



GASTHAUS  
**ZUR FERNSICHT**  
SEIT 1823



Presented by  
**LEADER**



FASZINATION  
NATURSTEIN

Max Frei AG

CH - 9443 Widnau  
Nöllenstrasse 17a  
T +41 71 727 08 38

CH - 8604 Volketswil  
Bauarena, Industriestr. 18  
T +41 43 960 39 47

[www.maxfrei.ch](http://www.maxfrei.ch)  
[info@maxfrei.ch](mailto:info@maxfrei.ch)  
maXim

**maXfrei**  
faszination.stein

# OASE DER RUHE UND DES GENUSSES

**L**iebe Leserin, lieber Leser –  
geschätzte Freunde des Genusses

Da stand es vor uns – dieses prächtige Appenzeller Haus aus dem Jahre 1832. Zum Verkauf. Uns war sofort klar: Dieses Juwel muss der Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden. Und damit gedieh die Idee, im schönsten Dorf des Appenzeller Vorderlands – hoch über dem Bodensee – eine gastronomische Lücke zu schliessen. Ohnehin hatten wir mit dem Dasein als Pensionäre wenig Freundschaft geschlossen; ein Unternehmerpaar bleibt eben ein Unternehmerpaar. Also fanden wir uns wieder in einem spannenden Jahr der Planung, damit zur Eröffnung des Gasthauses Fernsicht alle Abläufe funktionieren würden.

Edle Materialien lagen uns am Herzen, ebenso ein Farb- und Lichtkonzept, das ineinandergreift. Verantwortlich für die gesamte Innenarchitektur war dann ein Meister seines Fachs: Bruno Stebler und sein Team von BE at HOME. Sie schufen Unikate und zelebrierten ihre Handschrift bis zur Perfektion. Dann gaben sich auf der Baustelle der

Fernsicht sämtliche Berufsgattungen, die die Bau- und Handwerkszunft hergibt, die Klinke in die Hand: vom Schreiner über den Kunstschmied bis zum Bauunternehmer. Was entstanden ist, lässt sich zeigen: eine Oase der Ruhe und des Genusses. Als Leuchtturm der Ostschweizer Gastronomie strahlt das Gasthaus Fernsicht weit über die Region hinaus.

Was den Genuss betrifft, kam ein weiteres Highlight der Fernsicht hinzu. Ein guter Freund gab uns den Tipp, mit dem jungen Spitzenkoch Tobias Funke zu sprechen. Deshalb suchten wir ihn in seinem Restaurant auf. Und wir fanden uns sofort.

Das Gasthaus Fernsicht bietet eine regional geprägte und moderne Küche im Restaurant und im Gourmet, Grundlage dafür ist unser «Swiss Alpine Food». Hinzu kommt das Clubhaus mit Bar und grosszügigem Garten – ein offener Treffpunkt für alle, die gerne geniessen. In diesem Sinne: Fühlen Sie sich rund um wohl bei uns und lassen Sie sich verwöhnen von unserem Team.

Mit Weitblick aus der Fernsicht  
Sabine und Fredy Grossauer





BE<sup>at</sup>HOME

INTERIOR DESIGN  
BY BRUNO STEBLER

## BEDÜRFNISSE GEKONNT INSZENIERT

BE at HOME entdeckt Ihre ganz eigene Linie und setzt diese gekonnt als individuelle Einrichtungswelt um. Im Wohnbereich wie im Geschäftsumfeld. So entstehen mit viel Leidenschaft und hohem professionellem Engagement einzigartige Stimmungen mit persönlicher Atmosphäre. Oder kurz: **«HAUTE COUTURE IM EINRICHTEN.»**

Möchten Sie mehr über uns erfahren? Besuchen Sie uns im Web unter der Adresse [www.be-at-home.ch](http://www.be-at-home.ch) oder lernen Sie uns persönlich kennen: **+41 44 253 22 00.**

*«Unser aktuellstes Beispiel: die **«Fernsicht»**. Da sind wir rundum verantwortlich für die gesamte Innenarchitektur und Innenausstattung. Von der Raumplanung, dem Farbkonzept über die Materialisierung bis hin zum kleinsten Accessoire. Mit hochstehenden Materialien, wertigen Produkten und eigens geschaffenen Kreationen.»* Bruno Stebler

ASYLSTRASSE 64  
8032 ZÜRICH  
T +41 44 253 22 00  
F +41 44 253 22 10  
BS@BE-AT-HOME.CH  
WWW.BE-AT-HOME.CH



26

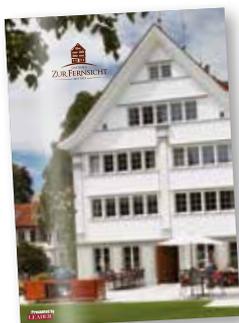


22



12

- 6 **Im Gespräch mit Tobias Funke**  
«Wir wollen begeistern, verzaubern, faszinieren»
- 12 **Gourmet-Restaurant**  
Für Gourmets mit Herz und Köpfchen
- 18 **Restaurant**  
Marktfrische Bekömmlichkeiten
- 22 **Porträt des jüngsten**  
**«Aufsteigers des Jahres» aller Zeiten**  
Monsieur «Hundert Prozent»
- 26 **Gästezimmer**  
Selig ist, wer wohlgemut ruht
- 30 **Anlässe**  
Genussvoll feiern – mit Weitsicht tagen
- 33 **Gelebte Gastlichkeit**  
Unsere Mitarbeitenden
- 36 **Reportage: Nachmittags im Clubhaus**  
Wolkenfeen, Chablis und Zitronenfalter



IMPRESSUM «GASTHAUS ZUR FERNSICHT» PRESENTED BY LEADER

Magazin LEADER, MetroComm AG, Bahnhofstrasse 8, Postfach 1235, 9001 St.Gallen, Telefon 071 272 80 50, Fax 071 272 80 51, leader@metrocomm.ch, www.leaderonline.ch; **Verleger:** Natal Schnetzer; **Redaktion:** Pascal Tschamper; **Fotografie:** Lorenz Cugini; **Herausgeberin, Redaktion und Verlag:** MetroComm AG; Bahnhofstr. 8, 9001 St.Gallen, Tel. 071 272 80 50, Fax 071 272 80 51, www.leaderonline.ch, www.metrocomm.ch, leader@metrocomm.ch; **Geschäftsleitung:** Natal Schnetzer, nschnetzer@metrocomm.ch; **Anzeigenleitung:** Ernst Niederer, eniederer@metrocomm.ch; **Marketingservice/Aboverwaltung:** Verena Zäch, info@metrocomm.ch; Abopreis: Fr. 60.– für 18 Ausgaben; **Gestaltung/Satz:** Tammy Rühli, truehli@metrocomm.ch; **Produktion:** Ostschweiz Druck AG, Wittenbach; **Erscheinung:** Der LEADER erscheint 9x jährlich mit Ausgaben Januar/Februar, März, April, Mai, Juni, August, September, Oktober, November/Dezember, zusätzlich 9 Special-Ausgaben; 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

# «WIR WOLLEN BEGEISTERN, VERZAUBERN, FASZINIEREN»

**Wie die «Fernsicht» gestartet ist, wie er sich darauf vorbereitet hat und welche Ziele er noch anstrebt, erläutert Geschäftsführer und Küchenchef Tobias Funke im Interview. Beste Qualität bei den Grundprodukten steht für den Sternekoch über allem.**

**T**obias Funke, im April feierten Sie die Eröffnung der Fernsicht. Wie sind Sie gestartet?

Gewaltig! Am Tag der offenen Tür waren 2000 Leute da. Bisher hatten wir täglich 100 bis 150 Gäste – oder anders rum: in den ersten drei Monaten waren 10 000 Gäste in der Fernsicht. Wir sind 36 Festangestellte und zwölf Teilzeitkräfte. Natürlich muss sich noch

einiges einspielen, aber das war schon eine riesige Leistung des Teams. Zwischendurch gab es auch noch letzte bauliche Abnahmen. Aber man redet schon bis ins Vorarlberg von uns. Selber bekommt man das kaum mit, weil es immer viel zu tun gibt. Aber wenn man solches hört, ist das eine schöne Bestätigung.

**Sie konnten den Umbau mitgestalten. Wie haben Sie sich eingebracht? Was war Ihnen wichtig?**

Ich war von Anfang an dabei und konnte überall Ideen einbringen: Von der Hausfarbe bis zum Mobiliar – und natürlich vor allem bei der Kücheneinrichtung. Beispielsweise haben wir eigens angefertigte Tische in unserem Gourmetrestaurant. Sie lassen sich



Tobias Funke

ANSICHT



«WIR HABEN  
DIE BESTEN  
MITARBEITENDEN  
EINGESTELLT.»

mit hochklappbaren Teilen von rechteckigen Vierertischen in runde Sechsertische verwandeln. Das ist genial. Wir hatten aber auch einen ausgezeichneten Innenarchitekten: Bruno Stebler.

**Wie haben Sie sich auf die Fernsicht vorbereitet?**

Fast eineinhalb Jahre lang – seit Anfang 2014. In dieser Zeit rekrutierten wir die besten Mitarbeitenden. Wählten Geschirr, Besteck und so weiter. Üblicherweise machen Köche in meinem Alter eine Stage bei Dreisterneköchen. Wegen dem Umbau ging das aber nicht. Stattdessen habe ich Pro-

duzenten bester Produkte aufgesucht. Beispielsweise Willi Schmid, der im Toggenburg Käse auf Weltmeisterniveau kreierte. Ich war bei Rinderzüchtern in Wallis und bei Kaviarproduzenten. Dabei habe ich immer wieder gefragt: «Weshalb seid Ihr die Besten?» So habe ich gelernt, die Produkte von Grund auf zu verstehen und bleibe mir selber treu, statt eine Linie von anderen Köchen zu übernehmen. Wir haben im Dorf nebenan einen Bäcker, der ein Brot im Holzofen bäckt, das zuvor 32 Stunden gärt. Es gibt in der Nähe Gemüsebauern, die noch alte Sorten anbauen. Und wir haben Rinderzüchter und eine Metzgerei, die hervorragendes Fleisch lie-



fern. Ich schaute also, was die Region hergibt und bin fündig geworden. Viele Produkte kommen von weit her. Dabei bietet die Ostschweiz unglaubliche tolle Produkte.

#### **Was macht Ihre Küche aus?**

Ich nenne sie «Swiss Alpine Food». Ich verwende viel Fisch, Fleisch und Gemüse aus der Gegend – selbst Nüsse. Bereits 90 Prozent sind regionale Produkte. Künftig möchte ich das noch steigern. Im Gourmet-Restaurant ist es allerdings etwas schwieriger. Ich habe meine eigene Handschrift als Koch gefunden: verständlich, modern, saisonal, zeitgerecht, authentisch, bodenständig. Al-

les basiert auf gutem Geschmack. Glauben Sie mir: Das Gemüse, das wir einkaufen, schmeckt zehnmal besser als das handelsübliche. Die Milch kommt frisch und roh direkt vom Bauern. Das Fleisch stammt von Tieren, die nur Gras gefressen haben – kein Kraftfutter.

#### **Sie sind bekannt für die Wiederentdeckung alter Rezepte. Gehört das zum Fernsicht-Konzept?**

Das ist nicht mehr so extrem wie früher. Aber wir haben schon noch Milken oder Zunge auf der Karte. Ich habe mir ja auch viel Wissen aufgebaut um das kulinarische

Erbe der Schweiz. Ich besitze 350 Jahre alte Kochbücher. Heute schaue ich aber eher darauf, welche guten Produkte ich bekomme. Das Kreative dabei ist also eher die Zubereitung und die Kombinationen.

#### **Sie verbinden Tradition mit Moderne. Was ist vom «Alten» erhaltenswert? Und welchen Wert hat das «Neue»?**

Erhaltenswert ist, alles zu brauchen – also die ganze Wertschöpfung der Produkte. Diese muss man vorsichtig behandeln. Auch die Tierhaltung ist wichtig. Heute muss es leider vielerorts immer schneller und noch schneller gehen. Das Geldverdienen steht zu oft im





## IHRE ERSTE ADRESSE WENN ES UM DEN BEWEGUNGSAPPARAT GEHT

In der Klinik Am Rosenberg, dem Kompetenzzentrum für orthopädische Chirurgie in der Ostschweiz, steht der Patient im Mittelpunkt. **22 Belegärzte, 8 Anästhesieärzte, 250 Mitarbeitende und 22 Auszubildende** setzen alles daran, dass der Patient bei uns optimal betreut wird. Modernste Medizin-Technik sowie ein exzellentes Hotellerie- und Gastronomieangebot sind für uns eine Selbstverständlichkeit.

HIRSLANDEN KLINIK AM ROSENBERG, HASENBÜHLSTRASSE 11, 9410 HEIDEN  
T +41 71 898 52 52, [WWW.HIRSLANDEN.CH/ROSENBERG](http://WWW.HIRSLANDEN.CH/ROSENBERG)

KOMPETENZ, DIE VERTRAUEN SCHAFFT.

## **finessa**barnetta ag Grossküchen- und Speisenverteilssysteme



**finessa**barnetta ag • 9042 Speicher • 071 340 06 40 • [t.barnetta@finessa.ch](mailto:t.barnetta@finessa.ch) • [www.finessa.ch](http://www.finessa.ch)

Bauherrenregel 21:

**LEIDENSCHAFT OHNE GRENZEN.  
BEIM BAUEN UND IM DENKEN.**

9451 Kriessern  
[www.luechinger-metallbau.ch](http://www.luechinger-metallbau.ch)

  
**LÜCHINGER**  
METALL • GLAS • TÜR & TOR



«ICH BIN IMMER  
AUF DER SUCHE,  
MEIN NOTIZBUCH IST  
AUCH IMMER DABEL.»



Vordergrund. Für die gute Küche ist das aber nichts. Am Modernen besticht natürlich die Technik: Wir können heute die Temperaturen präzise auf 0,1 Grad regulieren – auf die Sekunde genau. Wir wissen exakt, wie sich Aromen verhalten und wie wir sie am besten kombinieren.

**Sie arbeiten mit traditionellen Schweizer Rezepten. Interessieren Sie sich auch für die Küchen anderer Länder?**

Klar, ich reise nie ohne den Michelin. Dabei spielt es mir aber keine Rolle, ob ich gutes Essen in einem Top-Laden oder auf der Strasse finde. Ich bin immer auf der Suche, mein Notizbuch ist auch immer dabei. Mit der fortschreitenden Globalisierung muss man aber auch sagen: Man findet kaum noch wirklich Neues. Die Frische der Thai-Küche fasziniert mich, ihr Spiel mit Säure und Schärfe. Auch die Vielfalt der chinesischen Küche ist beeindruckend. Auch spannend sind Küchen aus Vietnam, der arabischen Welt, Nord- und Südamerika.

**Wie kommt man in Ihr Team?**

Man muss top-motiviert sein. Zudem braucht es Passion für den Beruf und die

entsprechenden Fähigkeiten. Im Service ist auch das Auftreten wichtig. Wir haben im Team eine Berufsweltmeisterin, Baristas und eine Sommelière. Die Köche kommen aus Restaurants mit zwei und drei Sternen. Trotz der hohen Qualifikation unserer Mitarbeitenden unterstützen wir sie weiter in ihrer Entwicklung und Weiterbildung.

**Welche Ziele wollen Sie mit der Fernsicht noch erreichen?**

Wir wollen uns langfristig etablieren mit einer guten Auslastung. Das Wichtigste sind begeisterte Gäste. Den Mitarbeitenden wollen wir gute Arbeitsplätze bieten. Sie sollen sagen: «Wir arbeiten gerne hier.» Wir wollen sie weiterbringen, damit sie als junge Berufsleute in die Welt hinaus und etwas vorweisen können. Das gilt für die Küche wie für den Service – das sind keine «Teller-Taxis». Die können auch einen guten Filterkaffee brühen.

**Woher nehmen Sie die Kraft, täglich auf diesem Niveau zu kochen?**

Die Zusammenarbeit mit den Mitarbeitenden motiviert mich genauso, wie eine hohe Auslastung zu erreichen. Und natürlich ist

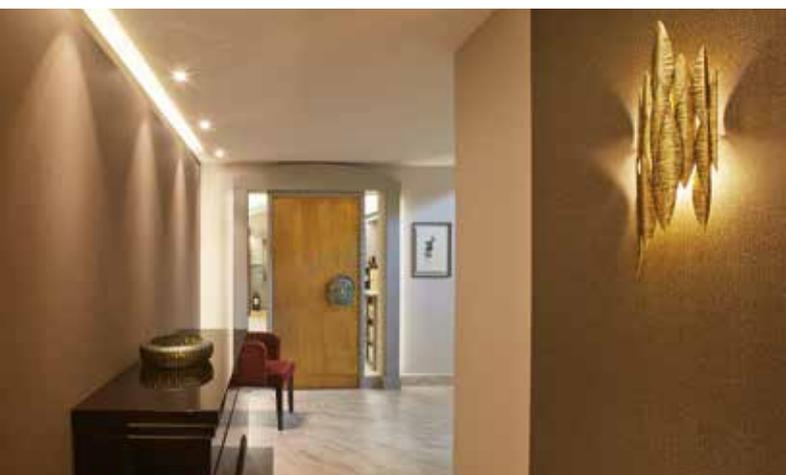
es toll, coole Gäste zu haben. Wir haben bereits Stammgäste, die ein bis zwei Mal die Woche kommen. Zudem gibt es Gäste, die immer wieder eine bis zwei Stunden Fahrzeit in Kauf nehmen. Oder Leute aus der Nähe, die um neun Uhr bei uns Kaffee trinken und Croissants genießen. Es ist sehr familiär bei uns. Man kennt sich – und das macht viel Freude.

**Wo sehen Sie noch Entwicklungspotenzial? Woher holen Sie die Inspiration dazu?**

Überall (lacht)! Ich kann noch ein besserer Chef werden. Die Kommunikation ist wichtig. Bei den Mitarbeitenden können wir das Produktwissen noch verbessern. Auch in der Küche kann man sich immer verbessern. Die Inspiration kommt einfach aus dem Kopf. Es braucht Willen und Energie – so können wir uns längerfristig steigern.

**Woher kommt Ihre Leidenschaft fürs Kochen?**

Ich hatte das Glück, meine zweite Lehre als Restaurationsfachmitarbeiter in der Spitzengastronomie zu machen. Ich brauche den Druck. Und ich liebe gutes Essen und gute Weine.





# FÜR GOURMETS MIT HERZ UND KÖPFCHEN

**Exquisite Produkte, verblüffende Kreationen  
und ein fast unbeschreiblich elegantes Ambiente –  
das ist die Gourmet-Küche der Fernsicht.**

**M**an stelle sich im Gaumen vor: ein glasig gebratener Steinbutt mit Fingerlime-Sauce, einem zarten Scampo und herzhafter Schweinsbacke, Champagner-Risotto und Gemüse... Na? Im Gourmet-Restaurant der Fernsicht laufen Tobias Funke und seine Köche – allesamt aus Sterneküchen – zur Höchstform auf. Sie bieten eine innovative und kreative Küche, eine gelungene Liaison von Tradition und Moderne. Das ist Philosophie.

#### **Kreative Klassiker**

Auf der übersichtlichen Speisekarte finden sich Klassiker der Haute Cuisine wie Perlhuhn, Entenbrust, Gänseleber, Steak vom Rind, Wolfsbarsch oder Seeteufel. Was macht Funkes Küche also modern und speziell? «Wir arbeiten mit tieferen Temperaturen, verwenden andere Gewürze und wagen neue Kombinationen», erklärt der Chef de Cuisine. Tatsächlich überrascht Tobias Funke immer wieder mit seinen Gerichten – beispielsweise

Das Gourmet-Restaurant:  
«Swiss Alpine Food» –  
eine blitzgescheite Küche.

# EINFACH NÄHER



Walter Pfister  
Verkaufsleiter

## Aufzüge sind mein Ding

Bei mir und meinen Kollegen sind Sie richtig, wenn Sie Ihren Lift planen. Schnelligkeit und Spezialanlagen-Kompetenz zeichnen uns aus.

Sprechen Sie mit uns. Ganz einfach.



## Ihr Fachmann für Abfluss- und Rohrreinigungen



Kanalreinigungsfahrzeug  
2-Achs Allrad-Kipper mit  
Kran & Greifer  
Spezialtransporte

Kanalreinigungen | Schachtentleerungen | Entsorgung | Kanalbohrungen

Niedermann AG  
Büelenweg 9  
9410 Heiden  
T 071 891 38 94  
M 079 355 69 56



„when nature, design  
and great character come together,  
something unique is created“

rochini

Finest tabletop

Rochini GmbH

Buxera 14a  
A-6833 Weiler

M +43 (0)664 3811822

F +43 (0)523 52091

hannes.tiefenthaler@rochini.at

www.rochini.at



EINE MODERNE  
ARCHITEKTUR MIT  
EDLEN TEXTILIEN  
SORGT FÜR EINE  
ENTSPANNTE ELEGANZ.



einer Perlhuhnbrust mit gefüllten Calamaretti, Frühlingszwiebeln und Belugalinsen oder der Kalbsvariation aus Milken, Zunge und Rücken auf Pilzragout und Bohnen.

Empfehlenswert für Feinschmecker ist das Gourmet-Menü mit wahlweise drei, vier, fünf, sechs oder sieben Gängen. Es kostet – ohne Wein – zwischen 125 und 185 Franken.

#### Erlesen, aber fair

Die Gourmetküche ist äusserst aufwendig bis in ihre Details und verwendet exklusivste Produkte. Darauf legt Tobias Funke besonderen Wert und arbeitet dafür eng mit Bauern, Gemüse- und Fruchteproduzenten, Käsern

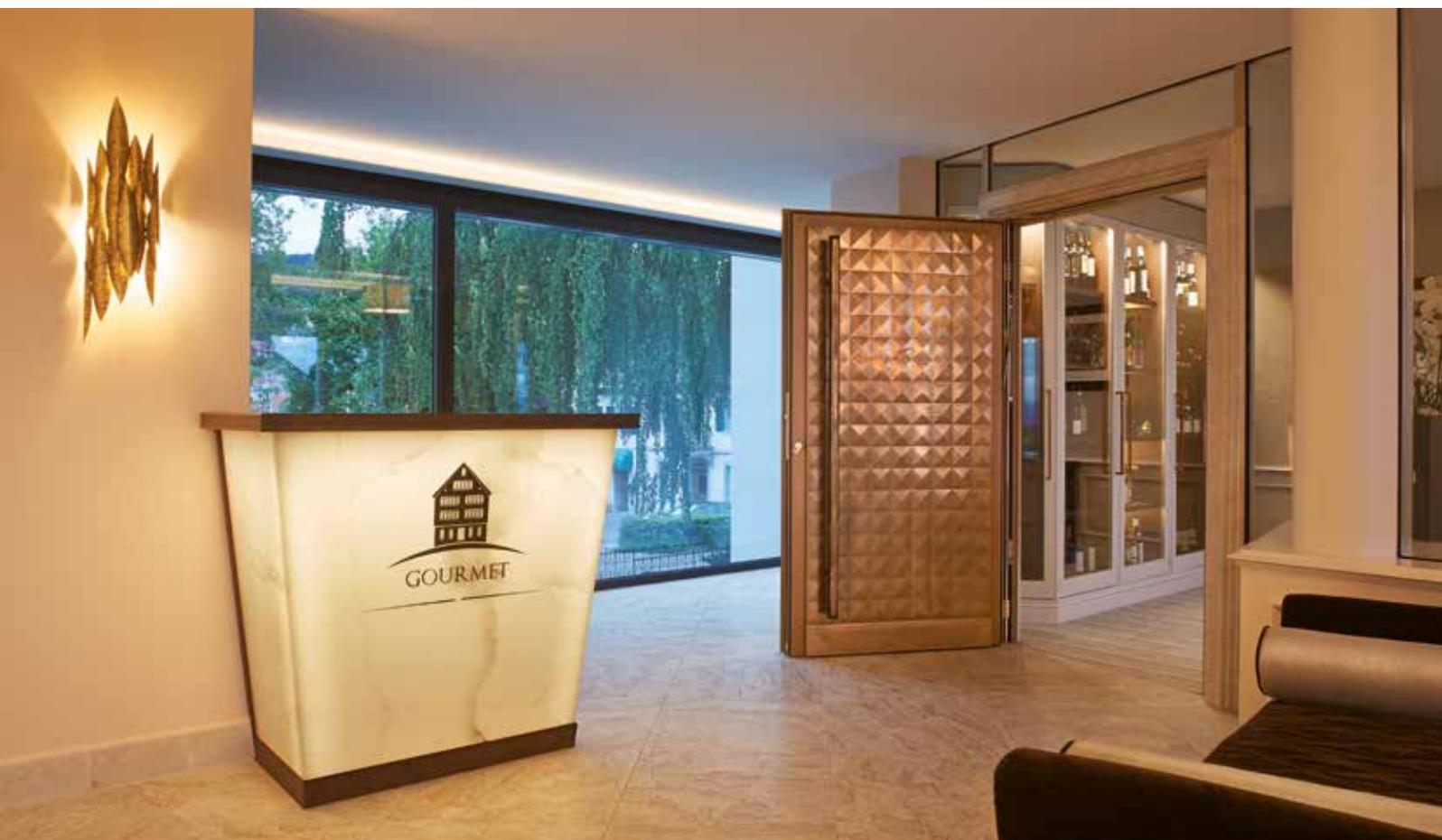
oder Fleischproduzenten zusammen – wenn immer möglich aus der Region. Im Gourmet-Restaurant auf der ersten Etage geht es etwas mondäner zu und her als im Restaurant im Parterre. Hier sind Produkte nicht einfach nur «exklusiv», sondern erlesen und zeigen Finesse. Faible für nachhaltiges Essen: Der Wolfsbarsch beispielsweise trägt das Etikett «bar de ligne», ist also mit Leine und Anglerhaken gefangen. Nicht mit dem Netz.

Eine moderne Architektur mit edlen Textilien sorgt für eine entspannte Eleganz. Bequeme Sessel umrahmen die grosszügigen und weit auseinander gestellten Tische. Die «Neue Zürcher Zeitung» schreibt dazu: «Seit

wenigen Wochen kocht der 1982 geborene Küchenchef in Heiden in Appenzell Ausserrhoden, in einem spektakulären Ambiente samt Aussicht auf den Bodensee, welche man nur mit unseriös klingenden Superlativen beschreiben könnte.» Dem ist nichts zuzufügen. Höchstens ein weiteres Zitat aus derselben Zeitung: «Swiss Alpine Food – eine blitzgescheite Küche.»

#### Öffnungszeiten und Reservation

Das Gourmet-Restaurant ist Dienstag bis Samstag von 11.30 bis 14.30 und von 18.30 bis 24 Uhr geöffnet. Reservationen unter 071 898 40 40 oder auf [www.fernsicht-heiden.ch](http://www.fernsicht-heiden.ch).



Genuss ist...  
**UrsPortmann**  
KREUZLINGEN UND ST GALLEN



**Herzliche Gratulation und ein Dankeschön für die Zusammenarbeit**

## Ihr Garten in guten Händen



**Waldburger Gärten**  
www.cwag.ch



**Planen und  
bauen**

## Heller AG Wohnbauten

**Der zuverlässige Partner für Ihr Bauprojekt.**

- Gestaltungen    – Schreinerei    – Zimmerei
- Malerei        – Bodenbeläge

**Kompetenz seit über 50 Jahren.**



Tiefenau 6 • 9410 Heiden • T 071 891 14 30 • info@gu-heller.ch • www.gu-heller.ch

**BLP Baumanagement GmbH**  
Bauleitungen                      Planungen

*Der kompetente Partner nicht nur  
für Bauherren mit Fern- sondern  
auch Weitsicht!*

Weinmoosstrasse 15  
8583 Sulgen

Tel.: +41 (71) 640 00 90  
Fax.: +41 (71) 640 00 91

[www.blp-sulgen.ch](http://www.blp-sulgen.ch)



TOPWEINE UND  
PREISGÜNSTIGE  
TROUVAILLEN  
MIT OPTIMALEM  
REIFEGRAD.



### Smoker Lounge

Sanfte Orange- und Brauntöne geben der Smoker Lounge im historischen Altbau eine warme und elegante Note. Hier können sich Tabakliebhaberinnen und -liebhaber ungestört zurückziehen – für Momente der Musse und Entschleunigung. Die Smoker Lounge bietet eine grosse Auswahl von über 70 Zigarren an – Klassiker aus Kuba und der Dominikanischen Republik ebenso wie Zigarren weniger bekannter Provenienz. Eine sorgfältige Auswahl an Weinen und Spirituosen sowie Kaffee, Tee und hausgemachte Friandise komplettieren das Angebot der gediegenen Lounge.

### Weinkeller

Im Weinkeller lagern rund 1000 verschiedene edle Tropfen in der Obhut von Kellermeister Daniel Wrede. Der Fokus liegt auf dem alten Wein-Kontinent – darunter sind auch schöne Schweizer Weine. Aber auch die Neue Welt wurde nicht ausser Acht gelassen. Ob Topweine mit klingenden Namen oder weniger bekannte preisgünstige Trouvailles: Ausgeschenkt werden ausschliesslich Weine mit optimalem Reifegrad. Der Weinkeller mit seinem besonderen Cachet bietet ein schönes Ambiente für einen Apéro in kleinerer Gesellschaft bis zu dreissig Personen.

# MARKTFRISCHE BEKÖMMLICHKEITEN

**Das Restaurant der Fernsicht bietet «Swiss Alpine Food» in einem modernen Ambiente mit behaglichen Rot- und Beigetönen. An warmen Tagen lädt zudem eine fantastische Terrasse zum Verweilen mit weitem Blick über den Bodensee.**

**T**obias Funke und sein Team bringen die gutbürgerliche Küche in die Moderne – und dies zu «normalen» Preisen. Trotzdem ist auch im Restaurant der Fernsicht alles frisch und selbst hergestellt – seien es Saucen, Teigwaren, Bouillon, ja gar das Ketchup. Hundert Prozent der Produkte kommen aus der Region. Chefkoch Tobias Funke achtet dabei stark auf Lieferanten, die nachhaltig und mit bester Qualität produzieren. Auch eine gute Tierhaltung liegt ihm am Herzen.

## **Leicht vergnügt in den Nachmittag**

Die Mittagskarte enthält täglich marktfrische Speisen. Dazu gehören Fleisch-, Fisch, Pasta- und vegetarische Rezepte – mit Menüsalat oder Suppe. Zudem wird ein dreigängiger Businesslunch serviert. Beispielsweise Zanderfilet mit Randen-Variationen als Vorspeise, dann ein geräuchertes Poulet auf Linsengemüse und zum Dessert Joghurt, Kirschen und Prosecco – für 52 Franken.

In den Sommermonaten gibt es zusätzlich eine Grillkarte mit Köstlichkeiten wie





Das Restaurant: Bringt die gutbürgerliche Küche in die Moderne.



Ihr Partner für  
Arbeiten in Metall  
und Glas

Wir finden für Ihren  
Wunsch die richtige  
Lösung

Besuchen Sie uns auf  
[www.eisenbauer.ch](http://www.eisenbauer.ch)

**EISENBAUER**

T 071 870 04 24

F 071 870 04 25

E [info@eisenbauer.ch](mailto:info@eisenbauer.ch)

Michael Gross AG  
Obere Buechschwendi 12  
9038 Rehetobel

## Fenster in Formen und Farben



**K · E · L · L · E · R**  
FENSTERBAU · SCHREINEREI AG

**Ausführung der Fenster in Holz  
Denkmalpflege**

Wir danken der Bauherrschaft für den  
interessanten Auftrag.

9602 BAZENHEID  
[KELLER-FENSTERBAU.CH](http://KELLER-FENSTERBAU.CH)

**Ihr Spezialist für...**

**media**

audio  
video  
hifi  
multimedia

**loft**



... Speziallösungen mit  
Lift- und Hubsäulen



... Multiroom-Systeme



... Glasblindschirme und  
unsichtbare Lautsprecher

medialoft gmbh • Im Vorland 8 • 8580 Amriswil • [info@medialoft.ch](mailto:info@medialoft.ch) • 071 420 06 00 • [www.medialoft.ch](http://www.medialoft.ch)



Berglistr. 58  
9320 Arbon  
Tel. 071 446 77 44  
Fax 071 446 02 36  
[www.menghin.ch](http://www.menghin.ch)

**Qualität und Leistungsfähigkeit**



AUF DER SPEISEKARTE  
STEHEN KLASSIKER WIE  
WIENER SCHNITZEL,  
SAIBLING, HACKBRATEN  
NACH FERNSICHT-ART  
ODER EINE MODERNE  
CREMESCHNITTE.



Alpstein-Poulet mit Thymianlack überzogen, Simmentaler Kalbssteak oder T-Bone vom Rind oder Kalb aus dem Salzkeller – der reguliert die Feuchtigkeit und Aromen des am Knochen reifenden Fleisches optimal; ein Geschmackserlebnis. Gegrillt wird auf der Holzkohle des sogenannten Big-Green-Egg-Grills.

#### **Klassiker neu interpretiert**

Auf der Speisekarte des Restaurants stehen Klassiker wie Wiener Schnitzel, Saibling, Hackbraten nach Fernsicht-Art oder eine moderne Crèmeschnitte. Dafür hat die Küchen-

brigade eine eigene Rezeptur und verwendet nicht einfach herkömmliches Hack, sondern lässt hochwertige Fleischstücke ohne Zugabe von Fett usw. durch den Wolf. Jeder Gast erhält seinen eigenen kleinen Hackbraten – mit Rosmarinjus, Kartoffelstock und Babykartoffeln für moderate 28 Franken.

Und die Details stimmen auch im Restaurant: Beispielsweise wird das Tatar erst bei Bestellung frisch von Hand geschnitten. Das Brot kommt aus dem Holzofen einer umliegenden Bäckerei und schmeckt köstlich. Und auf guten Kaffee wird Wert gelegt. Dafür sor-

gen vier Baristas. Der aufmerksame Service brüht am Tisch einen Filterkaffee mit floralen Aromen. Dieser macht das Restaurant auch morgens und nachmittags zum Treffpunkt in Heiden. So sind auch Wanderer gern gesehene Gäste im Restaurant, auf der Terrasse und im Garten.

#### **Öffnungszeiten und Reservation**

Das Restaurant ist täglich durchgehend von 8 bis 24 Uhr geöffnet. Reservationen unter 071 898 40 40 oder auf [www.fernsicht-heiden.ch](http://www.fernsicht-heiden.ch).



# MONSIEUR «HUNDERT PROZENT»

**Mit derselben nonchalanten Leichtigkeit, wie er Moderne und Tradition vereint, bringt er Perfektionismus und Bescheidenheit unter einen Hut: Tobias Funke überrascht seine Gäste gerne**

**W**underknabe», «Künstler», «Starkoch», «Gipfelstürmer» und dazu «Sonnyboy der Gastroszene» – die Medien geizen nicht mit hochjubilenden Etiketten, wenn es um Tobias Funke geht. Er koche wahlweise wie ein «König» oder gar wie der «Herrgott selber». Ein «eindrückliches Palmarès» weise er aus.

#### **Einfach zufriedene Gäste**

Nun – Letzteres ist wirklich belegt: Gelernt hat Funke bei Horst Petermann und Antonio Colaianni. Bereits mit 24 hat er sich selbstständig gemacht mit der «Falkenburg» in Rapperswil. Vier Jahre später eröffnete er «Funkes Obstgarten» in Freienbach. 16 GaultMillau-Punkte, ein Michelin-Stern und die Auszeichnung «Aufsteiger des Jahres»

hat er sich erarbeitet. Seine Küche ist ehrgeizig, TV-Auftritte meistert er mit dem verschmitzten Charme eines eloquenten Filous.

Allüren? Weit gefehlt. «So ist halt die Presse», winkt Funke ab. «Wenn ich gefragt werde, was ich mache, dann sage ich, ich sei Koch. Punkt.» Als Person bleibt Tobias Funke auf dem Teppich. «Meine Gäste sollen einfach zufrieden sein», sagt er fast schon beiläufig, angesprochen auf seine Punkte und Sterne. Die Sterneküche verlangt viel ab. Wo ist Schluss mit Funke? «Man darf sich nicht verbiegen. Wir kochen auf diesem Niveau, weil ich das will, nicht für Gourmetführer.» Funke will – leider! – auch partout kein Kochbuch herausgeben oder als TV-Koch durch die Programme tingeln – das ist nicht sein Ding.





Tobias Funke

Tobias Funke: Lebt und strebt grösstmöglicher Nachhaltigkeit entgegen.



9013 St. Gallen  
9306 Freidorf

Tel. 071 277 32 64  
Fax. 071 278 29 51

**Ihr Metallbau-Partner seit 1924**

[muellermetallbau@bluewin.ch](mailto:muellermetallbau@bluewin.ch)  
[www.metallbaumuellerag.ch](http://www.metallbaumuellerag.ch)

*Seit 1945 entwickeln und fertigen wir bei der **Ammann Storen AG** innovative, hochwertige Sonnen- und Wetterschutzlösungen, die im Einklang mit dem Gebäude und der Umgebung ein Maximum an Funktionalität, Komfort, und Lebensqualität bieten.*

*Beim Gasthaus zur Fernsicht haben wir horizontale- und vertikale Beschattungssysteme montiert, die sich in Form und Farbe perfekt in die Architektur integrieren und zuverlässigen Schutz vor Sonne, Regen und Sturm bieten.*

*Wir danken der Bauherrschaft für den Auftrag!*



## Elektrotechnik aus einer Hand

Wir danken der Bauherrschaft für den Auftrag der **Netzwerkverkabelung, Telekommunikation und Informatik.**

ELEKTROTECHNIK  
**Huber+Monsch**  
Starkstrom | Automation | Telematik | Informatik

St.Gallen | Gossau | Rorschach  
[www.hubermensch.ch](http://www.hubermensch.ch)  
T 071 274 88 77

### Der Perfektionist

Bei jeder Gelegenheit streicht er die Teamleistung in Küche und Service hervor. Als die «Weltwoche» ihm vor einigen Jahren ankreidete, die Anpreisung des eigenen Namens wirke angestrengt, weil er auf «Funkes Speisekarte» «Funkes Ravioli», «Funkes Essiggurken» und «Tafelspitz nach Funkes Art» führte, verbannte er seinen Namen umgehend aus den Menüs. Auch als etablierter Koch in der Fernsicht weiss Funke: «Wir können uns überall verbessern – auch ich als Chef». Und bei solchen Sätzen macht anfängliche Demut dann doch allmählich einer zielstrebigem Eifrigkeit platz.

Funke als bescheidenen Zeitgenossen zu beschreiben, griffe zu kurz. Funke ist ambitioniert, Funke blickt in die Zukunft: 18 Gault-Millau-Punkte und zwei Michelin-Sterne dürften es schon werden – auch wenn bei ihm zufriedene Gäste vor der Kritikerzunft stehen. Sein Wesen hilft ihm dabei: Ausser Selbstbewusstsein und gesundem Ehrgeiz wird Funke vor allem Perfektionismus nachgesagt. Er will

nicht nur die besten Produkte in seiner Küche. Er will auch wissen, weshalb seine Lieferanten die besten sind. Darum besucht er sie gerne persönlich – wie beispielsweise den Gewürzmüller Ingo Holland oder den Käseweltmeister Willi Schmid im Toggenburg. Funke sieht ständig und überall Dinge, die er und sein Team noch besser machen können; in der Küche müssen die Abläufe perfektioniert werden, der Service braucht noch bessere Informationen über Produkte und Zubereitung. «Es muss sein wie in einem Orchester. Stimmt der Teamgeist, stimmt die Musik», sagt Funke.

### Mit Leidenschaft für beste Produkte

Die ständige Suche nach Perfektion treibt ihn weniger in Europas Drei-Sterne-Tempel, sondern vor allem zu regionalen Produzenten. Vor der Eröffnung der Fernsicht hat er monatelang nach dem perfekten Brot, der perfekten Karotte oder dem perfekten Kalbssteak in der Ostschweiz geforscht. Regionalität schreibt Funke gross. Zu Recht nennt er seinen Kochstil «Swiss Alpine

Food». Das passt ins Appenzell, ist aber wohl kein verklärtes Plädoyer für Heimeligkeit; Funke lebt und strebt grösstmöglicher Nachhaltigkeit entgegen.

Seine Gesprächspartner lässt Funke gerne wissen, dass er die Produkte und ihre Herkunft genauestens kennt. Und wenn er über diese spricht, brechen seine authentische Hingabe und Begeisterung für sein Metier geradezu aus ihm heraus. «Immer extravaganter, immer verrückter, immer spezieller: Lange war dies das Credo der Spitzenköche», sagt Funke. Er selbst lässt sich lieber von saisonalen Produkten, die ihm seine regionalen Lieferanten aktuell anbieten, inspirieren. Lange genug hat er in Jahrhunderte alten Rezeptbüchern recherchiert, um das kulinarische Erbe der Schweiz neu aufleben zu lassen – modern interpretiert. «Bereits neunzig Prozent aller Produkte in der Fernsicht stammen aus der Region.» Und der Perfektionist Funke kommentiert sich unverblümt selbst: «Das Ziel sind hundert Prozent.»







# SELIG IST, WER WOHLGEMUT RUHT

**Richtig geniessen – das geht im Gasthaus zur Fernsicht auch dank den Boutique-Zimmern; den See zur einen, der denkmalgeschützte Appenzeller Biedermeier-Dorfkern zur anderen Seite. Den Weitblick und die gute Luft wusste schon Henry Dunant zu schätzen.**

**V**ier liebevoll eingerichtete Boutique-Zimmer ergänzen das gastronomische Angebot der Fernsicht in Heiden. Durch die einladende Reception gelangt man via eleganter Wendeltreppe in die dritte Etage zu den vier Doppelzimmern. Auch hier gilt: Eine Symbiose von modernen Materialien mit klassizistischem Ursprung sorgt für Gemütlichkeit. Dabei ist jedes Zimmer anders eingerichtet – auch farblich, aber immer stimmungsvoll gastlich.

#### **Schlemmen und schlummern**

Die Boutique-Zimmer machen die Fernsicht insbesondere auch für eine kleine Gourmet-Reise wertvoll. Wer die exquisite Küche, die erlesenen Weine und zum Schluss in der gediegenen Lounge eine gute Zigarre mit schönem Digestif richtig geniessen will, lässt den Wagen in der eigenen Tiefgarage – von dort erreicht man das Restaurant- und Hotelgebäude übrigens selbst wenn's regnet trocken. In den Gästezimmern lässt es sich – bei

Die Gästezimmer:  
Symbiose von  
modernen Materialien  
mit klassizistischem  
Ursprung.

Die PROJEKT AG bietet  
*dreifache Kompetenz.*

Ihr Partner für nachhaltige  
Zukunftsprojekte.

**PROJEKT AG** Ingenieurbüro für Elektrotechnik  
T 071 727 06 66 [info@projektag.ch](mailto:info@projektag.ch) [www.projektag.ch](http://www.projektag.ch)  
Dornacherhof Auerstrasse 31 9435 Heerbrugg



**PROJEKT AG**

Elektroplanung  
Beratung + Bauleitung  
Lichtplanung

**MINERGIE®**  
FACHPARTNER

# Wäschepflege mit Kompetenz.



Schulthess Maschinen AG, CH-8633 Wolfhausen, Tel. 0844 880 880, [info@schulthess.ch](mailto:info@schulthess.ch), [www.schulthess.ch](http://www.schulthess.ch)



WEIL SAUBERKEIT WAS WERT IST.

Herzlichen Dank für den  
spannenden Auftrag

[pronto.reinigung.ch](http://pronto.reinigung.ch)



# Schlüssel Müller AG



Für jedes  
Anliegen,  
der passende  
Schlüssel



Schlüssel Müller AG

Öffnungszeiten  
Mo–Fr 07.45–12.00 | 13.30–18.00  
Sa 08.00–12.00

Inhaber J. Brändli  
Katharinengasse 14 | 9004 St.Gallen  
T +41 (0)71 244 15 55 | F +41 (0)71 244 15 65

[www.schluessel-mueller.ch](http://www.schluessel-mueller.ch) | [office@schluessel-mueller.ch](mailto:office@schluessel-mueller.ch)



Appenzeller Luft – nach einem ausgedehnten Mal herrlich schlafen.

#### **Traditioneller Kurort**

Am nächsten Morgen begeistert einmal mal mehr die Aussicht, noch bevor es zum Frühstück im Restaurant oder Garten geht. Heiden liegt auf rund 800 Metern – hoch über dem Bodensee – und ist fast immer nebelfrei. Deshalb hat das Dorf im Appenzeller Vorderland eine lange Tradition als Kurort, die weit ins 19. Jahrhundert zurückgeht: Der berühmte Berliner Augenarzt Freiherr Albrecht von Graefe und der Schweizer Neurologe Heinrich Frenkel holten ihre Patienten hierher. Gäste aus ganz Europa folgten. Henry Dunant, Gründer des Roten Kreuzes, verbrachte seine letzten 23 Jahre und seinen Lebensabend hier.



JEDES ZIMMER IST  
ANDERS EINGERICHTET –  
AUCH FARBLICH,  
ABER IMMER  
STIMMUNGSVOLL  
GASTLICH.

#### **Gästezimmer in der Fernsicht**

Doppel 285 Franken

Einzel 240 Franken



# GENUSSVOLL FEIERN – TAGEN MIT WEITBLICK

**F**ür familiäre Veranstaltungen, Feste mit Freunden oder geschäftliche Seminare ist die Fernsicht in Heiden bestens ausgerüstet. Dafür lohnt es sich, frühzeitig das Gespräch zu suchen. Das Team der Fernsicht geht individuell auf persönliche Wünsche ein und organisiert Anlässe nach Mass.

Dank dem gegenüberliegenden Kursaal können Bankette bis zu 240 Personen ausgerichtet werden – aber beispielsweise auch kleine, gemütliche Empfänge für 15 Personen im Clubhaus oder ein Familienessen im eigenen Biedermeier-Stübli.

Gourmet	bis 60 Personen
Restaurant	bis 40 Personen
Biedermeier-Stübli	bis 20 Personen
Clubhaus	bis 15 Personen
Gartenanlage	bis 100 Personen
Kursaal Heiden	bis 240 Personen

**Beratung und Information:**

071 898 40 40 oder [info@fernsicht-heiden.ch](mailto:info@fernsicht-heiden.ch)



Anlässe: In gediegenem Ambiente festlich feiern oder inspirierend tagen.



stilecht zeitgemäss

**franz koster . appenzell**  
 schmiede und gestaltung gmbh  
 ch- 9050 appenzell tel. 071 787 45 11



**artho**  
 boden  
 ideen

Der Parkettboden erfreut sich grosser Beliebtheit, er ist zeitlos und elegant. Kein anderer Bodenbelag vermag punkto Ausstrahlung, Wärme und Komfort derart zu überzeugen.

Beim Objekt «Im Gasthaus zur Fernsicht» sollte ein Parkettboden gefunden werden, der zum Charme und dem

exquisiten Einrichtungsstil passt. Andererseits muss dieser aber auch den hohen Ansprüchen in Bezug auf die Strapazierfähigkeit (Restaurant) Rechnung tragen. Die Wahl fiel auf ein speziell angefertigtes Tafelparkett bestehend aus einheimischer Eiche und europäischem Nussbaum. Zudem wurde der Randbereich mit einem Fries in Nussbaum und eingelegtem Ahorn Filetstab ausgebildet. Eine wunderschöne, anspruchsvolle Verlegearbeit, welche von den lang-

jährigen Mitarbeitern von Artho Bodenideen mit Freude und Stolz ausgeführt wurde.



artho bodenideen · burgstrasse 47 · 9000 st.gallen  
 071 278 80 30 · info@artho-bodenideen.ch  
 www.artho-bodenideen.ch



Öffnungszeiten: Di - Fr: 08.30 - 12.00 / 13.30 - 18.30 Uhr  
 Samstag 09.00 bis 16.00 Uhr



# Spirig



*Spirig Schreinerei AG*  
*Möbel und Innenausbau*  
*Ebenastrasse 9*  
*9413 Oberegg*  
*Tel. 071 891 23 24*  
*Fax 071 891 23 72*

*Ihr Partner für exklusive*  
*Schreinerarbeiten*



# Meisterklasse

Wir schätzen Qualität und Service genauso sehr wie Sie. Auch beim Gasthaus «Zur Fernsicht» in Heiden.

UBS Switzerland AG  
Kirchplatz 4, 9410 Heiden

[ubs.com/schweiz](http://ubs.com/schweiz)

© UBS 2015. Alle Rechte vorbehalten.



**Hengartner + Partner**  
Luft- und Klimatechnik

Projekte mit Weitsicht -  
zuverlässig und effizient.

Beratung + Planung  
Ausführung + Installation  
Unterhalt + Wartung

Hengartner + Partner Luft- und Klimatechnik AG | Lindenstrasse 77 | 9000 St.Gallen | [www.hengartner-partner.ch](http://www.hengartner-partner.ch)



**Fassadenrenovation**  
**Innenrenovation**  
**Verputzen**  
**Tapezieren**  
**Vergolden**  
**Airbrush**  
**Schimmelbekämpfung**

**Gloor Sonderegger** GmbH  
**Malerhandwerk**

Hinterergeten 709 | 9427 Wolfhalden  
Werdstrasse 14 | 9410 Heiden  
Büro 071 891 10 56  
[info@gloor-sonderegger.ch](mailto:info@gloor-sonderegger.ch) | [www.gloor-sonderegger.ch](http://www.gloor-sonderegger.ch)



# DAS KADER IM GASTHAUS

**In der Fernsicht sind knapp vierzig «gute Seelen» für Sie im Einsatz.**

**Wir stellen die Verantwortlichen vor.**

## DANIELA MÜLLER

CHEF DE SERVICE/SOMMELIERE

«Die Freiheit, zu lernen sowie etwas Neues und Grossartiges zu schaffen, gefällt mir. Die Aussicht und das Wohlfühlambiente machen die Fernsicht zu einem traumhaften Ort für gemütliche Stunden in Gesellschaft oder für einen romantisch-kulinarischen Streifzug. Die Gäste sollen sich wohlfühlen. Dafür versuchen wir, uns in ihre Lage zu versetzen. Wir wollen ihnen kulinarisch hochstehende Stunden abseits des Alltags bieten.»

*Wichtigste berufliche Stationen:* Golf- und Vitalpark in Bad Waldsee, Gasthaus zum Gupf in Rehetobel, Restaurant Guth in Lauterach

*Aus- und Weiterbildungen:* Hauswirtschafterin, Wirtschafterin, Technikerin und dann Diplom-Sommelière und Barista



## ANDRE OMLOR

SOUS-CHEF

«Tobias Funke hat Vertrauen in seine Mitarbeitenden und gibt Freiräume, in denen man sich entfalten kann. Das junge Team gefällt mir. Hier ist alles einzigartig: Teller, Gläser, die komplette Ausstattung. Sie ist sehr puristisch. Einzigartig sind auch die Aussicht, die netten Leute und die Qualität, die wir bieten. Wichtig sind Sauberkeit und Perfektion. Ich will offen sein für Neues und auch stets ein offenes Ohr für die Mitarbeitenden haben.»

*Wichtigste berufliche Stationen:* Deuringschlössle in Bregenz bei Heino Huber, Sporthotel Silvretta Montafon in Gaschurn, ein Monat Stage im Vendôme in Bergisch Gladbach bei Joachim Wissler

*Aus- und Weiterbildung:* Ausbildung zum Jungsommelier in Österreich, Meisterkurs an der HOFA-Akademie in Heidelberg





## HANNES WENDLANDT

STV. SOUS-CHEF

«Die Fernsicht bietet alles auf höchstem Niveau: die besten Mitarbeitenden, die Qualitätsansprüche in kulinarischer Hinsicht, das eigens designte Interieur – das ist einzigartig in der Schweiz. Hinzu kommt die exponierte Lage mit Blick über den Bodensee. Hochwertige Lebensmittel und das Know-how, diese von ihrer besten Seite zu präsentieren, machen die Fernsicht zu einem besonderen Erlebnis für Gäste. Wir etablieren eine neue, innovative Schweizer Küche – und dies zu erschwinglichen Preisen. Bei der Zubereitung der Gerichte ist die Präzision entscheidend. Wir haben ein positives und motivierendes Umfeld – das spiegelt sich in der Teamarbeit.»

*Wichtigste berufliche Stationen:* Gasthof Löwen in Thörigen bei Nik Gygax, Restaurant Adelboden in Steinen bei Franz Wiget, Restaurant Pinte in Dättwil und Gasthof Bären in Mägenwil bei Bernhard Bühlmann

*Aus- und Weiterbildungen:* Jagdschein, eidg. dipl. Hotelier, Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich, diverse Pâtisserie-Kurse bei Pierre Herme, Bernd Siefert und Stephane Glacier



## SABRINA KELLER

CHEF DE SERVICE

«In der Fernsicht habe ich die Möglichkeit, Gäste zu begeistern. Hier weiss ich, dass in puncto Perfektion und Qualität keine Grenzen gesetzt werden. In jedem Detail steckt so viel Leidenschaft, Liebe, Können, Wissen, Herzblut und Herzlichkeit, wie ich es selten erleben durfte. An unserer Top-Lage sorgen dreissig Mitarbeitende inklusive Inhaber und Geschäftsführer Tag für Tag dafür, dass dies so bleibt. Wir wollen jeden Tag besser werden – aber es muss auch Spass machen.»

*Wichtigste beruflichen Stationen:* Schweizer Berufsmeisterin und Berufs-Weltmeisterin mit neun Monaten Training im In- und Ausland.

*Aus- und Weiterbildungen:* Ausbildung zur Restaurationsfachfrau EFZ, Barfachscheule, Training für die Schweizermeisterschaften und Weltmeisterschaften, Bereichsleiterin Restauration mit eidg. Fachausweis, Barista Skills Intermediate

# LARS GRAUBAUM

CHEF CLUBHAUS

«Wir haben ein tolles Team und nette Gäste, das Arbeitsklima stimmt und das Ambiente ist grossartig. In der Fernsicht fühlen sich die Gäste, als wären sie in den Ferien. Sie können einfach die Seele baumeln lassen – dafür sorgt auch der freundliche und kompetente Service. Man kann sich bei uns den ganzen Tag wohlfühlen, ohne dass es langweilig wird – am besten bei einem köstlichen Lunch im Restaurant, dann einem erfrischenden Drink im Clubhaus, bevor es zum Gaumenschmaus ins Gourmet-Restaurant geht und nochmals ins Clubhaus für einen schönen Digestif. Ich achte auf Kreativität und Qualität bei den Getränken – zudem sollen sie schnell beim Gast sein.»

*Wichtigste beruflichen Stationen:* Georg Bar & Grill in Zürich, Barodox in Zürich, Restaurant Steinfels in Zürich, The Ritz Carlton Hotel in Berlin und Gastronomiejobs in Spanien, Japan, Australien und Neuseeland

*Aus- und Weiterbildungen:* Verschiedene Barista-Schulungen, Diplom zum Eventmanager, Master of Bartending, Bartender-Zertifikat und Gambling-Zertifikat (Australien), Food & Beverage-Zertifikat und Bartender-Zertifikat (Deutschland), Ausbildung zum Hotelfachmann sowie Fremdsprachenkurse



# JANA BUSSERT

CHEF PATISSIER/SOUS-CHEF

«Die Aussicht und das Interieur sind offensichtlich. Aber auch das Team macht die Fernsicht zu einem besonderen Ort. Wir sind nahe bei unseren Gästen. In der Fernsicht herrscht Ungezwungenheit, wir haben Spass an der Arbeit, kommen gut miteinander aus – das spüren die Gäste. Bei der Arbeit achte ich auf alles. Jeder hat seinen Fokus, aber der Rundumblick darf nie fehlen.»

*Wichtigste berufliche Stationen:* Restaurant Facil in Berlin, L'Orquivit in Bonn, The Dolder Grand in Zürich

*Aus- und Weiterbildungen:* Kochlehre, Pralinen- und Pâtisserie-Kurse, Berufsbildnerin und Handelsschule



In der Fernsicht ist  
Qualität allgegenwärtig,  
nicht nur auf den Tellern.





# WOLKENFEEN, CHABLIS UND ZITRONENFALTER

Schwerelos schiebt ein laues Lüftchen einzelne Wölkchen ans deutsche Bodenseeufer. Weisse Segel ziehen gemächlich schaumige Linien ins tiefe Blau. Fernab der Geschäftigkeit in den Anrainerlandern des Bodensees schweift der Blick von hier aus erhaben übers Unterland. Man kann kaum genug davon bekommen. Sanft bewegen sich die Äste alter Bäume und junger Sträucher im Wind – als ob ihr Rauschen zum mondänen Soft-Jazz gehörte, der aus

den Boxen klimpert: «This is the return of the space cowboy», haucht die Damenstimme einer Cover-Formation dazu.

Weisse Schirme sind unter den stahlblauen Appenzeller Himmel gespannt. In den Sesseln des offenen Clubhauses mit Bar genießen einige Gäste die Leichtigkeit eines Appenzeller Sommernachmittags im Spätjuni; sie sonnen mit geschlossenen Augen, ziehen an ihren Havannas, gönnen sich saftige Erfrischungen in allen Farben, ein Glas Chablis.



PORTA ROMANA

[PORTAROMANA.CO.UK](http://PORTAROMANA.CO.UK)



FREDDY UND SABINE GROSSAUER  
HABEN DIE «FERNSICHT»  
IN EINE OASE DES GUTEN  
GESCHMACKS VERZAUBERT.



«Einer Fee gleicht diese Wolke», heisst es am Nachbarstisch. «Nein, einem Kometen.» – «Übertreib's nicht!» Auf der anderen Seite des Gartens steht stilvoll in weiss das vierstöckige Biedermeierhaus der «Fernsicht». Helle Steinplatten umrahmen den quadratischen Rasen vor dem Appenzeller Original. Akkurat geschnitten und gepflegt ist er, von saftigem Grün, wie Teppich. Ich lehne mich zurück. Wann beginnt eigentlich Wim-

bledon? Ein Zitronenfalter flattert vorbei. Ein Lüftchen begehrt auf. «This ist the return of the space cowboy.» Gedankenlosigkeit. Unbezahlbare Gemütlichkeit...

«Ich bin der Fredy. Herzlich willkommen!» Ich schiebe die Sonnenbrille ins Haar. Fredy und Sabine Grossauer haben die «Fernsicht» in eine himmlische Oase des guten Geschmacks verzaubert, nicht nur kulinarisch.

«Alles Manufaktur», sagt Fredy Grossauer auf dem Rundgang – vom Garten in die beiden Restaurants mit Terrassen und ihren Küchen, die liebevoll ausgestatteten Hotelzimmer, den beeindruckenden Weinkeller und über die Tiefgarage wieder zurück ins Clubhaus. Der Türöffner zum Weinkeller – ein in Bronze gegossenes Bacchus-Unikat. Der Parkett in der Smoker Lounge – aufwendig dem ehemaligen Original nachgeahmt. Die





# Züst

**Züst Bau AG**  
**Weidstrasse 3**  
**9410 Heiden**

**Wir danken der Bauherrschaft für den Baumeisterauftrag  
und wünschen dem Gasthaus zur Fernsicht viel Erfolg!**

Wir bedanken uns für  
Ihren geschätzten Auftrag und  
wünschen Ihnen viel Erfolg!

Muldenservice · Entsorgungsstelle · Kippertransporte  
Hakengerät · Schneeräumung · Streusalzverkauf · Kehrlichtabfuhr  
Verkauf und Reparaturen von Kehrlichtcontainern

[frischknecht-heiden.ch](http://frischknecht-heiden.ch)

# HEIDEN FRISCHKNECHT AG

Hans Frischknecht AG | Kohlplatz 1, 9410 Heiden | T 071 891 19 93 | [info@frischknecht-heiden.ch](mailto:info@frischknecht-heiden.ch)



## Gebäudetechnik nach Mass

IG Energietechnik GmbH · Langgasse 88 · CH-9008 St.Gallen · T 071 244 62 60

# Leader lesen LEADER®

LEADER. Das Ostschweizer Unternehmernmagazin. [www.leaderonline.ch](http://www.leaderonline.ch)

Wand hinter der Reception – gefertigt aus dem grössten Onyx Europas. «Ein Halbedelstein», sagt Fredy Grossauer. In der Fernsicht ist Qualität allgegenwärtig, nicht nur auf den Tellern. Auch die Tische im Gourmet-Restaurant: Einzelanfertigungen. Die Lampen an der Decke – nach Plänen des Innenarchitekten Bruno Stebler in London gefertigt. Die Treppe in die erste Etage windet sich um einen einzig für die Fernsicht mundgeblasenen Leuchter. Die Liste könnte beliebig verlängert werden.

Die Grossauers und ihr Sternekoch Tobias Funke haben eine Perle schweizerischer Gastronomie zum Leben erweckt, nichts dem Zufall überlassen, alles andere als «gשמר-

zelet». Angeben passt nicht zu Fredy Grossauer – aber wenn man ihn auf Gegenstände und Einrichtungen hinweist, kennt er zu allem eine kleine Geschichte. Und da und dort blitzt ganz beiläufig etwas stolz in seinen Augen auf; die Fernsicht ist ein Gesamtkunstwerk, bei dem alles zusammenpasst.

«Sind das alles Bordeaux?», frage ich vor einer mit Holzkisten verpackten Wand im Weinkeller. «Ja, die sind eigentlich aus meinem privaten Keller», sagt Fredy Grossauer. War da ein Spürchen Wehmut zu hören? Ich zähle rasch durch: 80 verschiedene Kisten. «Da drüben hat's noch ein paar mehr.» Ich mache einen Schritt zurück, stolpere bei-

nahe über eine Impériale Château Margaux – und verdränge das Bild in meinem Kopf einer Sechsliterlache kräftigsten Rots. «Wir haben 1000 Weine in 12000 Flaschen – für jedes Portemonnaie. Magst Du Wein?» Klar mag ich. Fredy Grossauer führt mich zurück in den Garten, wo ich in einer Lounge Platz nehme. Er lässt mir die Weinkarte bringen. Die «Weinkarte» ist ein gut zehn Zentimeter dickes Buch. Ich bestelle Sauvignon. Und entschlüsse mich für eine Zigarre. «Darf ich sie Ihnen anzünden?», fragt der Kellner ganz selbstverständlich. «Unforgettable» singt's aus den Boxen. Sein.





Seeallee 10  
CH-9410 Heiden  
+41 (0)71 898 40 40  
info@fernsicht-heiden.ch  
fernsicht-heiden.ch



# BENTLEY. RECOMMENDED BY HIRSCH.

Good News: Ab sofort können wir Ihnen auch  
Neuwagen der Marke Bentley vermitteln.



Als Sales Consultant von Bentley Zürich freuen wir uns, Ihnen jetzt in der Ostschweiz exklusiv auch Bentley Neuwagen vermitteln zu können. Selbstverständlich ist Ihr jetziger und Ihr zukünftiger Bentley bei uns, dem offiziellen Bentley Servicepartner für die Region, immer in den besten Händen.



**Bentley Service Hirsch AG St. Gallen**, Zürcher Strasse 202, 9014 St. Gallen  
Schweiz Tel. +41 71 274 36 36, [www.service-hirsch.ch](http://www.service-hirsch.ch)

OYSTER PERPETUAL DAY-DATE



**ROLEX**



**BUCHERER**

1888

St.Gallen Multergasse 15 | [bucherer.com](http://bucherer.com)