verschiedenen Lieferanten

habe ich jahrelang so «erzogen», nur das frischeste Produkt nach Wigoltingen zu liefern. Aber Sie haben recht: Jede Auszeichnung ist für mich auch eine Bürde – immer allen Ansprüchen gerecht zu werden.

Hervorragende Lokale gibt's in der Ostschweiz viele. Worauf führen Sie es zurück, dass die Gegend zwischen Alpstein und Bodensee ein guter Nährboden für Spitzengastronomie zu sein scheint?

Wir leben und arbeiten in einer der schönsten Gegenden Europas, ja sogar der ganzen Welt. Viele Länder habe ich gesehen und bereist, aber ich habe immer wieder Heimweh. Ohne Bodensee und Säntis geht gar nichts. Es gibt hier sehr gute regionale Produkte, die in Geschmack und Aussehen hervorragend sind. Die Entscheidung für einen Lieferanten fällt im Schäfli nicht über den Preis – der beste Lieferant bekommt den Vorzug. Denn nur mit einem erstklassigen Produkt kann ich ein erstklassiges Gericht herstellen. Und erstklassige Produkte gibt's hier viele.

Andererseits gibt es aber auch immer wieder Fälle, in denen ein Lokal nach kurzer Zeit wieder schliessen muss. Wenn Sie einem Gastronomen einen Tipp zur Konstanz oder zum Erfolg geben müssten: Welcher wäre das?

Das Wichtigste für einen angehenden jungen Koch ist die Freude am Beruf. Man muss auf sehr vieles verzichten, aber man bekommt das meiste wieder zu-





Glück, wenn man den 6. Sinn besitzt. Die Sinnlichkeit, die schöpferische Kraft und den feinen Geist der wirklich Schönes schafft. Dem Menschen Genuss und Freude bereitet. Land, Kultur und Freundschaften pflegt und im stetigen Wandel der Zeit, immer bemüht ist das Beste zu geben um schöne Weine zu kreieren.

JAKOB
SCHMID
KASPAR
WETLI

rück. Die Entscheidung, an die Spitze zu wollen, ist eine Grundvoraussetzung; Erfahrung bei Sterneköchen im Ausland – etwa Frankreich – zu sammeln, ist unabdingbar. Ich habe mich zum Beispiel zwei Jahre lang auf die Prüfung des eidgenössisch diplomierten Küchenchefs vorbereitet. Der Erfolg war der jüngste Deutsche, der je diese harte Prüfung bestanden hat, am 25. April 1975. Ich war da noch keine 25.

Apropos Konstanz: Sie selbst kochen seit bald 30 Jahren im «Schäftli», das gerade mal 30 Plätze bietet, und kochen alleine, nur mit einem Handlanger, wenn man so will. Hat es Sie nie gereizt, die Küche eines grösseren Betriebs zu «befehligen»?

Bevor ich 1983 nach Wigoltingen kam, war ich während sieben Jahren Küchenchef bei Wolfgang Binswanger im Sanatorium Bellevue Kreuzlingen, 1973 bis 1980. Von 1980 bis 1982 hatte ich eine 60-köpfige Küchenbrigade als Executice Chef zu befehligen, und zwar in Riad, Saudi Arabien, unter König Faisal, in einem Hotel mit Schweizer Management. Damals bekamen wir von der «Times» den Titel «Best Restaurant in Middle East» verliehen. Sie sehen – ich hatte das alles schon.

Haben sich die Essgewohnheiten Ihrer Kundschaft eigentlich in den letzten zehn, zwanzig Jahren geändert – oder anders gefragt: Kochen Sie heute anders als noch vor zwei Jahrzehnten?

Sie haben sich sehr geändert; ich versuchte allerdings schon vor 30 Jahren, nur die allerbesten Produkte zu bekommen – und es hat sich gelohnt. Heute koche ich leichter, aromatischer, aber immer noch nach dem Motto «Simply the Best». Wenn meinem Gast und mir ein Gericht nachhaltig im Gedächtnis bleibt und auch nach Tagen noch ein Genusserelebnis in Erinnerung ruft, habe ich das Ziel erreicht.

Wenden wir uns dem Gast zu: Gibt es für Sie ein absolutes «No-go», eine Todsünde, die man als Gast in einem Feinschmeckerlokal wie dem Ihren begehen kann?

Am meisten ärgert mich, wenn ein Gast einen Tisch reserviert, nicht erscheint und es nicht einmal für nötig findet, diesen abzusagen – vielleicht sogar an einem Wochenende! Ebenso daneben finde ich es, wenn jemand mit schlechter Laune hierherkommt und seine Wut am Servicepersonal auslässt. Oder wenn jemand einen teuren Wein bestellt und dann grundlos behauptet, dieser habe Zapfen, nur um seine Begleitung zu beeindrucken. Auch schon vorgekommen ist, dass jemand für sechs Personen reservierte und dann zu zweit erschien – nur damit er einen grossen Tisch zur Verfügung hat. Am wichtigsten finde ich, dass man mir direkt sagt, wenn etwas nicht in Ordnung gewesen sein sollte.

Und wie sieht der «ideale Gast» für Sie aus?

Ich freue mich über jeden Gast, der mit Vorfreude hierherkommt und sich von meiner Küche verwöhnen lässt. Dabei ist es mir egal, ob er zwei oder mehrere Gänge geniesst. Kurz: Die Freude des Gasts ist auch meine Freude. Und besonders freut es mich natürlich, wenn jemand immer wieder zu mir kommt.

Zum Schluss: Sie entspannen u. a. auf dem Velo, haben damit die Route 66 in den USA abgefahren. Was treibt einen Spitzenkoch auf den Fahrradsattel – und dann noch für so lange?

Unsere Route-66-Tour letztes Jahr von Chicago nach Santa Monica war ein einmalig hartes Erlebnis. Wir haben dabei für ROKJ (Rotary und Inner Wheel für Kinder und Jugendliche; jedemeilezaehlt.ch) 120'000 Franken gesammelt. Ich habe auf dieser Fahrt sehr vieles gelernt. Meinem Freund und Mitfahrer Xaver Wenninger möchte ich auf diesem Weg nochmals ganz herzlich für seine Unterstützung danken. Zu Schluss noch einen Spruch von einem anderen Mitfahrer, Markus Biedermann: «Man kann Steine, die einem in den Weg gelegt werden, auch zum Bau einer Brücke benützen.»

Interview

Barbara Ehrbar-Sutter

«Fleisch ist Vertrauenssache»

Barbara Ehrbar-Sutter leitet als Inhaberin nicht nur seit 2007 die alteingesessene Breitenmoser Fleischspezialitäten AG in Appenzell, sondern seit 2012 auch das Hotel & Restaurant Anker in Teufen. Im Gespräch mit «exquisit» verrät sie, welche Fleischarten zurzeit besonderen Zuspruch haben, woran der Restaurantgast ein gutes Stück Fleisch erkennt und ob sie sich selbst über Falschdeklarationen im EU-Ausland ärgert – oder eher freut.



wir, dass Kalbfleisch allgemein immer wichtiger wird. Gast und Kunde essen gerne mager und gesund, eindeutig.

Und was wird immer weniger wichtig?

Innereien und Fleisch aus dem Ausland. Der Gast studiert die Karte und schaut, wo das Fleisch herkommt. Und auch der Kunde will den Hintergrund seines Fleisches wissen. Der Preis wird dabei sekundär, Herkunft, Qualität und Frische sind viel wichtiger.

Gibt es ein Produkt, das in Zukunft stärker nachgefragt werden wird?

Der Trend geht hin zu gesunder, ausgewogener Ernährung. Dazu gehören auch Poulet und Fisch. Ein anderer Trend in der Metzgerei ist, dass die Kunden gerne einen Vollservice in Anspruch nehmen, das heisst etwa, dass sie nicht nur die Grillplatte bestellen, sondern auch einen Grilleur dazu. Dienstleistungen werden immer wichtiger.

Der Skandal rund um mit Pferdefleisch durchsetzte Lasagne hat die Diskussion rund um die internationale Fleischindustrie aufflammen lassen. Wir in der Schweiz können aber sicher sein, dass auch das auf den Teller kommt, was auf der Karte steht, oder?

100% sicher weiss ich das natürlich nur von uns. Ich bin aber überzeugt, dass in der ganzen Schweiz Vertrauen durchaus angebracht ist – unsere Fleischbranche ist strengsten Kontrollen ausgesetzt. Der hiesige

Barbara Ehrbar, welche Art Fleisch sieht der Ostschweizer Restaurantgast am liebsten auf seinem Teller?

Wenn ich für unseren «Anker» spreche: Kalbsleber mit Rösti wird am meisten nachgefragt, weil es bei uns eine Spezialität ist. Auch in der Metzgerei merken

Fleischkonsum steigt ja seit den letzten paar Jahren stetig an, das zeigt auch, dass der Schweizer Vertrauen in sein Fleisch hat. Das wollen wir mit allen Mitteln aufrechterhalten.

Die erwähnte Fleischindustrie mit ihren Exzessen hilft den regionalen Produzenten doch irgendwie: Man verlässt sich drauf, dass hier so etwas nicht passiert, und kauft vermehrt regionale Produkte?

Grundsätzlich sind Fleischskandale nie gut, weil sie auf die ganze Branche abfärben. Wenn man aber etwas Positives daran sehen will, dann das, dass tatsächlich der Kunde eher ins Fachgeschäft als in den Grossverteiler geht, das stimmt.

Da liegen Sie mit dem Appenzeller Sortiment der Breitenmoser Fleischspezialitäten AG ja goldrichtig?

Absolut. Wir profitieren von der Marke Appenzell allgemein, die sehr positiv besetzt ist. Dann ganz konkret mit unseren traditionellen Produkten wie Südwöörscht, Landgemeindschüblig oder Appenzeller Mostbröckli – Appenzeller Spezialitäten liegen extrem im Trend. Wichtig für uns ist immer, unsere eigenen Qualitätsansprüche hochzuhalten, um der Marke Appenzell gerecht zu werden.

Und wie wichtig ist Ihnen, dass Sie die Produzenten «Ihres» Fleisches kennen?

Sehr wichtig: Alles, was möglich ist, kommt aus der Region, der Rest aus der Schweiz. Wir verkaufen kein Importfleisch, ausser Edelstücke im Rindfleischbereich wie US-Filets oder -Entrecôtes. Aber auch dort kennen wir die Importeure gut.

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

Optisch merken Sie es nicht. Aber im Mund: Wenn es sozusagen auf der Zunge vergeht, kann man davon ausgehen, dass es gut und gut gelagert ist. Und: Gutes Fleisch hat seinen Preis, wenn Sie also einen Filet-



teller für 15 Franken angeboten bekommen, wäre ich vorsichtig.

Kommt es da darauf an, ob das Fleisch aus der Region stammt oder nicht?

Unser Kunde ist zufrieden, wenn es Schweizer Ware ist. Seien wir ehrlich: Jede Region hat doch gute Produkte – auch in der Innerschweiz finden Sie tolles Fleisch. Der Kunde unterscheidet zwischen CH- und EU-Fleisch, aber selten zwischen Berner oder St.Galler.

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

Rindstatar. Fleisch gehört bei mir einfach dazu... und am liebsten habe ich es, wenn es aus der Schweiz kommt.



Stilvoll essen und trinken

Ihr nächstes Geschäftsessen führt Sie ins beste Restaurant der Region? Klar wissen Sie, dass man das Besteck von aussen nach innen benutzt. Aber wohin noch mal mit der Serviette? Und darf der Aperitif von der Bar mit zum Tisch?

«Essen Sie gerne Wild?» – «Nein, eher ruhig und unauffällig.» Dass man nicht täglich in Spitzenrestaurants verkehrt, soll nicht jeder gleich mitbekommen. Man möchte nicht negativ auffallen, aber auch nicht total verkrampt am Tisch sitzen und ständig befürchten, etwas falsch zu machen. Hier die wichtigsten Tipps:

Der Aperitif

Im Restaurant ist der Tisch noch nicht frei, also nimmt man entspannt einen Aperitif an der Bar. Dabei sollte man klassische Drinks und keine abenteuerlichen Cocktails mit Schirmchen bestellen. Sobald der Tisch frei ist und man vom Servicepersonal hin geführt wird, bleibt das Glas an der Bar stehen. Falls es noch nicht leer sein sollte, wird es vom Kellner an den Tisch gebracht.

Bei einem Stehempfang wird das Glas nicht mit an den Tisch genommen, sondern im Stehen ausgetrunken oder stehen gelassen. Gläser sollten generell am Stiel angefasst werden, damit das Glas nicht warm und verschmutzt wird. Die einzige Ausnahme dabei ist der Cognacschwenker.

Am Tisch

Im Restaurant studiert man als erstes die Speisekarte. Dabei sollte man Dinge bestellen, bei denen man weiss, was man erwarten kann. Falls man Speisen nicht kennt, darf man das Personal fragen. Sobald man sich das Essen ausgesucht hat, sollte die Menükarte zusammengeklappt und auf den Tisch gelegt werden. So weiss der Kellner, dass eine Auswahl getroffen worden ist.

Die Serviette gehört auf den Schoss; man sollte sich damit immer die Lippen abtupfen, wenn man einen Schluck aus dem Glas nehmen möchte. Zahnstocher oder Lippenstift werden am Tisch nicht gern gesehen. Warten Sie bis nach dem Essen oder begeben Sie sich in die Waschräume.

Brot und Anstossen

Im Restaurant wird das Brot immer in kleine Happen gebrochen und nie geschnitten. Das Messer ist nur für die Butter oder andere Dips am Tisch. Im privaten Kreis kann man anstossen, bei Geschäftsessen sollte man das unterlassen. Die Gäste heben kurz die Gläser auf Brusthöhe und nicken sich zu. Falls man unbedingt etwas sagen möchte, sollte man auf «Zum Wohl» zurückgreifen. Als Gastgeber sollten Sie zuerst das Glas erheben.

Am Platz steht ganz rechts das Wasserglas, dem folgt links ein Glas für Weisswein, dann eines für Rotwein.

Weinbestellung

In guten Restaurants gibt es einen Sommelier, der dem Gast den richtigen Wein für die verschiedenen Gänge empfiehlt. Dabei darf man auch ruhig vorgeben, welche Preisklasse einem vorschwebt. Der ausgewählte Wein wird geschlossen dem Gast am Tisch gezeigt und entkorkt.

Der Gast sollte sich die Zeit nehmen, daran zu riechen und ihn dann zu probieren. Wer unsicher ist, ob der Wein korkt, kann auch den Sommelier oder Kellner zu Rate ziehen.

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
Matthias Brede & Marcel Thalheim
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



Französische Kochkunst mit internationalem Flair

In den historischen Räumlichkeiten aus dem 18. Jahrhundert lässt es sich gediegen speisen und geniessen. Das Gourmetrestaurant mit Sonnenterrasse, das Turmzimmer, die Römerstube, die Cigar Lounge oder die charmanten Hotelzimmer bieten das richtige Ambiente für jeden Anlass. Gerald Bergue zaubert Köstlichkeiten auf die Teller, indem er moderne französische Kochkunst mit internationalem Flair vereint, die kulinarische Herzen höher schlagen lässt.

Das vielfältige Angebot wird abgerundet durch einen sympathischen, zuvorkommenden Service und eine vielseitige Weinkarte sowie eine exklusive Auswahl an Single Malts. Für das Wohlergehen der Gäste und das gemütliche Ambiente sorgt Ehefrau Dominique Bergue-Hunziker. Lassen Sie sich verwöhnen!

Restaurant-Hotel de Charme Römerhof
Dominique & Gerald Bergue
Freiheitsgasse 3
9320 Arbon

Tel. 071 447 30 30

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

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag
11.30 bis 14 Uhr, 18 bis 22 Uhr



Entführung ans Mittelmeer

Die «Ilge» ist ein eher unscheinbares Restaurant mitten in der Altstadt von Arbon – aber nur von aussen: Wirtin Michela (ja, ohne «a») Abbondandolo steht selbst am Herd und hat sich ebenda 13 Gault-Millau-Punkte erkocht. Mittags gibts vier gutbürgerliche Menüs zum günstigen Preis. Am Abend wird klassisch gedeckt und von der Ilgenspeisekarte serviert, die monatlich wechselt. Die Hits und ein paar Klassiker bleiben aber darauf. Freuen Sie sich auf Prosecco-Risotto mit grünem Kräuterpesto und Pinienkernen, auf Cavatelli mit Krevetten, Knoblauch, Cherytomaten, Peperoncino und Rucola oder Braciola al ragù (Mamas Rindsroulade) mit Nudeln, um nur ein paar Beispiele zu nennen.

Gerne begrüßen wir Sie in unserem Restaurant – oder lassen Sie sich bei schönem Wetter in unserem Strassencafé mit unseren frischen, à la minute zubereiteten Gerichten verwöhnen.

Michelas Ilge
Michela Abbondandolo
Kapellgasse 6
9320 Arbon

Tel. 071 440 47 48

michelasilge@gmx.ch
www.michelasilge.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag
8.30 bis 23.30 Uhr

Restaurant Burg

Au SG



Gastfreundschaft in ungezwungener Atmosphäre

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 Jamon Iberico, Limetten-Polenta, Haselnuss-Karotten oder aromatische Ravioli von der Entenkeule mit Hickory-Rauchöl-Schaum.

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 Geniesser.

Burg Beerli's Restaurant
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



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: 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 zubereiteten 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

Tel. 081 302 32 32

info@roessliragaz.ch
www.roessliragaz.ch

Öffnungszeiten

Sonntag und Montag geschlossen

Wirtshaus Löwen

Bad Ragaz SG



Feuer und Flamme

Im April bekommt der Löwen eine neue Küche. Sie werden diese Neuerung schon beim Betreten unseres Wirtshauses riechen können: Denn das neue Herzstück ist ein Holzkohलगrill aus Australien. Edle Fleischstücke und delikate Meeresfrüchte direkt vom Holzkohलगrill auf Ihren Teller, dazu eine Auswahl von hausgemachten Saucen und marktfrische Beilagen. Wir sind sicher, auch Sie werden Feuer und Flamme sein...

Unsere beliebten Löwenklassiker bleiben aber erhalten. Wir brechen nicht mit unseren Traditionen. Das 250 Jahre alte Haus verpflichtet. Die liebevolle und mit grösster Sorgfalt gepflegte Atmosphäre wird Ihnen gefallen, das verträumte Gaschürstübli, die fröhliche Löwenstube und das urchige Beizli und nicht zuletzt der romantische Löwengarten unter den uralten Kastanienbäumen laden zum Verweilen ein.

Wirtshaus Löwen
Rosa & Andreas Ilmer
Löwenstrasse 5
7310 Bad Ragaz

Tel. 081 302 13 06

info@loewen.biz
www.loewen.biz

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag 9 bis 23 Uhr



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

Hotel Restaurant Krone

Diessenhofen TG



Familiäres Ambiente direkt am Rhein

Allein der Blick aus dem Fenster auf den Rhein lohnt sich. In der «Krone», bei Franz und Gudrun Oberholzer, fühlt man sich bei feinem Essen angenehm daheim, herzlich aufgehoben und freundlichst bewirtet. Zudem haben wir es hier mit einem der besten Fischlokale der Region zu tun. 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; 13 Kochhauben bescheinigen dem Patron im direkt am Rhein und an 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 geschlossen



Kulinarische Highlights direkt am schönen Rhein

Das traditionsreiche Haus in Diessenhofen mit herzlicher und moderner Gastlichkeit heisst Sie willkommen. Das Team verwöhnt Sie gern mit naturbelassenen und regionalen, kulinarischen Köstlichkeiten, die mit grösster Sorgfalt und Kreativität frisch zubereitet werden. Geniessen Sie Kochkunst, den herzlichen Service, den Ausblick und den Augenblick.

Das Restaurant bietet regionale Spezialitäten à la carte, den Schupfen-Tages-Teller als schnelles Mittagsangebot und unser exklusives Schupfenmenü, dazu passende Weine, Kaffee und hausgemachten Kuchen und vieles mehr. Die 200jährige Scheune unmittelbar am Rheinufer ist ein traumhafter Ort für Hochzeiten, Firmenanlässe und private Feiern mit bis zu 120 Personen. Das Gasthaus Schupfen freut sich auf Ihren Besuch in einzigartiger Natur – direkt am Rhein.

Gasthaus Schupfen
Sebastian Diegmann & Heidi Boos
Steinerstrasse 501
8253 Diessenhofen

Tel. 052 657 10 42

info@schupfen.ch
www.schupfen.ch

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Sonntag ab 9 Uhr

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



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
Yvonne & Sepp Kurath-Tormens
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

Gasthof zum goldenen Kreuz

Frauenfeld TG



Die kulinarische Oase im Herzen von Frauenfeld

Gemäss Tafelinschrift sollen der Herzog von Weimar und sein Geheimrat sowie Dichturfürst Johann Wolfgang von Goethe 1779 im Gasthof zum goldenen Kreuz abgestiegen sein. Die Stukkaturen und Wandmalereien erinnern noch heute an diese Zeiten.

Inhaber Beat Jost erbringt seit 20 Jahren mit seinem bewährten Qualitätsdenken und seinem Team unter der Führung des Küchenchefs Christoph Komarnicki und der Aide du Patron Claudia Luchsinger kulinarische Höchstleistungen und verwöhnt Sie mit seiner exzellenten saisonalen Küche. Die langjährige Crew ist spezialisiert auf Banketts und Gourmetevents und erfüllt Ihre individuellen Wünsche. Streifen Sie den Alltagsstress vor der Haustür ab und geniessen Sie das wohltuende Ambiente in diesem altherwürdigen Gasthaus.

Gasthof zum goldenen Kreuz
Beat Jost-Neu
Zürcherstrasse 134
8500 Frauenfeld

Tel. 052 725 01 10

beat.jost@goldeneskreuz.ch
www.goldeneskreuz.ch

Öffnungszeiten
Täglich 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 21 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 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



«Echti Appezölle Gastfründschaft»

Seit rund 500 Jahren wird im Gasthaus Bären gewirtet, gefeiert und übernachtet. Inmitten der atemberaubenden Landschaft des erlebnisreichen Appenzellerlandes, in Gonten, erleben Sie sprichwörtlich «uus ond uus echti Appezölle Gastfründschaft». Freuen Sie sich auf echte kulinarische Höhepunkte, zubereitet nach traditionellen Rezepten und aus regionalen Saisonprodukten, sowie auf eine Auswahl an erlesenen Weinen und Spirituosen.

Am grossen Vorspeise- und Dessertbuffet kann herzhaft zuge langt werden; der Hauptgang Ihrer Wahl kommt direkt warm aus der Küche. Das Bärenbuffet von 12 bis 16 Uhr wird begleitet von Appenzeller Live-Musik. Und: Den Bären kann man auch mieten: Egal ob für ein Fest im Kreise der Familie oder einen geschäftlichen Anlass in aussergewöhnlichem Ambiente – der Bären bietet Platz und die Möglichkeiten für unvergessliche Erlebnisse. Auf Ihren Besuch freuen sich Sylvia & Charly Gmünder-Plüss

Gasthaus Bären
Sylvia & Charly Gmünder-Plüss
Dorfstrasse 40
9108 Gonten

Tel. 071 795 40 10

info@baeren-gonten.ch
www.baeren-gonten.ch

Öffnungszeiten

Sonntagabend und Montag geschlossen

Restaurant Die Krone

Gottlieben TG



Königlicher Genuss am Bodensee

Die über 300 Jahre alte «Krone» liegt direkt am Rhein und Bodensee im ruhigen, historischen Ort Gottlieben. Im weithin bekannten Restaurant «Kleiner Napoleon» im Parterre geniessen Sie exzellente mediterrane Küche. Auf der ersten Etage erwartet Sie ein weiteres Design-Gourmetrestaurant, der «Schwarze Schwan». Die «Kronenstube» im Erdgeschoss erstrahlt in elegantem und unkompliziertem Glanz. Hier speisen Sie an edlen Holztischen und geniessen die Atmosphäre am alten Kachelofen. Die Kronenstube ist der gesellige Raum, wo man gerne unter Menschen und mitten im Leben ist.

Die ganze Krone ist mit Motiven der berühmtesten Königshäuser und deren Vertreter gestaltet. Der Besitzer führt das Hotel persönlich und garantiert viel Charme und Gemütlichkeit in einer atemberaubend schönen Landschaft. Das Hotel verfügt auch über eine herrliche Terrasse mit einer Lounge, ein hauseigenes kleines Kino sowie Konferenzräume.

Romantik Hotel Die Krone
Raymond Kronig & Markus Greter
Seestrasse 11
8274 Gottlieben

Tel. 071 666 80 60

info@hoteldiekrone.ch
www.hoteldiekrone.ch

Öffnungszeiten
Täglich geöffnet



Ländliche Gastlichkeit auf hohem Niveau

Der Bären sei bekannt für eine saisonal geprägte Küche mit Konstanz auf hohem Niveau, lobt Gault Millau. Der gebürtige Vorarlberger Dietmar Wild, Koch und Gastgeber, wirkt seit 2002 im «Bären». Regionale Fleischgerichte gehören wie neuzeitliche internationale Gerichte zu seinen Spezialitäten. Sowohl in der gemütlichen Biedermeierstube als auch in der grosszügig eingerichteten Bodensee-stube, die im Frühjahr 2013 neu eröffnet wird, verbringt man gerne Zeit mit Freunden, Familie oder Geschäftspartnern und geniesst dabei die Gastfreundschaft von Serviceleiterin Jeannette Pufahl.

Lassen Sie sich ins Landgasthaus entführen, zum Ohren- und Gaumenschmaus, zu einer kulinarischen Reise mit musikalischer Begleitung, zu einer Weindegustation im romantischen Weinkeller oder einfach zu einem feinen Dinner. Die «Alltag raus»-Pauschale verlockt zu einem kulinarischen Abenteuer mit Übernachtung.

Bären Grub
Dietmar Wild
Halten 112
9035 Grub

Tel. 071 89 113 55

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

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Sonntag
9 bis 14 Uhr, 17 bis 23.30 Uhr
Samstag & Sonntag
durchgehend geöffnet

Hotel Heiden

Heiden AR



Mit allen Sinnen geniessen

In der Hotellounge verwöhnen wir Sie bei einem prickelnden Aperitif mit der schönsten Aussicht auf den See. Lassen Sie sich anschließend in unserem À-la-carte-Restaurant Bö's mit Köstlichkeiten aus Küche und Weinkeller überraschen. Geniessen Sie Gaumenerlebnisse erster Güte: Mit 13 Gault-Millau-Punkten spielt das Küchenteam unter der Leitung von Reto Inauen in einer hohen Liga mit. Der Küchenchef setzt auf eine regionale Küche mit interessierten und gekonnten Seitenblicken auf die internationale Küche.

Freuen Sie sich auch auf eine vielseitige Weinkarte mit regionalen Klassikern und bekannten Spitzenweinen. An warmen Tagen steht Ihnen unsere von Enzo Enea gestaltete Gartenterrasse mit Gartenlounge zur Verfügung. Das Hotel Heiden bietet Ihnen auch den richtigen Rahmen für Familienfeiern, Geburtstage, Taufessen, Hochzeiten und Firmenessen. Unsere Bankettsäle 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



Lokale Fischgerichte für Geniesser

Das Restaurant Stiva Antica (zwei Kilometer nach Heiligkreuz Richtung Walenstadt) ist das einzige Gault-Millau-Restaurant im Kanton St.Gallen ohne eigene Homepage. Denn dieses Ambiente muss man einfach hautnah erleben. In den vier alten Stuben aus dem 17. Jahrhundert und im schattigen Garten kann man sich so richtig verwöhnen lassen.

Ruedi Looser bekocht und bewirbt seine Gäste seit 25 Jahren zwischen Sargans und Walensee im Stiva Antica. Seine Fischgerichte mit Fischen aus dem Walen- oder Zürichsee sind ein Gedicht. Die einheimischen Fische sind 100% biologisch und werden fast täglich frisch geliefert. Eglifilet im Blaumohn gebraten mit Steinpilzrisotto, Felchen im Röstimantel, Mistkratzer oder Beerengratin mit italienischer Vanilleglace sind die meistkonsumierten Gerichte. Mels und Sargans produzieren hervorragende Weine, die sich fast alle in der reichhaltigen Weinkarte finden.

Restaurant Stiva Antica
Ruedi Looser
Ludiweg 2
8888 Heiligkreuz

Tel. 081 723 37 66

stivaantica@bluewin.ch

Öffnungszeiten

Freitag bis Dienstag
11 bis 14.30 Uhr, 17.30 bis 23 Uhr

Restaurant Schloss Klingenberg

Homburg TG



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



Bad Horn – wo selbst die Wellen gerne anlegen

Die Lage direkt am Bodensee verleiht dem Vierstern-Haus Bad Horn eine unvergleichliche Ausstrahlung. Die einzigartige Hotel- und Restaurantanlage im gediegenen Nautikstil beinhaltet zwei Restaurants, zwei Bars, Bankett- und Seminarräumlichkeiten, ein weitläufiges Gartenrestaurant am eigenen Hafen sowie die exklusive, hoteleigene Motoryacht «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 seiner internationalen Speisekarte. Der Businesslunch am Mittag oder das Gourmetmenu am Abend sind nur zwei Möglichkeiten, um die Vielfalt an Köstlichkeiten in gehobener Atmosphäre zu geniessen. Bei der Aussicht auf die Weite des Bodensees kommen durchaus Feriengefühle auf.

Hotel Bad Horn
Stefan & Bernadette Hinny
Seestrasse 36
9326 Horn

Tel. 071 844 51 51

info@badhorn.ch
www.badhorn.ch

Öffnungszeiten

Durchgehend geöffnet
Keine Ruhetage oder Betriebsferien

Restaurant Jakobshöhe

Kreuzlingen TG



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 durften sich die Gastgeber Jane und Daniel Bucher 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 24 Uhr

Montag und Dienstag geschlossen



Wo Sehnsüchte wahr werden

Das Gastgeberhepaar Barbara und Peter Günter wirtet bereits seit einem Vierteljahrhundert im Seegarten und ist dementsprechend bekannt und beliebt. Seit einiger Zeit erstrahlen nun das Restaurant und der «Salon Bordeaux» in neuem Glanz. Und das in einem Haus von 1749! Küchenchef Günter ist sichtlich stolz auf das Erreichte. «Wir tun eigentlich das, was man nicht tun sollte – gemäss Betriebsberater: Wir bieten vom Sandwich bis zur hohen Schule der Kochkunst alles an. Aber immer nur mit den allerbesten Zutaten.»

Dementsprechend vergnüglich fällt das Studium der Speisekarte aus, deren Zutaten und Komponenten wo immer möglich direkt aus der Region kommen. Auch die Weinkarte hat es in sich: Schon 2002 wurde sie vom «Weinwässer» zu den 20 besten der Schweiz erklärt und erhielt 18 von 20 Punkten. Und gerade eben wurde sie vom Schweizerischen Sommelierverband in die Liste «Beste Weinkarten der Schweiz 2013» aufgenommen.

Restaurant Seegarten
Barbara & Peter Günter
Promenadenstrasse 40
8280 Kreuzlingen

Tel. 071 688 28 77

restaurant@seegarten.ch
www.seegarten.ch

Öffnungszeiten

Montag und Dienstag geschlossen



Im Herzen des Toggenburgs

Tauchen Sie ein in unsere Welt, die von vielfältigen Genüssen geprägt ist. Bei uns finden Sie bei Speisen und Wein sowohl regionales als auch internationales und das passende Ambiente für gute Gespräche und geselliges Beisammensein – sei es für ein Essen zu zweit, einen Businesslunch, ein Familienfest, für eine kleine oder grössere Gesellschaft.

Wir bekochen Sie mit liebevoll zubereiteten Gerichten, mal gutbürgerlich aus Mutters oder Grossmutter's Rezeptbuch, mal überraschend anders mit Kreationen aus unserer innovativen Küche. Hergestellt mit erlesenen Zutaten aus der Region und auch weiter entfernten Gegenden der Erde. In allem, was wir tun, ist Qualität unsere Maxime – bei der Auswahl der Speisen und Weine genauso wie beim gastfreundlichen Service. Denn wir sind für Sie da und wollen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen. Geniessen Sie Ihren Aufenthalt bei uns und lassen Sie sich verwöhnen.

Bodega NOI
Nikos & Stavros Stergiou
Loretostrasse 19
9620 Lichtensteig

Tel: 071 988 88 28

info@bodeganoi.ch
www.bodeganoi.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag
11 bis 14 Uhr, 17 bis 23.30 Uhr
Samstag 10 bis 14 Uhr, 17 bis 24 Uhr



Haubengekrönte Kulinarik in Lipperswil

Das 4-Sterne-Superior-Design- und -Wellnesshotel Golf Panorama in Lipperswil, nur 30 Minuten von Zürich und zehn Minuten von Konstanz entfernt, ist dem Michelin eine Empfehlung (drei Bestecke) wert und wurde neu mit 13 Punkten in den Gault-Millau 2013 aufgenommen. So schreibt dieser: «Das Golf Panorama punktet an allen Fronten» und lobt die stark regional geprägte Küche von Küchenchef Peter Vogel sowie den flinken Service im grosszügigen Panorama-Restaurant Lion d'Or.

Für die Gäste wird kulinarisch allerhand geboten, so der sonn-tägliche Brunch (CHF 49/69) oder das freitägliche Fischbuffet (CHF 79) mit unvergleichlicher Fisch-Vielfalt – ein genussreicher Abend mit Meeresfrüchten und der ganzen Fischvielfalt aus See und Meer. P. S.: Für Nicht-Fisch-Liebhaber ist mit kulinarischen Alternativen gesorgt.

Wellnesshotel Golf Panorama
Alexandre und Caroline Spatz
Golfpanorama 6
8564 Lipperswil

Tel. 052 208 08 08

info@golfpanorama.ch
www.golfpanorama.ch

Öffnungszeiten
Täglich geöffnet

Restaurant Neue Blumenau

Lömmenschwil SG



Dem Leib etwas Gutes bieten...

...damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen: Die charmante Blumenau besticht mit stilvollem, einladendem Ambiente. Im Sommer lässt es sich auf der Terrasse mit Blick ins Land oder im herrlichen Garten wunderbar tafeln. Die Neue Blumenau wurde von Gault-Millau 2013 mit 15 Punkten ausgezeichnet.

Bernadette Lisibach zählt zu den besten Köchinnen der Schweiz. Während zwölf Jahren war sie die rechte Hand von Daniel Bumann in der mit 18 Gault-Millau-Punkten und zwei Michelin-Sternen dekorierten «Chesa Pirani» in La Punt. Danach kochte sie als Chef de Cuisine im Gourmetrestaurant «The K» im Kulm Hotel St.Moritz. Lisibach begeistert mit einer kulinarischen Bodenständigkeit auf höchstem Niveau und setzt dabei auf klassische Kochkunst und saisonale Spitzenprodukte. Sie und ihr ambitioniertes Team überzeugen auch mit persönlicher Gästebetreuung und dem gut bestückten Weinkeller.

Neue Blumenau
Bernadette Lisibach
Romanshornestrasse 2
9308 Lömmenschwil

Tel. 071 298 35 70

info@neueblumenau.ch
www.neueblumenau.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag
ab 11.30 und ab 18.30 Uhr
Samstag nur ab 18.30 Uhr



Ursprung, Wohlgefühl und Gaumenfreuden

Arbeit, Alltag, Lärm, Abgase, Aufregung, Eile, Stress, Auto, Schwitzen. Kennen Sie diese Ausdrücke als Synonyme des Alltags? Kommt es vor, dass Sie all dem entfliehen wollen? Natur, Vogelgezwitscher, Freizeit, Ruhe, Kraft, Aussicht, Blumen, Wind, Sonnenschein... Diese Begriffe verkörpern den Ort, an dem Sie sich entspannen und verwöhnen lassen können: den Ruggisberg.

Geniessen Sie am idyllischen, in Natur gebetteten Ruggisberg mit Ihrer Familie oder Ihren Freunden und Arbeitskollegen die herrliche Natur und Aussicht. Tanken Sie Kraft für den Alltag und atmen Sie in aller Ruhe beste Landluft. Gäste von nah und fern haben die angenehme Atmosphäre kennen und schätzen gelernt. Sie wissen, wo man die herrliche Aussicht auf Säntis und See geniessen, wo man dem Alltag entfliehen und Kraft tanken kann. Willkommen am Ruggisberg!

Wirtschaft Ruggisberg
Barbara & Werner Nöckl
Ruggisberg
9308 Lömmenschwil

Tel. 071 298 54 64

wirtschaft@ruggisberg.ch
www.ruggisberg.ch

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag 11 bis 23 Uhr,
Sonntag 11 bis 17 Uhr

Restaurant Schlüssel

Mels SG



Der Schlüssel zum kulinarischen Glück

In diesem wunderschönen, historischen Patrizierhaus steht Patron und Chefkoch Seppi Kalberer steht seit nunmehr über vier Jahrzehnten am Herd und zeigt keinerlei Ermüdungserscheinungen. Im Gegenteil – es ist ihm ein Anliegen, der regional geprägten Küche moderne Tupper aufzusetzen und überlieferte Rezepturen mit grossem handwerklichem Können behutsam dem neuen Zeitgeist anzupassen. Unterstützt wird er dabei seit 2013 von seinem Sohn Roger.

In die Geschichte der Kulinarik ist Seppi Kalberer mit seiner braisierten Kalbsbacke an Rotweinsauce eingegangen. Bevor man irgendwelche Vergleiche anstellt, sollte man das Original kennen! Charmanter und liebevoller Service unter der Leitung von Marianne Blum.

Restaurant Schlüssel
Seppi & Roger Kalberer & Marianne Blum
Oberdorfstrasse 5
8887 Mels

Tel. 081 723 12 38

schuessel.mels@bluewin.ch
www.schuesselmels.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag
mittags und abends



Einträchtiger Genuss im Rheintal

Hier 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 verbreitet ein besonderes mediterranes Flair. Im einladenden Weinkeller lagern ausschliesslich europäische Tropfen, dabei nimmt auch das Rheintal erfreulich viel Platz ein.

Hansruedi Frischknecht pflegt eine gediegene französische Küche in überzeugender Kombination mit fernöstlichen und mediterranen Aromen. Besonders Fischliebhaber kommen hier auf ihre Kosten. Frischknecht versteht es, erlesene Fische zuzubereiten, aber auch mit Kalb, Lamm und Co. überzeugt er. 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

Restaurant Mühle

Oberschan SG



Spagat zwischen alter Maismühle 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: «Jeder Gast soll auf seinen Genuss kommen.» In der Mühle in Oberschan (Ausfahrt Trübbach) wird grosser Wert auf eine saisonale Küche gelegt. Alles ist aus frischen Produkten zubereitet, vom Brot bis zum Dessert.

Reichhaltig präsentiert sich die Weinkarte – es macht hier Freude, einen schönen Wein zu einem fairen Preis zu trinken. Eine Bereicherung sind auch die Räumlichkeiten, so etwa der wunderschöne Weinkeller für spezielle Apéros oder die gemütliche Lounge, wo man ein feines Destillat oder eine gute Zigarre nach dem Essen geniessen kann. Für spezielle Anlässe wie Hochzeiten, Geburtstage oder Firmessen bieten sich das Mühlestübli oder die Gaststube an.

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

Tel. 081 783 19 04

birchmeier@restaurantmuehle.ch
www.restaurantmuehle.ch

Öffnungszeiten

Dienstag/Mittwoch geschlossen



Stimmungsvoll geniessen

Eher unscheinbar schmiegt sich die «Post» an die historische Häuserreihe am Dorfplatz von Rehetobel. Die für Appenzeller Häuser typisch getäfelte Gaststube im 1. Stock zeigt sich stilvoll mit besonderem Charme und bietet eine herrliche Aussicht auf die idyllisch gelegenen Nachbarorte und auf den Säntis.

Monika Zünds Kochstil ist eine Kombination aus mediterraner Raffinesse, Qualität, Kreativität, frischen und frisch eingemachten Zutaten und vereint die Küche Europas mit Einflüssen aus Orient und Fernost. Mit ihrem Können hat sie sich an ihrem neuen Wirkungsort wieder 14 GaultMillau-Punkte erkocht. Paul Zünd pflegt den Keller und versieht den Service mit Kompetenz, Aufmerksamkeit und Humor. Die beiden freuen sich, ihre Gäste im sonnenverwöhnten Rehetobel zu begrüßen. Dank ihrer Erfahrung sind Zünds ein Garant für kulinarische Höhenflüge und dank der Ambiance der Appenzeller Gaststube 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
Ausserhalb der Öffnungszeiten
ab 6 Personen nach Vereinbarung

Stadthof

Rorschach SG



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



Kreationen, die Freude bereiten

Thomas Dolp und sein junges, engagiertes Team begrüßen Sie im schönen Städtchen Sargans. Das im Mai 2011 neu eröffnete Zunftthaus wurde nach nur fünf Monaten mit 13 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet. 2013 konnte sich das Zunftthaus zum Löwen auf 14 Punkte steigern und wurde vom «Grossen Restaurant & Hotel Guide» mit zwei Hauben ausgezeichnet.

Gerne begrüßen wir Sie zum Apéro in unserem frisch renovierten Jazzkeller, bevor Sie dann in unser gemütliches Restaurant ein geschmackvolles trendiges oder traditionelles Menü geniessen können. Das liebevoll eingerichtete Barbarastübli eignet sich besonders für Familien- oder Firmenfeiern mit bis zu 25 Personen. Für grössere Anlässe steht unser Saal zur Verfügung. Erleben Sie gelungene Stunden in einem ganz besonderen Ambiente.

Zunftthaus zum Löwen
Thomas Dolp
Städtchenstrasse 60
7320 Sargans

Tel. 081 723 71 03

info@zunftthausloewen.ch
www.zunftthausloewen.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag
11.30 bis 14 Uhr, ab 18 Uhr

Kuk Haus für Kultur

Schwellbrunn AR



Kulinarische Köstlichkeiten in stilvollem Ambiente

Der Boden knarrt, und die langen Holztische in der gemütlichen Gaststube des früheren Schulhauses Rank in Schwellbrunn laden zum Verweilen ein. Wer sich im «kuk» kulinarisch verwöhnen lässt, der tut dies in einem nicht alltäglichen Ambiente. Das ausgesuchte Angebot aus der Küche wechselt mitunter fast täglich. Verwendet werden qualitativ hochwertige Produkte, nach Möglichkeit aus der Region. Christian Fässler, ausgezeichnet mit 13 Gault-Millau-Punkten, und Julia Stark mit ihrer angeborenen Herzlichkeit machen die Einkehr im «kuk» zum rundum gelungenen Erlebnis.

Was wäre ein feines Essen ohne den dazu passenden Wein? Im Naturkeller des «kuk» werden die feinen Tropfen gelagert und können dort auch selber ausgewählt werden. Die Auswahl an Weinen und Edelbränden aus der Schweiz und den Nachbarländern darf sich sehen (und geniessen) lassen.

kuk haus für kultur
Elisabeth & Markus Beeli
Im Rank 83
9103 Schwellbrunn

Tel. 071 351 12 12

info@kulturimrank.ch
www.kukimrank.ch

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag
11 bis 14 Uhr, 18 bis 23 Uhr



Die hohe Kunst der italienischen Verführung

Wenn Sie sich etwas Gutes gönnen möchten, sind Sie im Ristorante Aglio e Olio im appenzellischen Speicher bestens aufgehoben. Hier begegnen sich italienische Kochkunst und internationale Einflüsse in einzigartigem Ambiente. Hier begegnen sich eine mit 13 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Küche und der grösste Kleinflaschen-Weinkeller der Schweiz, geehrt mit dem «Best of Award of Excellence». Vor allem begegnen sich Menschen. Geniesser von kulinarischen Köstlichkeiten und guter Gesellschaft.

Lassen Sie sich Zeit. Einige Stunden nur. Einige Stunden, in welchen der Lärm der Welt draussen bleibt. Einige Stunden, die voll und ganz im Zeichen des typisch italienischen Genusses stehen. Einige Stunden, um virtuoson Gaumenkitzel zu erleben und alle Sinne zu bereichern. Einige Stunden im Ristorante Aglio e Olio.

Ristorante Aglio e Olio
Erik Nagel
Zaun 5 bis 7
9042 Speicher

Tel. 071 343 80 00

speicher@aglioolio.ch
www.aglioolio.ch

Öffnungszeiten

Sonntag bis Donnerstag 9 bis 18.30 Uhr
Freitag und Samstag 9 bis 23.30 Uhr

Wirtschaft St.Pelagius

St.Pelagiberg TG



Kulinarischer Pilgerort im Thurgau

Viele pilgern wegen des kleinen Restaurants nach St.Pelagiberg, denn dort ist eines der bekanntesten Wirtepaare des Thurgaus zu Hause: Dragica und Ruedi Brander. Brander ist ein begnadeter Koch, ein genialer Gastronom, ein Idealist, Handwerker und Künstler in einer Person.

Nach fünf Appetithäppchen und einer delikaten Variation von der Gänseleber serviert Dragica Brander ein perfekt angerichtetes Röllchen von der Seezunge an Limettenbutter. Die Wachtel mit Alba-Trüffeln, Winterblättern und altem Balsamico verdient spezielles Lob. Köstlich auch das optimal grillierte Kalbskotelett mit Rosmarinbutter. Die Gästebetreuung durch Dragica Brander ist charmant und überaus kompetent, auch was die Weinberatung betrifft. Hier verbinden sich Ess-, Trink- und Tafelkultur zu einem Gesamtkunstwerk auf höchstem Niveau. 20 x 17 Gault-Millau-Punkte sind das Ziel...

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



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

Gaststuben zum Schlössli

St.Gallen SG



Leidenschaft für raffinierte regionale Küche

In den «Gaststuben zum Schlössli» sind Regionalität, Saisonalität und Marktfrische Verpflichtung. Das Team um Gastgeber Ambros Wirth zelebriert die traditionelle Ostschweizer Küche und verleiht ihr mit Neuinterpretationen Pfiff. Was in den historischen Stuben und Sälen stilvoll aufgetischt wird, schmeichelt dem Auge ebenso wie dem Gaumen. Hinter den Speisen verbergen sich Geschichten. Ambros Wirth kennt sie alle, weiss, wo die Produkte gewachsen sind, wie sie verarbeitet wurden und welche Bedeutung sie für die Region haben. Ausgewählte Weintrouvailles aus der Ostschweiz runden den Genuss auf perfekte Art und Weise ab.

Das mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete «Schlössli» ist Culinarium-zertifiziert. Die Entschlossenheit und Konsequenz in der Umsetzung der Regionalität brachte dem Team die Culinarium-Krone 2013.

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,
für grössere Bankette
auch Samstag/Sonntag geöffnet



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 (13 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
Claude Holenweger
Bahnhofplatz / Poststrasse 27
9000 St.Gallen

Tel. 071 228 28 00

info@hotelwalhalla.ch
www.hotelwalhalla.ch

Öffnungszeiten

Täglich geöffnet 6.30 bis 23 Uhr

Wirtschaft zur Alten Post

St.Gallen SG



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 Gallsstrasse 4. Im Altstadtthaus hat einst Reformator Johannes Kessler gelebt.

Seit zwölf 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
Gallsstrasse 4
9000 St.Gallen

Tel. 071 222 66 01

info@apost.ch
www.apost.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag
Mittags und abends



Entspannen und geniessen in Wohlfühlatmosphäre

Kerzenlicht und Engelsfiguren überall: Hier im Erststockbeizli mitten in St.Gallen kann man sich in schönster Atmosphäre kulinarisch verwöhnen lassen. Mit Liebe geschmückt, mit täglich frischen Blumen und einer abendlichen Stimmung voller Kerzenlicht, wird das Speisen im «Engelis» zu einer unvergesslichen Zeit. Fühlen Sie sich wie auf Wolke sieben und geniessen Sie das herzliche Ambiente in der St.Galler Altstadt.

Lassen Sie sich von einer «Cross Over»-Küche (mediterran-modern) verzaubern. Verwendet werden ausschliesslich frische Produkte, die vom Küchenchef persönlich ausgelesen werden. Die Zutaten werden nicht gelagert, sondern je nach Bedarf täglich frisch eingekauft. Genussreiche Vielfalt, Kreativität und Liebe zum Detail werden im Restaurant Engelis grossgeschrieben.

Restaurant Engelis
Monica Gullone
Brühlgasse 30
9000 St.Gallen

Tel. 071 223 33 32

info@engelis.ch
www.engelis.ch

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag
11.30 bis 14 Uhr und 17.30 bis 23.30 Uhr
Samstag 17 bis 23.30 Uhr

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
Inge & Klaus Schatzmann-Kindle
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

Der «Löwen» steht mitten im idyllischen Tübach beim Dorfbrunnen. Seit 13 Jahren wirten 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. Sáli für bis zu 36, Stübli für maximal 24 und Restaurant für 16 Personen.

Spezielle Highlights im Löwen sind die Kalbsgourmet-Metzger-Wochenenden (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 nach dem Service – etwa mit einer feinen Grappadegustation (rund hundert Sorten an Lager). Die wichtigste Auszeichnung 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

Montag, Donnerstag, Freitag, Sonntag
10 bis 14 Uhr, 18 bis 24 Uhr
Samstag 18 bis 24 Uhr

Restaurant Traube

Uesslingen TG



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 Weinbau-gebiet in den Rebbergen von Iselisberg laden zur Erholung ein.

Kari Schuler kreiert 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 Service-Team, 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
Schaffhauserstrasse 40
8524 Uesslingen

Tel. 052 746 11 50

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

Öffnungszeiten
Freitag bis Dienstag



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

Park Hotel Sonnenhof

Vaduz FL



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
Hubertus Real
Mareestrasse 29
9490 Vaduz

Tel. 00423 239 02 02

real@sonnenhof.li
www.sonnenhof.li

Öffnungszeiten

Restaurant täglich geöffnet
ausser Samstagmittag
Hotel durchgehend geöffnet



Fürstlich zu Tisch

Der «Torkel» ist ein Haus mit Geschichte: Seit dem Mittelalter wurden hier die fürstlichen Weine aus Vaduz produziert. Seit bald 30 Jahren schreiben Edith und Rolf Berger ein neues Kapitel der bewegten Geschichte des denkmalgeschützten Hauses: Sie haben den Torkel zu einem Treffpunkt für Gourmets und Geniesser gemacht. Die Küche ist innovativ und kreativ, verliert aber nie die Bodenhaftung in der Region.

Der Torkel setzt auf marktfrische regionale Produkte von erstklassiger Qualität, scheut aber auch den Blick über den kulinarischen Tellerrand hinaus nicht. Das hat dem Lokal zahlreiche Auszeichnungen eingebracht – der «Gault Millau» führt den Torkel seit Jahren mit 16 Punkten. Ein aufmerksamer und kompetenter Service und die besondere Ambiance im historischen Raum mit riesiger Weinpresse runden das Erlebnis im Spezialitätenrestaurant des Fürsten von Liechtenstein ab. Und die Torkel-Terrasse bürgt seit jeher für fürstliche Momente.

Restaurant Torkel
Rolf & Edith Berger
Hintergasse 9
9490 Vaduz

Tel. 00423 232 44 10

office@torkel.li
www.torkel.li

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag
11.30 bis 14 Uhr, 18.30 bis 21 Uhr
Samstag 18.30 bis 21 Uhr

Restaurant Löwen

Walenstadt SG



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
Stefan Rehli
Seestrasse 20
8880 Walenstadt

Tel. 081 735 11 80

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

Öffnungszeiten

Montag und Dienstag geschlossen



Ein Hauch besser

Seit über 300 Jahren wird in diesem historischen Haus gegessen, getrunken und gefeiert. Noch bis zum Ende des 19. Jahrhunderts hiess der prächtige Riegelbau «Haus zur Hoffnung». Für Roberto und Silvana Lombardo, bereits die dritte Generation im Gambrinus, ist dieses hoffnungsvolle Vermächtnis auch heute noch Ansporn und Verpflichtung zugleich.

Das Gambrinus zelebriert familiäre Gastfreundschaft auf höchstem Niveau. So entstehen inmitten der gemütlichen Gaststube die hausgemachten Tagliatelle. Und die Gäste sind hautnah dabei, wenn der Teig für die hauchdünnen Ravioli ausgewallt wird. Je nach Saison – es werden ausschliesslich Frischprodukte verarbeitet – werden diese mit Ochenschwanz, Ricottaspinat oder Seeteufel gefüllt.

Restaurant Gambrinus
Roberto & Silvana Lombardo
Marktstrasse 2
8570 Weinfeldten

Tel. 071 622 11 40

info@gambrinus-weinfeldten.ch
www.gambrinus-weinfeldten.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag
11 bis 14 Uhr, 17 bis 24 Uhr

Hotel Hof Weissbad

Weissbad AI



Sönd wöllkomm 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.

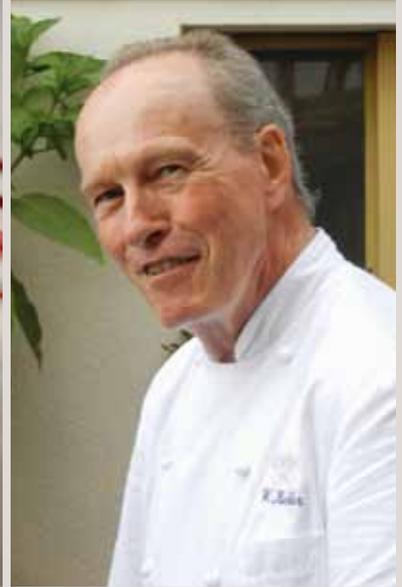
Neben einer Vielfalt an verschiedenen Restaurants und einem umfangreichen Wellnessangebot erwarten Sie im Hotel Hof Weissbad herzliche Menschen, die meisten davon Appenzeller – verschmitzt, weltoffen und herzlich. Dazu gehört sicherlich auch Käthi Fässler. Sie führt die Geschicke der Küche seit 1997 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. Über ihn 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 Perlhuhnessenz, 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
Wolfgang Kuchler
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

Swan21

Wil SG



Kreative, saisonale und marktfrische Küche

Zwei Gehminuten vom Bahnhof Wil, inmitten des Stadtzentrums, liegt das Hotel Schwanen. Ein Hotel- und Restaurantbetrieb, der in der Region fest verankert ist. Das Restaurant Swan21 mit gemütlichem Wintergarten, Lounge und anregendem Boulevard lädt zum Geniessen und Verweilen in angenehmer Atmosphäre ein. Die Hotelzimmer sind modern und behaglich eingerichtet, damit sich jeder rundum wohlfühlt.

Die Gäste erwartet im Restaurant Swan21 eine vielfältige und ideenreiche Küche, die für jeden Geschmack etwas zu bieten hat. Die naturbelassenen und regionalen Köstlichkeiten, welche mit grosser Sorgfalt zubereitet werden, erfreuen sich grosser Beliebtheit. Die Speisekarte wird monatlich gewechselt. Im Weinkeller lagern über 100 Schweizer und europäische Weine. Beim Weinsortiment werden auch junge Winzer berücksichtigt.

Hotel Schwanen Wil AG
Donat & Carol Kunz
Obere Bahnhofstrasse 21
9500 Will

Tel. 071 913 05 10

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

Öffnungszeiten
Täglich geöffnet



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
Martin Benninger
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

Exquisit
im Überblick



Abkürzungen:

GM = Gault-Millau-Punkte

MS = Michelin-Sterne

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

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.baeren-gonten.ch

Appenzell-Ausserrhoden

Bären Grub 15 GM	Halten 112 9035 Grub	071 891 13 55 www.baeren-grub.ch
Gasthaus zur Post 14 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 13 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
KUK Haus für Kultur im Rank 13 GM	Im Rank 83 9103 Schwellbrunn	071 351 12 12 www.kukimrank.ch
Frischknechts Anker Urnäsch 14 GM, Bib	Schwägalpstrasse 36 9107 Urnäsch	071 364 17 71 www.frischknechts-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
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
Residence 13 GM	Städtle 23 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

Genuss in seiner
schönsten Form.



 **Schützengarten**
Das vortreffliche  Bier.

ANKER

HOTEL & RESTAURANT

Herzlich willkommen im Restaurant Anker.

Dem Haus in dem man den Alltag vergisst,
die Seele baumeln lässt und eintaucht ins «Genussvoll sein».



Genussvoll sein.

ANKER HOTEL RESTAURANT

Dorf 10 | 9053 Teufen | Tel +41 (0)71 333 13 45 | Fax +41 (0)71 333 46 89
info@anker-teufen.ch | www.anker-teufen.ch

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 14 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 14 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 16 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 14 GM	Seestrasse 20 8880 Walenstadt	081 735 11 80 www.loewen-walenstadt.ch
Schlüssel Mels 17 GM, 1 MS	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, Bib	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.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 13 GM	Poststrasse 27 9000 St.Gallen	071 228 28 00 www.hotelwalhalla.ch
Ilge Arnegg 14 GM, Bib	Bischofszellerstrasse 336 9212 Arnegg	071 388 59 90 www.ilge.ch
Segreto Wittenbach 15 GM, 1 MS	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
Ruggisberg Lömmenschwil 15 GM, Bib	Ruggisberg 9308 Lömmenschwil	071 298 54 64 www.ruggisberg.ch
Neue Blumenau 15 GM	Romanshornestrasse 2 9308 Lömmenschwil	071 298 35 70 www.neueblumenau.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 13 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 501 8253 Diessenhofen	052 657 10 42 www.schupfen.ch
Schiff Mammern 14 GM	Seestrasse 3 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
Seergarten 13 GM	Promenadenstrasse 40 8280 Kreuzlingen	071 688 28 77 www.seergarten.ch
Jakobshöhe 14 GM	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
Taverne zum Schäfli Wigoltingen 18 GM, 1 MS	Oberdorfstrasse 8 8556 Wigoltingen	052 763 11 72 www.schaefli-wigoltingen.ch
Lion d'Or Lipperswil 13 GM	Golfpanorama 6 8564 Lipperswil	052 208 08 08 www.golfpanorama.ch
Gambrinus Weinfelden 15 GM	Marktstrasse 2 8570 Weinfelden	071 622 11 40 www.gambrinus-weinfelden.ch
Pulcinella im Schwert Weinfelden 15 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
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
Michelas Ilge 13 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

CUVÉE JEAN-GEORGES

DAS BESTE AUS DEM APFEL

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





Magische Weinmomente.

www.martel.ch



MARTEL AG ST.GALLEN