

# GENUSS

**LEADER**

DAS OSTSCHWEIZER MAGAZIN FÜR  
KULINARIK UND GAUMENFREUDEN



**AB SEITE 06**  
**GENUSSTROUVAILLEN**  
**ZWISCHEN ALPSTEIN**  
**UND BODENSEE**

**AB SEITE 36**  
**AUSGEZEICHNETE**  
**RESTAURANTS**  
**IN WORT UND BILD**

**AB SEITE 63**  
**DIE KULINARISCHE**  
**OSTSCHWEIZ**  
**AUF EINEN BLICK**

## Italienische Manufakturen

Wir vertreten sie oft schon seit 25 Jahren: Die kleinen, feinen Weingüter, die mit höchsten Auszeichnungen geradezu überhäuft werden. Ihre Produktionsmengen sind klein, sie konzentrieren sich auf höchste Qualität, sind oft nur im kleinen Kreis der Kenner und Geniesser bekannt. Sie begegnen ihnen in den Gasthäusern, die nebst der sorgfältig gepflegten Küche grösste Aufmerksamkeit auch dem Weinkeller schenken.

Piemonte



Azelia



Domenico Clerico



Aldo Conterno



Conterno Fantino



Monchiero Carbone  
Lombardia



Ca' del Bosco

Veneto



Buglioni



Fratelli Tedeschi  
Friuli



Venica & Venica  
Toscana



Castellare



Fontodi



Monteverdine



Le Macchiole



Mastrojanni



Poggio Antico



Puglia



Castel di Salve

Sardegna



Santadi

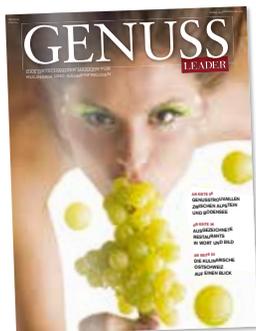
Caratello Weine AG

Zürcher Strasse 204E, CH-9014 St.Gallen

T 071 244 88 55, F 071 244 63 80

info@caratello.ch, www.caratello.ch





## Impressum

MetroComm AG  
Bahnhofstrasse 8  
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 (Leitung) Urs Fitze
Fotografie:	Stéphanie Engeler, zVg.
Herausgeberin, Redaktion und Verlag:	MetroComm AG Bahnhofstrasse 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
Verlags- und Anzeigenleitung:	Oliver Iten oiten@metrocomm.ch
MarketingService/ Aboverwaltung:	Fabienne Schnetzer info@metrocomm.ch
Abopreis:	Fr. 60.– für 18 Ausgaben
Erscheinung:	Der LEADER erscheint 9x jährlich mit Ausgaben Januar/Februar, März, April, Mai, Juni, August, September, Oktober, November/Dezember, zusätzlich 9 Special-Ausgaben
Gestaltung/Satz:	Béatrice Lang blang@metrocomm.ch
Produktion:	DPS Digital Print Solution GmbH, Wil

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.

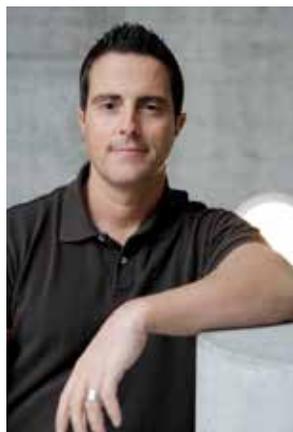
ISSN 1660-2757

Presented by  
**LEADER**

## Der LEADER bittet zu Tisch



Natal Schnetzer  
Herausgeber



Stephan Ziegler, Dr. phil. I  
Chefredaktor

In der vorliegenden Sonderausgabe zu Genuss und Kulinarik unseres Unternehmermagazins LEADER finden Sie einerseits die besten Gourmetadressen der Ostschweiz und des Fürstentums Liechtenstein; einige davon präsentieren sich in ihren eigenen Worten und Bildern (ab S. 36), alle haben wir für Sie übersichtlich in einem Verzeichnis zusammengefasst (ab S. 63). Andererseits stellen wir Ihnen wahre Perlen vor, darunter auch «Hidden Champions», die sich ganz einem Ziel verschrieben haben: Ihren Gästen, ihren Kundinnen und Kunden Genuss auf höchster Ebene zu bereiten.

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 Spitzenniveau bewirten lassen. Und auch unsere zahllosen Unternehmen, die sich Genuss und Kulinarik verschrieben haben, brauchen sich nicht zu verstecken: Sie leisten Grossartiges, oft im Stillen, zuweilen unterschätzt, aber immer auf einem beeindruckenden Qualitäts- und Innovationsstand.

In unseren Genuss-LEADER gelangen übrigens nur ausgezeichnete Lokale – und das im Wortsinne: Sie tragen alle entweder Gault-Millau-Punkte, Michelin-Sterne, einen «Goldenen Fisch» oder eine BiB-Gourmand-Auszeichnung. Damit haben Sie Gewähr, geschätzte Leserinnen und Leser, dass Sie in den hier vorgestellten Restaurants exquisit speisen.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen – beim Lesen und beim Geniessen.

Stephan Ziegler, Dr. phil. I  
Chefredaktor

# Gastroconsult

nahe. kompetent.



Dank Nähe und Kompetenz erleichtern wir Ihren Alltag. Mit unserer langjährigen Erfahrung in Treuhand, Prüfung und Beratung unterstützen wir Ihren Erfolg. Das macht uns seit 1921 zur Nummer 1 in der Schweiz für Restauration und Hotellerie.

Gastroconsult AG  
Blumenfeldstrasse 20  
CH-8046 Zürich  
Telefon 0844 88 44 24  
[www.gastroconsult.ch](http://www.gastroconsult.ch)



## LEADER ist eine Marke – und davon profitieren auch Sie!

Der LEADER ist zum Label für ein starkes Unternehmertum mit Visionen geworden. Ob Firma, Verband oder Organisator einer Veranstaltung: Wir sind Ihr Partner und realisieren mit Ihnen ein Magazin, das vollumfänglich oder teilweise anzeigenfinanziert ist, professionell umgesetzt wird und direkt von unserer Marke profitiert. Bei Fragen stehen wir Ihnen per Telefon unter 071 272 80 50 oder via Email unter [leader@metrocomm.ch](mailto:leader@metrocomm.ch) gerne zur Verfügung.  
[www.leaderonline.ch](http://www.leaderonline.ch)

Presented by  
**LEADER** **SPECIAL**





10



14



20



22



32

- 6 Schloss Herdern:**  
Delikatessen vom zweiten Arbeitsmarkt
- 10 Urs Portmann:**  
Vom Zigarrenrauchen und dem Drumherum
- 14 Berggasthaus Scheidegg:**  
Zeitlos geniessen
- 16 Spinnerei Murg:**  
Aus Schöнем noch Schöneres gemacht
- 20 Peter Demmel:**  
Perfektion trifft Genuss
- 22 Schlossgut Bachtobel:**  
Beste Voraussetzungen für elegante Pinot Noirs
- 26 Urnäser Milchspezialitäten:**  
Das Heft in der eigenen Käserhand
- 28 Ochsen Schönegrund:**  
Metzger – wie eh und je
- 32 Toggenburger Kräuterfrauen:**  
Lebensqualität in Kräuterform
- 36 Ausgezeichnete Restaurants der Ostschweiz** in Wort und Bild
- 63 Die besten Restaurants der Ostschweiz** auf einen Blick



## Delikatessen vom zweiten Arbeitsmarkt

**«Leben und Arbeiten»: Das alte Benediktiner-Motto gilt auch auf Schloss Herdern. Doch hier stehen nicht Mönche, sondern Suchtkranke im Mittelpunkt. Die Früchte dieser Arbeit können sich sehen lassen.**

Was für eine herrliche Auswahl an Weinen, Eingelegtem und Eingemachtem, Käse, Joghurt, Milch und Trockenfleisch verführt in den Regalen im Schlossladen Herdern zum Einkauf: etwa ein erfrischender Blanc de Noirs, mit Balsamico-Essig versetzte Erdbeermarmelade, süss-sauer eingelegte Gurken mit einer pikanten Pfeffernote, ein herrlich rezenter Tilsiter, fein gewürzter Speck oder ein Wildschwein-Ragout auf toskanische Art.

Das Besondere an all diesen Delikatessen: Sie stammen in der einen oder anderen Form alle vom Schloss Herdern. Der Wein wächst an den sonnenverwöhnten Südlagen unterhalb des Schlosses, Obst und Gemüse stammen aus eigenem Anbau, das in Tomatensauce veredelte Wildschweinfleisch aus heimischer Jagd, die Milch, insgesamt 1,3 Millionen kg jährlich, stammt von der eigenen, 60-köpfigen Herde und von Bauern in der Region. Sie wird in der hauseigenen Käserei verarbeitet. Der Speck wiederum kommt von Schweinen, die mit der Schotte der Käserei gefüttert werden. Und die vielleicht besten Produkte aus Schloss Herdern, die Marmeladen, die von Experimentierfreudigkeit und Qualitätsbewusstsein zeugen, sowie das schlicht phantastische Eingelegete und Einkochte stammen aus der Grossküche im Parterre.

### Alltag mit Struktur

Schloss Herdern, das ist ein klassischer Gutsbetrieb mit einem sehr hohen Eigenproduktions-

anteil, wie es nicht mehr allzu viele gibt hierzulande. Doch Schloss Herdern ist noch viel mehr: «Es ist der letzte Ort für Alkoholiker. Nach uns gibt es nur noch das Pflegeheim», wie es Geschäftsleiter Armin Strom umschreibt. Das sei keineswegs despektierlich gemeint, ganz im Gegenteil. «Es gibt suchtkranke Menschen, bei denen alle Therapien und Heilungsversuche zum Scheitern verurteilt sind. Wenn sie älter werden, haben sie kaum mehr eine Chance auf ein normales Leben. Sie finden keine Arbeit, sind abhängig von der Sozialhilfe und kaum mehr in der Lage, ihr Leben zu meistern».

80 Suchtkranke leben und arbeiten auf Schloss Herdern, für zwanzig weitere, die nicht hier wohnen, gibt es Arbeitsplätze. In der ganz grossen Mehrheit sind es Männer, das Durchschnittsalter nähert sich dem Pensionierungstermin. «Was sie am meisten brauchen, ist ein strukturierter Alltag

**Das Besondere an allen Delikatessen: Sie stammen in der einen oder anderen Form vom Schloss Herdern.**

in einer geschützten Umgebung», sagt Strom. Arbeit sei ein wichtiger Bestandteil dieses Alltags, «es ist eine geregelte Arbeit, aber eine Arbeit, die sich ganz an den Möglichkeiten, Bedürfnissen und Fähigkeiten der Bewohner orientiert». So seien manche fast Vollzeit beschäftigt, bei anderen seien es nur stundenweise Einsätze.

### Kein Staatsbetrieb

Daran orientiert sich auch der Spielraum des Gutsbetriebes. Es sind überwiegend die einfachen Arbeiten, die von Bewohnern gemacht werden: Gemüse rüsten, Laubarbeit im Weinberg, Hauswirtschaft, Mithilfe in Schlossladen, Käserei und Stall. 80 Angestellte teilen sich 46 Vollzeitstellen, vom Käser bis zur Sozialarbeiterin. Schloss Herdern hat einen gemeinnützigen Auftrag, unter anderen vom Kanton Thurgau,



## Die neue Generation Rheintaler Weine.

Weine, gewachsen an den sonnigen und steilen Rebbergen des Rheintals, handgemacht in Berneck. Entdecken Sie unsere Kreationen von traditionell bis exklusiv.



**tobias**  
wein.gut.



SWISS WINE

AOC St. Gallen

**tobias wein.gut.**  
Tobias Schmid & Sohn AG  
Hinterburgstrasse 24  
CH-9442 Berneck

T +41(0)71 726 10 10  
info@tobias-weingut.ch  
www.tobias-weingut.ch



**Geschäftsleiter Armin Strom (links):**  
**«ES GEHT HIER UM ARBEIT,**  
**ABER AUCH UM EIN LEBEN**  
**IN WÜRDE.»**

ist aber kein Staatsbetrieb, sondern wird seit der Gründung im Jahr 1895 von einem Verein getragen.

Das Schloss, wo über Jahrhunderte ein Statthalter residierte, ging nach der Thurgauer Revolution 1798 in verschiedene private Hände über, unter anderem wurden hier Wirtschaftsgymnasiasten ausgebildet. Doch erst mit der Übernahme durch den Verein um 1895 war ein langfristiges Betriebskonzept gefunden. Die ursprüngliche Idee, Menschen mit vielfältigen Problemen durch Arbeit zurück ins Leben zu helfen, wirkt heute, in etwas abgeänderter Form weiter. Vom «zweiten Arbeitsmarkt» ist nun die Rede, der Menschen Beschäftigung bietet, die auf dem ersten Arbeitsmarkt keine Chance mehr haben. Die Wiederintegration sei indes auf Schloss Herdern in aller Regel kein Thema mehr, sagt Armin Strom. «Es geht hier um Arbeit, aber auch um ein Leben in Würde.» Dazu zählt auch die kontrollierte Alkoholabgabe.

Abends bevölkert sich die hauseigene Beiz, Bier und Wein fließen nach Massgabe, viele ziehen sich in ihre Zimmer zurück und geniessen den Alkohol alleine.

**Schloss Herdern**  
 8535 Herdern  
[www.schlossherdern.ch](http://www.schlossherdern.ch)

## Vom Zigarrenrauchen und dem Drumherum

**Urs Portmann darf sich rühmen, einer der am besten vernetzten und zugleich authentischsten Zigarrenhändler zu sein. Wenn er erzählt, könnte man auf den Geschmack kommen.**

Urs Portmann ist ein Charmeur und ein guter Verkäufer. Wenn es um die Zigarre und das Zigarrenrauchen geht, wo er sich auskennt wie kaum ein anderer, mischt sich die Fachkompetenz aus 47 Jahren im Zigarren- und Tabakhandel in seine Argumentationskette, in der er die Zigarre als Genussmittel anpreist: Wer das Geniessen ernst nehme, werde nie mehr als zwei bis drei Zigarren pro Woche rauchen.

### Dunkle Schoggi öffnet den Horizont

Wie schmeckt eine Zigarre? Dem Berichterstat-ter, einst selbst starker Raucher, verbietet sich die Kostprobe – das Risiko eines Rückfalls wäre viel zu gross. Urs Portmann rät für eine optimale «Degustation», als Erstes ein Stück möglichst dunkle Schokolade zu essen. Das Theobromin in der Schoggi, in seiner Wirkung dem Koffein ähnlich, erweitere den geschmacklichen Horizont im Gaumen. Und statt auszuholen zu einer so professionellen wie langweiligen Auflistung aller möglichen Geschmacksstoffe, die sich entfalten, betont er, wie wichtig es sei, zu entspannen und zu geniessen. Das dürfte der Wirklichkeit, ähnlich wie beim Weintrinken, näher kommen, zumal vor dem Genuss ja stets die Stimmung kommt, und nicht selten ein kleines Ritual.

Doch Portmann wäre nicht Portmann, würde er nicht auch dem Nichtraucher etwas von Würze einer guten Zigarre vermitteln. Flugs hat er mit dem Taschenmesser eine Zigarre der Länge

nach aufgeschnitten, um deren Aufbau zu zeigen und auf die grosse geschmackliche Vielfalt der verschiedenen Tabakblätter hinzuweisen, aus denen eine Zigarre besteht. Nicht irgendeine: Es muss schon eine Zigarre aus Kuba sein, denn das Land spiele qualitativ einfach in einer eigenen Liga, was sich etwa daran zeige, dass nur kubanische Zigarren aus ganzen Tabakblättern gerollt werden, während die Konkurrenz aus anderen Ländern das Deckblatt mit geschnittenem Tabak fülle.

### Regelmässig in Kuba

Urs Portmann, so heisst es, ist ein Mann mit besten Beziehungen nach Kuba, und er dementiert diese Aussage nicht, auch wenn es keineswegs einfach eine Frage der guten Beziehungen sei, um an die besten Qualitäten heranzukommen. Er ist regelmässig auf Kuba, um sich selbst ein Bild zu machen und die Kontakte zu pflegen. Beim Tabak sei es wie beim Wein, sagt Portmann, Wind, Wetter und die Sorgfalt auf dem Feld wirkten sich ebenso entscheidend auf die Qualität aus wie der sorgsame Umgang mit der edlen Ware bei Lager und Verarbeitung. «Eine Zigarre ist eben ein echtes Naturprodukt.» Aber an der Tatsache, dass Kuba einfach die besten Böden für den Anbau biete, führe nichts vorbei. Und auch die Zigarre reife wie der gute Wein über die Jahre.

Der Lagerung kommt dabei entscheidende Bedeutung zu. Es geht vor allem um die Luftfeuchtigkeit, die nur gering um den idealen Wert von 70 Prozent schwanken dürfe – die ideale Voraussetzung für ein Zusatzgeschäft mit den Humidoren, in denen die Technik nachhilft. Portmann unterhält im Keller des Geschäftes in Kreuzlingen einen Humidor, eine wahre

«An der Tatsache, dass Kuba einfach die besten Böden für den Anbau bietet, führt nichts vorbei.»

takte zu pflegen. Beim Tabak sei es wie beim Wein, sagt Portmann, Wind, Wetter und die Sorgfalt auf dem Feld wirkten sich ebenso entscheidend auf die Qualität aus wie der sorgsame Umgang mit







**Der scharfe Maxx**  
extrawürzig und  
zartschmelzend

KÄSEREI STUDER AG, ROMANSHORNERSTRASSE 253, HATSWIL, CH-8580 AMRISWIL, TEL +41 (0)71 414 54 04  
[www.kaeserei-studer.ch](http://www.kaeserei-studer.ch)

**DO  
OE**  
OONA   
CAVIAR

AUS DEN BERNER ALPEN

**Rein. Natürlich. Nachhaltig.**

Echter Schweizer Kaviar aus dem  
Kandertal für besondere  
Momente.

Kennenlern-Angebot:  
15% Reduktion ab 50g Oona  
N°103 - traditionnel

(gültig bis 31.12.2016, Buchungscode auf der Website  
eingeben oder per 033 672 11 47 nennen und  
profitieren: XN9MT)

Oona Caviar - [sales@oona-caviar.ch](mailto:sales@oona-caviar.ch) - [www.oona-caviar.ch](http://www.oona-caviar.ch)





**Gast- und Ratgeber Urs Portmann:  
47 JAHRE ERFAHRUNG  
IM ZIGARREN- UND TABAK-  
HANDEL.**

Schatzkammer für Zigarrenliebhaberinnen und -liebhaber, wo auch Kunden die edle Ware an Lager halten, wo sie mitunter über Jahrzehnte reift. Ein Fingerdruck – die Zigarre muss etwa so weich sein wie ein hart gekochtes Ei – zeigt, ob die Qualität nach wie vor stimmt. Portmann setzt dabei auf die natürliche Feuchtigkeit eines Kellers, der unter dem Grundwasserspiegel liegt. Die Klimaanlage helfe in der Regel nur nach, wenn die Türen geöffnet werden. Aus dem Tagesgeschäft, das seine beiden Söhne in den Geschäften in Kreuzlingen und St.Gallen führen, hat er sich zurückgezogen, um ganz in der Rolle des perfekten Gast- und Ratgebers

aufzugehen, die in keinem Augenblick aufgesetzt wirkt. Im Herbst 2017 will er sich ganz zurückziehen. Man kann es sich nicht vorstellen.

**Urs Portmann Tabak**  
www.portmantabak.ch  
in Kreuzlingen an der  
Konstanzerstrasse 6  
in St.Gallen im Neumarkt 4 + 5

Ein auserlesenes Sortiment der handgerollten VILLIGER Premium Cigarren ist erhältlich bei Urs Portmann Tabakwaren AG - St. Gallen

## Zeitlos geniessen auf der Scheidegg

**Das Berggasthaus Scheidegg, 1925 erbaut, kultiviert den zeitlosen Genuss und steht damit erhaben über allen Trends. So muss es sein.**

Es gibt Orte im Leben, die erhalten eines Tages den Status einer Selbstverständlichkeit, weil es sie gefühlt schon immer gab und immer geben wird. So ist es mit dem Berggasthaus Scheidegg auf einer sanften, grasbewachsenen, von schmalen Tannen gesäumten Krete am Fuss des Kronbergs. In jugendlichen Tagen waren wir auf Skiern oft vorbeigeﬂitzt, um auf dem langen Flachstück nach dem Steilhang bei der Jakobuskapelle nur ja kein Tempo preiszugeben, bevor es ein paar Meter weiter auf einem Forststrässchen wieder Schwung zu holen galt auf der schon bald wieder von einer Gegensteigung arg gebremsten Schussfahrt hinunter nach Jakobsbad.

### In vierter Generation

Der Kronberg war in früherer Kindheit aber auch verhasst gewesen, weil die wanderfreudigen Eltern ihre Kinderschar Mal für Mal hinaufschleppten, entschädigt nur mit einer geteilten Literflasche Halb-Halb auf der Scheidegg – sie wurde früh zum Symbol für die Belohnung nach getaner Mühsal. Jahre später waren es die eigenen Kinder, die sich der Herausforderung der langen Abfahrt stellten oder im Sommer sich hinplagten, der Trick mit der Tranksame auf der Scheidegg funktionierte weiterhin. Das Skigebiet ist Geschichte, an der sieben Kilometer langen Abfahrt vom Kronberg erfreuen sich jetzt die Schlittler. Heute gehören im Spätsommer Bier und Salsiz auf der Scheidegg zu einem zur schönen Tradition gewordenen Ritual nach

getaner Arbeit: Pilze suchen in den für seine Steinpilze gerühmten Pilzgründen der Südhänge des Kronberg. Etwas Essbares findet sich dort immer.

Schon in der vierten Generation wirten seit 32 Jahren Bea und Sepp Zürcher am 1925 erbauten Berggasthaus. 1898 hatte Urgrossvater Josef Zürcher-Rusch die Liegenschaft Scheidegg gekauft, zehn Jahre später diente ein einfacher Bretterverschlag als erster Gastraum. Damals gehörte zum Berggasthaus noch ein Alpbetrieb. Er ist heute verpachtet. Das heutige Stamm-

haus wurde mit Holz aus den nahen Wäldern, das mit einer Feldsäge aufbereitet wurde, gebaut. Es ist seither nur sanft renoviert worden, vor allem Stromgenerator (1975), Terrasse, Toilettenanlagen, Stromanschluss (1990!), eine

Abwasserleitung ins Tal und seit 2005 ein hübscher Spielplatz. Das kleine Gästehaus mit Matratzenlager und Sanitäreanlagen war 1989 dazugekommen. Diese sanfte Modernisierung ist dem Berggasthaus Scheidegg gut bekommen. Man muss nicht konservativ sein, um diese geerdete Zeitlosigkeit in einer hektischer werdenden Zeit zu mögen.

### Hausmannskost von A bis Z

Und während manch anderer Gastbetrieb plötzlich seine Regionalität betont, ist das hier seit Generationen eine Selbstverständlichkeit. Käse, Fleisch, das Gemüse stammen aus regionalen Betrieben, und in der 1997 neu eingerichteten Küche ist die Hausmannskost, von der Gerstensuppe über den himmlischen Käsesalat bis zu den Rösti mit Rahmgeschnetzeltem nicht nur Trend, sondern gelebtes, traditionelles Kochhandwerk. Gar nicht zu verachten sind auch die köstlichen Nussgipfel und das Bier aus

**Man muss nicht konservativ sein, um diese geerdete Zeitlosigkeit in einer hektischer werdenden Zeit zu mögen.**





der nahen Brauerei in Appenzell. Die Scheidegg ist wie jeder Gasthof, der sich nur zu Fuss erreichen lässt, von Wind und Wetter abhängig. Entscheidend sei vor allem die Sommersaison, sagt Sepp Zürcher, wenn der Betrieb die ganze Woche geöffnet hat. Im Winter wird nur an den Wochenenden und während der Sportwoche gewirtet.

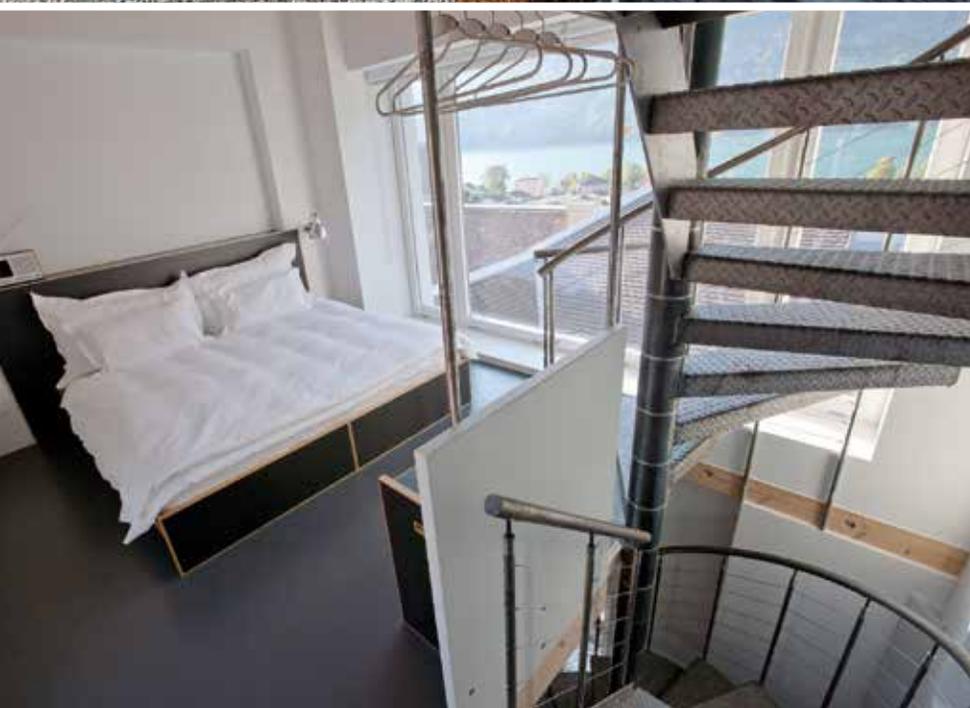


**Gastgeber Bea und Sepp Zürcher:**

**IN IHRER KÜCHE IST HAUSMANNSKOST NICHT TREND, SONDERN GELEBTES, TRADITIONELLES KOCHHANDWERK.**

Das Berggasthaus Scheidegg ist auf verschiedenen Routen zu erreichen, die schönste führt von der Schwägalp in zweieinhalb Stunden zur Scheidegg, die leichteste ab Kau (Parkplatz Sollegg) in einer Stunde hinauf, die anstrengendste aus Jakobsbad in eineinhalb Stunden auf teils steilem Weg.

[www.scheidegg-ai.ch](http://www.scheidegg-ai.ch)



## Aus Schönem noch Schöneres gemacht



**Viel nachhaltiger und genussvoller lässt sich eine Industriebrache kaum umwidmen: Die Spinnerei Murg hat aus der Not der Betriebsschliessung vor 20 Jahren die Tugend eines vielseitig genutzten, historischen Industrieensembles gemacht.**

Ein von Furchen durchzogener Holzboden, dessen Lack an allen Ecken und Enden abblättert, mächtige Trägerbalken an der offenen Decke, weite Fensterflächen, die den Blick auf Walensee und die wuchtigen, überwachsenen Felswände am Nordufer öffnen. Die vor 14 Jahren eröffnete «Sagibeiz» in Murg ist aus einer Sägerei hervorgegangen, die Furchen sind Spuren von Gabelstaplern, der abgeblätterte Lack Ergebnis einer misslungenen Versiegelung. Esther von Ziegler und ihr Mann Dieter haben es dabei belassen. «Als wir die Sagibeiz eröffneten, waren wir noch belächelt worden, weil wir den alten, abgenutzten Holzboden nicht ersetzen. Heute klopfen uns die Leute dafür auf die Schulter», schmunzelt Frau von Ziegler. Die – gar nicht beabsichtigte – Patina ist zu einer Art Markenzeichen für die gelungene Transformation eines Industriegebäudes in einen Gastronomiebetrieb geworden.

### Schliessung unumgänglich

Die Sagibeiz war die Initialzündung für ein weit grösseres Projekt: die Umwidmung eines ganzen Industrieensembles, der Spinnerei Murg, in eine Mischung aus Hotel, Loftwohnungen und Gewerberäumlichkeiten. Dieter von Ziegler war in siebter Generation verantwortlich gewesen für die 1836 aus einer alten Mühle hervorge-

gangene Spinnerei Murg, ein sechsstöckiger Grossbetrieb, der schon zwei Jahre später 400 Menschen beschäftigte und nach einem Grossbrand 1861 wieder aufgebaut wurde. Noch bis in die 1980er Jahre wurde der Betrieb laufend modernisiert; 1970 etwa war ein ganzer Fabrikteil mit riesigen Produktionshallen neu gebaut worden. Doch der Niedergang der Schweizer Textilindustrie liess sich nicht aufhalten; 1996 ging die Spinnerei Murg in Liquidation.

Es kam zum grossen Ausverkauf: Betriebsinventar, verschiedene Liegenschaften, unter anderen die Arbeiterwohnungen, fanden ihre Abnehmer. Doch auf den grossen Fabrikgebäuden und Lagerhallen blieb der Liquidator sitzen. Esther und Dieter von Ziegler, die beide

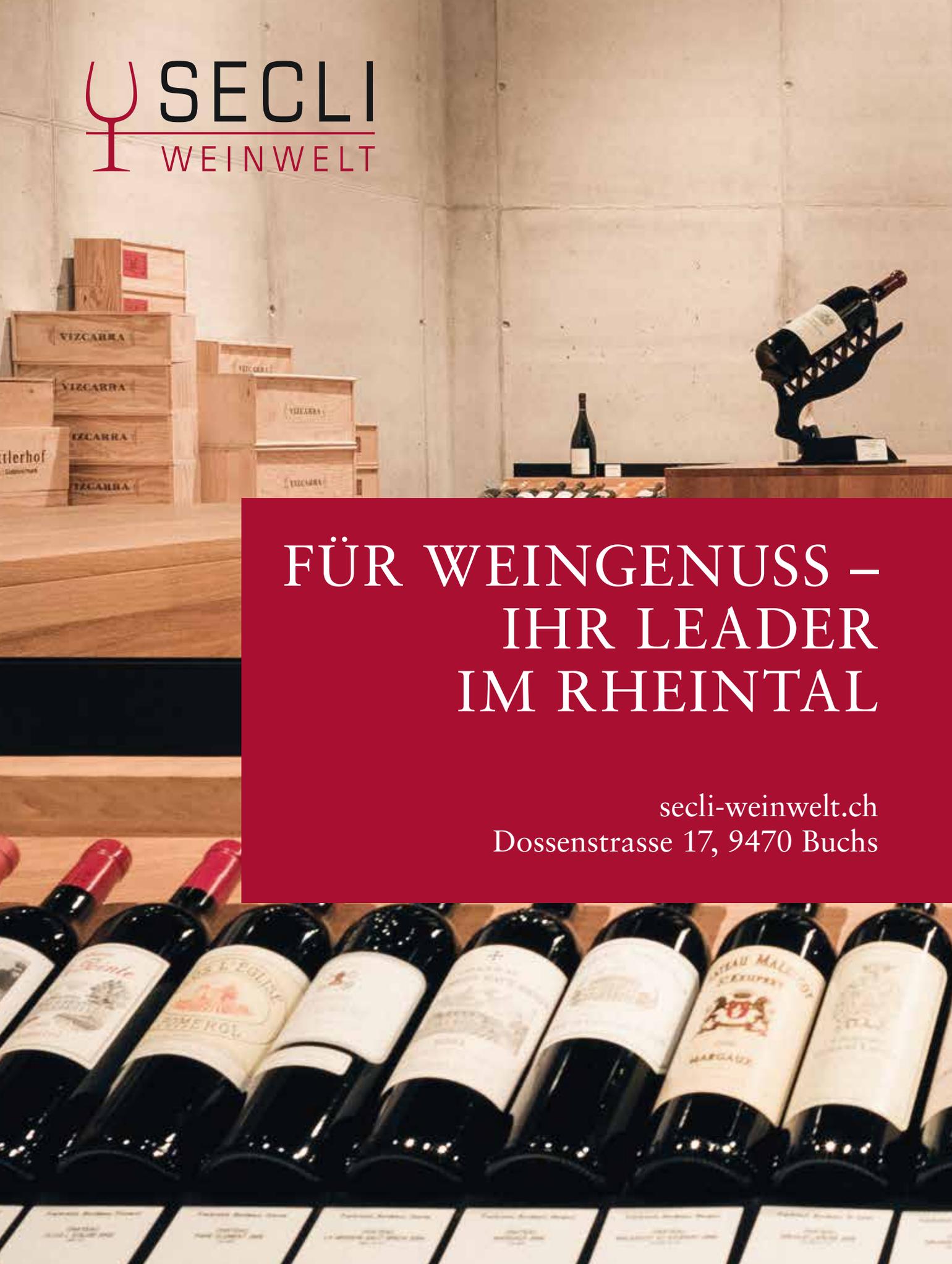
**«Über sechs Generationen hatten unsere Vorfahren die Geschicke der Spinnerei bestimmt. Jetzt durften wir uns nicht einfach durch die Hintertür verabschieden.»**

bis 1996 im Unternehmen mitgearbeitet hatten, waren sich einig: Das konnte es nicht gewesen sein. «Wir fühlten uns verantwortlich. Über sechs Generationen hatten unsere Vorfahren die Geschicke der Spinnerei bestimmt. Jetzt durften wir uns nicht einfach durch die Hintertür verabschieden»,

erinnert sich Dieter von Ziegler. So richtig und zugleich schmerzlich der Entscheid, die Spinnerei aufzugeben, gewesen sei, so wichtig war es jetzt auch, die Geschichte weiterzuschreiben. Und so reifte die Vision einer gänzlichen neuen, gemischten Nutzung der Gebäude, die die Halbinsel am Walensee so markant prägen.

### Von der Vision zur Wirklichkeit

Binnen eines Jahrzehnts wurde aus der Vision Wirklichkeit. Mit der Sagibeiz, dem als Lounge genutzten Sagisteg, dem Loifthotel, 90 Wohnlofts und Ateliers sowie eine riesige Eventhalle, die in ihrer Dimension noch erahnen lässt,



FÜR WEINGENUSS –  
IHR LEADER  
IM RHEINTAL

secli-weinwelt.ch  
Dossenstrasse 17, 9470 Buchs

welche gewaltige Produktionskapazitäten hier aufgebaut worden waren. Heute seien in etwa wieder dieselbe Anzahl Personen in den verschiedenen Betrieben beschäftigt wie in den 1990er Jahren, freut sich Dieter von Ziegler. Ganz vollbracht ist das Werk noch nicht: Eine grosse, ehemalige Lagerhalle neben der Sagi-beiz harrt noch einer neuen Nutzung. Es sieht, blickt von Ziegler in die Zukunft, nach einem Hotel aus. Denn die in einer sachlichen Modernität gestalteten 19 Zimmer im Lofthotel seien arg knapp bemessen, vor allem, wenn es um die zunehmend beliebteren Seminare und Anlässe gehe, bei denen die Gäste auch über Nacht bleiben.

«Es ist uns gelungen, aus schönen Gebäuden, die Geschichte atmen, noch schönere zu machen», freut sich Esther von Ziegler, und ihr Mann ergänzt: «Die Spinnerei Murg ist heute nachhaltiger aufgestellt als früher, weil der Betrieb nicht mehr so einseitig ausgerichtet ist. Wer hier zu Gast ist, den erwartet ehrlicher, authentischer Genuss.»

**Alte Spinnerei**

8877 Murg

[www.altespinnerei.ch](http://www.altespinnerei.ch)

**Esther und Dieter von Ziegler:**

**AUS SCHÖNEN GEBÄUDEN,  
DIE GESCHICHTE ATMEN,  
NOCH SCHÖNERE GEMACHT.**



## Perfektion trifft Genuss

**Der Kaffeeröster Peter Demmel schafft einen erstaunlichen Spagat als akribischer Techniker und stilvoller Geniesser. Das ist gut für den Kaffee.**

Peter Demmel schlürft aus einem Degustationslöffel, es raunzt, wie man es nur an chinesischen Tischen kennt, ein hörbares Schlucken – und ein zufriedenes Lachen: «Herrlich». Der österreichische Kaffeemeister des Jahres 2010, bayerischer Bauernsohn, hat eben einen afrikanischen Arabica-Kaffee verkostet: Er erinnert im Geschmack eher an einen mit Zitrone versetzten Tee. Dazu giesst er eine genau definierte Menge Kaffeepulver mit einer genau temperierten Menge Wasser auf, lässt das Ganze eine genau vorgegebene Zeit ziehen, schöpft das aufschwimmende Kaffeepulver ab und wartet etwas ab, bis der Kaffee nur noch lauwarm ist. Demmel nimmt's genau, sehr genau. «Nur wenn ich verschiedene Kaffeesor-ten unter gleichen Bedingungen zubereite, kann ich mir ein realistisches und vor allem vergleichbares Bild von ihnen machen.» Bevor Demmel aus Lust am Unternehmertum, nach einem Aufbaustudium zum Wirtschaftsingenieur, zum Kaffeeröster geworden ist, arbeitete er unter anderem als Techniker in der Pulver-Metallurgie.

### Von König Zufall geleitet

Die nächste Kostprobe aus Brasilien schmeckt wie Bitterschokolade: ein riesiger geschmacklicher Unterschied. Die Ergebnisse der Verkostung, bei der die sechs Kriterien Säure, Süsse, Körper, Bitterkeit, Röstnote und Abgang mit Noten von eins bis sechs beurteilt werden, hält Demmel auf einem Diagramm fest: «Jederzeit am Computer abrufbar, denn das Gehirn

kann diese Geschmacksfülle nicht mehr vergleichend analysieren, wenn man einmal Dutzende Kaffeesorten probiert hat.» Bei Demmel, der den Kaffee aus drei Kontinenten bezieht, sind es Hunderte. Diese Akribie ist das Markenzeichen eines Kaffeerösters, der als Kind den Kaffee als Genussmittel an sonntäglichen Verwandtschaftsbesuchen kennengelernt hatte.

Zum Kaffeerösten gekommen ist Demmel über seinen Bruder, der in einer grossen Rösterei arbeitet, und die Diplomarbeit an der Universität Vaduz, bei der es darum ging, einen Businessplan auszuarbeiten. Demmel nahm sich des Themas einer kleinen Kaffeerösterei an, ging mit grosser Ernsthaftigkeit an die Sache, entdeckte

eine Marktnische, an die er zunächst selbst nicht recht glaubte, und sah sich schliesslich bestätigt, als seine Arbeit preisgekrönt wurde. So beschloss er, den Schritt zum Unternehmer zu wagen. Doch zuvor stand das

Fachwissen rund um den Kaffee, das er sich in Wien am «Institut für unabhängige Kaffee-Experten-Ausbildung» aneignete. Als diplomierter Kaffee-Sommelier beendete er den Lehrgang, um mit seiner Rösterei «Demmel Kaffee» sein eigener Unternehmer zu werden.

### Widerspruch mit Charme

Ein guter Unternehmer, sagt Demmel, orientiere sich grundsätzlich am Wohl des Kunden und nicht an jenem des Unternehmens. Das mag ein Widerspruch in sich sein, aber Demmel versteht es, den Widerspruch mit viel Charme aufzulösen. Er lebt den Kaffee, und er erschliesst sich sein Thema mit einem beeindruckenden Sachverstand, der weit über die dauernde Schulung der Geschmacksnerven hinaus geht. Der Perfektionist und der Geniesser, so scheint es,

**«Ein guter Unternehmer orientiert sich grundsätzlich am Wohl des Kunden und nicht an jenem des Unternehmens.»**





**Kaffee-Sommelier Peter Demmel:**

## **KAFFEE AUS DREI KONTINENTEN.**

haben zusammengefunden, haben eine Einheit gebildet, die Demmel von den Vorzügen eines doppelt verpackten Kaffeesackes aus Plastik schwärmen lässt, weil nur der Plastik die in der getrockneten Kaffeebohne verbliebene Feuchtigkeit ausreichend konserviere. «Und das kann man riechen»: Es ist ein sehr angenehmer Heuduft.

So übernimmt Demmel nicht einfach die gängigen Standards – Kaffee gehört in einen Jutesack –, sondern setzt selber welche: bei der Verkostung, Verpackung und auch beim Rösten. Den Röstofen hat er mit verschiedenen Sensoren ausgestattet, ein Computerprogramm prüft laufend die gemessenen Parameter. Mehr verriet er nicht und belässt es beim Hinweis, dass er mit 18 bis 22 Minuten wesentlich länger röste, als es dem Industriestandard entspreche. Das Ergebnis sind sechs verschiedene Kaffees von herausragender Qualität. Die hat seinen Preis, den Demmel mit einem gut platzierten Hinweis relativiert: Wer auf Kapseln statt Kaffee in Bohnen setzt, zahlt rund das Doppelte. Das hat sich herumgesprochen. Demmel Kaffee hat sich in wenigen Jahren auf einem hart umkämpften, weitgehend gesättigten Markt etabliert.

### **Demmel Kaffeerösterei**

Landstrasse 85  
FL-9494 Schaan  
[www.demmel.li](http://www.demmel.li)

## «Beste Voraussetzungen für elegante Pinot Noirs»

**Das Weinfelder Schlossgut Bachtobel zählt zu den führenden Weinproduzenten der Schweiz. Johannes Meier, seit 2008 in achter Generation am Steuerrad, lebt die Tradition seiner beiden Vorgänger fort.**

Ein gigantischer Eichenbalken krönt die 432-jährige Baumpresse auf dem Schlossgut Bachtobel am Ottenberg in Weinfeldern. Der Baum war am deutschen Bodenseeufer geschlagen worden, weil die einzige geeignete Eiche am Ottenberg beim Holzschlag zerrissen worden war. Man habe eine Unterseegeförni abwarten müssen, um den Baumriesen über den See transportieren zu können, erzählt Johannes Meier aus der Chronik des Gutes. Er hat es in achter Generation im Jahr 2008 von seinem verstorbenen Onkel Hans Ulrich Kesselring übernommen und bewirtschaftet es zusammen mit der Önologin Ines Rebentrost sowie den Winzern Fazli Llolluni und Philipp Gfeller. Die uralte Baumpresse war von Kesselring restauriert und gelegentlich auch eingesetzt worden. Meier und sein Team setzen die Presse seit 2009 jedes Jahr ein, um aus der Maische den Pinot Noir «No3» zu pressen – den schon vielfach besungenen Wein, der das Gut schweizweit bekannt gemacht hat. «Das machen wir nicht aus nostalgischen Gründen, sondern weil diese Presse den genau richtigen, konstanten Druck über Stunden aufrechterhält. Ich habe allergrössten Respekt vor unseren Vorfahren.» Niemand weiss, wie der Wein vor Jahrhunderten geschmeckt haben mag. Aber er war ein Getränk des Alltags, viel mehr als heute, der Alkoholgehalt lag deutlich niedriger. Das Weinmachen war nicht Sache von Gutsherren, sondern ihrer Bediensteten oder Pächter.

**Heft selbst in die Hand genommen**

Die Geschichte des Gutes Bachtobel reicht bis in späte 13. Jahrhundert zurück, im Besitz von Johannes Meiers Vorfahren ist es seit 1784. Sie hatten hohe Ämter inne und zählten zu jenen progressiven Kräften, die Napoleon als Befreier begrüsst und für die Ideale der Französischen Revolution eintraten. Der Wein blieb ein Randthema, bis Meiers Grossvater Hans Kesselring in den 1950er Jahren das Ruder übernahm und das Steuer herumriss. «Er wollte beweisen, dass auch am Ottenberg Weine höchster Güte gedeihen». Ertragsregulierung, der Einsatz von an den Standort optimal angepassten Klonen und die Arbeit in Rebberg und Keller zählten dazu.

Sein Nachfolger Hans Ulrich Kesselring setzte den Kurs fort – mit eigenen Akzenten, experimentierfreudig und zugleich traditionsbewusst. Mit seinen Pinot Noir No1, No2 und No3, Weine von grosser Eleganz und Finesse, die nach Lage und Beerenqualität selektioniert werden, schrieb er ein Stück Schweizer Weingeschichte und bewies, dass auch weitab des Wallis, des Waadtlands oder der Bündner Herrschaft Weine gekeltert werden konnten, die zu den besten der Schweiz zählten.

**«Wir greifen nur dann ein, wenn es qualitativ notwendig ist, und arbeiten auch mit traditionellen Mitteln.»**

**Laissez-faire**

Das gilt auch für die Weine der Nachfolger. Meier sagt, man stehe in der Tradition Kesselrings, sei einzig im Weinkeller etwas weniger experimentierfreudig. «Es ist ein kontrolliertes Laissez-faire. Wir greifen nur dann ein, wenn es qualitativ notwendig ist, und arbeiten auch mit traditionellen Mitteln.» Reifekeller und Produktionshalle können aber auch temperiert werden. Im Prinzip gehe es dabei aber vor





**Gutsbesitzer Johannes Meier:**

**«65 PROZENT DER ARBEIT  
AM WEIN WERDEN  
IM REBBERG GEMACHT.»**

alles darum, das, was während des Jahres im Rebberg geschehen und gewachsen sei, authentisch in die Flasche zu bringen. «65 Prozent der Arbeit am Wein werden im Rebberg gemacht.» Auf den Einsatz von Düngemitteln verzichtet Meier. Das sei bei den geringen Erträgen von 400 bis 600 Gramm pro Quadratmeter auch nicht nötig. «Der Mulch des gemähten Grases genügt. Wenn man die Reben bewusst nicht zur Höchstleistung treibt, sondern sich mit dem bescheidet, was die Böden hergeben, lohnen sie es nicht nur mit Qualität, sondern brauchen auch weniger Pflege.»

Sechs Hektaren werden bewirtschaftet, 70 Prozent sind mit vier verschiedenen Pinot-Noir-Klonen bestockt, den Rest teilen sich Müller Thurgau, Sauvignon Blanc, Pinot Gris und Riesling. Etwa zwei Drittel der Produktion verkauft Meier direkt ab Hof an private Kunden, die oft über viele Jahre kämen. Ein wesentlicher Teil geht in die Gastronomie, der Rest über den Handel. Der Export sei interessant, aber man habe, wie alle Schweizer Spitzenweine, ein Wahrnehmungsproblem im Ausland. «Dabei haben Lagen wie der Ottenberg in den vergangenen drei Jahrzehnten enorm vom Klimawandel profitiert. Wir haben heute die besten Voraussetzungen weltweit, um elegante, vielschichtige Pinot Noirs zu produzieren.»

**Schlossgut Bachtobel**

8570 Weinfelden  
www.bachtobel.ch

Das authentisch möblierte Biedermeierschloss kann tageweise für Anlässe gemietet werden.

## Slow-Up statt Startup

**Startup-Unternehmen fokussieren auf eine innovative Geschäftsidee, schnelles Wachstum und Wertgewinn. Die Ceposa AG hingegen nimmt sich seit der Gründung 1999 die Zeit, um überschaubar und organisch zu wachsen. Heute ist das Kreuzlinger Unternehmen Marktleader und so etwas wie die Referenz, wenn's um frische Oliven und Antipasti geht.**

Zu Beginn wurde er noch belächelt, erinnert sich Hanspeter Baer, Gründer und Inhaber der Ceposa AG. Marinierte Oliven zur Grillwurst? Frische Antipasti statt Pommes Chips und Nüssli? Doch es gibt kein Zurück, die Weichen für Hanspeter und Yvonne Baer sind gestellt. Zu sehr lieben sie die Köstlichkeiten, denen sie auf ihren Reisen in Südeuropa begegnen. Die Metzgerschürze und den florierenden Familienbetrieb überlässt er seinem Bruder – der Beginn einer beeindruckenden Erfolgsgeschichte.

### **Sorgfältig und liebevoll von Hand**

Was mit ein paar Kilos marinierter Oliven aus einem experimentellen Pionier-Betrieb begonnen hatte, ist heute quasi der Vorposten zur gelebten Mediterranität: Eine kleine, aber feine Manufaktur. Je nach Saison verarbeiten hier rund 100 geschickte Hände erstklassige Rohstoffe zu über 60 köstlichen Variationen – kompromisslos frisch, jeden Tag. Für die Marinaden verwendet Ceposa naturbelassenes Steinsalz und hochwertiges Rapsöl. Für eine möglichst schonende Verarbeitung wird konsequent auf Pasteurisierung und zugesetzte Zusatzstoffe verzichtet. Aus 8 kg pro Woche sind so 8 Tonnen geworden – auch logistisch eine echte Herausforderung.

### **Das Credo: Einfach, ehrlich, gut**

Spitzenqualität statt Industrie 4.0. Leidenschaft statt optimierter Profit. Partner statt Lieferanten. Jedes Ceposa Produkt zaubert einen Hauch Ferienstimmung und das Flair des

Südens auf den Tisch. Das ist der Ceposa Spirit: Passion und ehrliches Engagement für alles Tun. Und für dieses Tun die Verantwortung übernehmen.

### **Qualität beginnt mit erlesenen Rohstoffen**

Die Leute von Ceposa verbringen viel Zeit vor Ort, in den Anbaugebieten in Griechenland, in der Türkei, in Italien, Spanien und in der Schweiz. Dort pflegen sie ein sorgfältig aufgebautes Netz von Produktionspartnern – sie kennen die meisten Bauern persönlich und sitzen mit den Familien am gemeinsamen Mittagstisch. Die Produktionspartner kennen und respektieren die hohen Standards. Ceposa wiederum schätzt die Sorgfalt, die Tradition und das Wissen um die Naturprodukte. Die Scouts von Ceposa lassen sich immer wieder inspirieren und begeistern für neue und exklusive Produktideen.

### **Neue Führung, dieselbe Philosophie**

Hanspeter Baer hat sich 2015 aus der operativen Führung des Unternehmens zurückgezogen und konzentriert sich auf die Aufgaben als aktiver Verwaltungsrat und Leiter der Forschung und Entwicklung. Für das Alltagsgeschäft und die Geschäftsleitung ist seither Renato Mariana zuständig, ein langjähriger Weggefährte und mit sämtlichen Bereichen des Unternehmens sehr vertraut. Er führt das Unternehmen mit derselben Philosophie: Immer ehrlich, transparent und fair – und herausragend gut.

Renato Mariana ist auch verantwortlich für Verkauf und Vertrieb und damit in engem Kontakt mit Kunden und Vertriebspartnern. Ceposa Produkte werden vor allem an Metzgereien, Comestibles- und Traiteur-Geschäfte, in den Wiederverkauf und in die Gastronomie verkauft.

Ausgewählte Spezialitäten aus der Thurgauer Manufaktur sind auch im Lebensmittel-Einzelhandel erhältlich. Gut möglich also, dass Sie die Ceposa Produkte bereits kennen und es gar nicht wissen – sie sind in aller Munde.





Renato Mariana, CEO/Leiter Verkauf  
(links) und Hanspeter Baer, Inhaber/  
Leiter F&E

**PIONIERE UNTER SICH.**



Premium Oliven: Die besten Sorten werden  
von Hand gelesen und verarbeitet



Oliven und Antipasti: Über 60 köstliche  
Variationen werden bei Ceposa liebevoll  
von Hand zubereitet

**Ceposa AG**

Hafenstrasse 4  
8280 Kreuzlingen  
T 071 677 30 30  
[www.ceposa.com](http://www.ceposa.com)

## Das Heft in der eigenen Käserhand

**35 Urnäser Milchbauern haben das Heft in die eigene Hand genommen und vor sechs Jahren eine Käserei gebaut, deren Käse auch international für Furore sorgen. Die jüngste Schöpfung, der Hornkuhkäse, ist Kategorien-Weltmeister und Vizeweltmeister aller Klassen.**

Der Urnäser Hornkuhkäse ist Vize-Weltmeister aller Klassen und Weltmeister in der Kategorie der halbharten Rotschmierkäse. Rund 3000 Käse wurden am «World Champion Cheese Contest» in den Vereinigten Staaten bewertet. «Wir sind sehr stolz auf diese Auszeichnung, zumal es auch andere Käse aus unserer Käserei zu hohen Weihen gebracht haben», freuen sich Johannes Schefer, Betriebsleiter der Urnäser Milchspezialitäten AG, und sein Nachfolger Ueli Steiner, der ab August das Amt des Geschäftsführers innehat. Die Käserei gehört 35 Milchbauern in der Region. Keine Rolle bei der Beurteilung der Weltmeisterjury spielte die Tatsache, dass die Milch für den Hornkuhkäse von Kühen stammt, die, nomen est omen, Hörner tragen. Die Marketingabteilung freut es: Der Hornkuhkäse startete durch und ist schon der am zweitmeisten verkaufte Käse aus der Produktion von jährlich rund 300 Tonnen.

### Eine Erfolgsgeschichte

Erstaunlich ist der hohe Exportanteil von rund einem Viertel, nur etwa zehn Prozent werden in den Verkaufsgeschäften in Urnäsch und Herisau abgesetzt. Der Rest muss auf dem übersättigten nationalen Markt seine Abnehmer finden, ein, so Johannes Schefer, «reiner Verdrängungsmarkt», auf dem man sich als Mar-

ke, mit guten Produkten und mit originellen Ideen behaupten müsse. Das gelinge recht gut, aber lieber wäre ihm ein höherer Selbstvermarktungsanteil, «denn die Margen der Käsehändler machen uns schon ziemlich zu schaffen».

Dennoch: Die Urnäser schreiben auch ökonomisch eine Käse-Erfolgsgeschichte, gelang es doch, nach einer nur kurzen Aufbauphase und mit finanzieller Unterstützung aus dem Regionalentwicklungstopf von Bund und Kan-

ton, auf eigenen Beinen zu stehen und das Heft in die Hand zu nehmen. Das sichert auch zehn Arbeitsplätze, nicht unbedeutend für eine Randregion. Und statt dass wie früher die Milch aus Urnäsch als anonyme Industrie-

milch im bündnerischen Landquart verarbeitet wird, entsteht heute daraus eine preisgekrönte Delikatesse.

### Reine Geschmackssache

Es ist reine Geschmackssache, welcher der Käse aus der Produktion der 2009 eröffneten Käserei nun der beste ist: der rezente Urnäser Schwarzkäse, der mildere, in verschiedenen Reifegraden erhältliche Brauchtumskäse, der mit Bier versetzte Holzfasskäse mit einer käseuntypischen, hopfigen Note, der würzige Weltmeister, der Hornkuhkäse, das milde Urnäser Edelweiss, ein fürs Appenzellerland untypischer Weisseschimmelkäse, oder das Urnäser Mutschli, untypisch rezent und doch mild im Geschmack – des Autors Favorit. Eine spontan zusammengestellte Runde sieht bei der Kostprobe den Vize-Weltmeister, den Hornkuhkäse, ganz vorne. Gut sind sie alle.

Manche Rohmilchkäsepuristen rüffeln die Nase, weil die Urnäser Käse nicht den





**Johannes Schefer, Ueli Steiner,  
Betriebsleiter der Urnäscher Milch-  
spezialitäten AG:**

**SICHERN AUCH ZEHN  
ARBEITSPLÄTZE, NICHT  
UNBEDEUTEND FÜR EINE  
RANDREGION.**

traditionellen Regeln der Käseherstellung in der Schweiz folgen. Johannes Schefer hält dagegen und erzählt von einem von der Qualität begeisterten Händler, der sofort bestellen wollte, sich dann aber zurückzog, als er erfuhr, dass der Käse nicht aus Rohmilch hergestellt ist. Das geht indes mit der Urnäscher Milch gar nicht. «Das Klima am Säntis ist feucht und ungünstig für die Heuproduktion. Viele Bauern sind deshalb gezwungen, das Futter auch zu silieren, und Silomilch lässt sich ohne Vorbehandlung nicht verkäsen.» Die Urnäscher setzen als erste Käserei in der Schweiz auf Mikrofiltration der Magermilch, die dabei nur leicht erwärmt wird, während die Keime im abgetrennten Rahm bei 120 Grad abgetötet werden. Er wird danach der Milch wieder beigemischt. Ein wesentlicher Vorteil des Verfahrens sei, dass damit eine gleichmässige Qualität erzielt werden könne, erklärt Ueli Steiner, was beim Rohmilchverfahren wesentlich schwieriger sei. Dem Käseliebhaber mag's recht sein.



**Urnäscher Milchspezialitäten AG**

Herisauerstrasse 32  
9107 Urnäsch  
[www.urnaescherkaese.ch](http://www.urnaescherkaese.ch)



## Metzger – wie eh und je



**Peter Signer vom Ochsen Schönegrund ist ein Metzger der alten Schule, der sein Handwerk aber auch neu zu interpretieren weiss. Wie seine Vorfahren verarbeitet er das Fleisch der Tiere, die er selber schlachtet, auch selber, und macht manche Delikatesse daraus.**

«Ich muss mich nicht anstrengen. Was ich hier mache, ist schlicht meine Lieblingsbeschäftigung. Und da zählt niemand die Stunden.» Wer mag das schon von sich behaupten, wenn von der eigenen Berufsausübung die Rede ist. Beim Metzger Peter Signer, der mit seiner Frau Fränzi seit 2005 den «Ochsen Schönegrund. Restaurant und Metzgerei» führt, klingt das in keinem Augenblick nach Marketing. Hier ist einer mit Leib und Seele bei der Sache, und einer mit Grundwerten, die ebenso wenig aufgesetzt wirken. «Ich möchte kein Tier leiden sehen. Wir beziehen die Tiere, die wir selber schlachten und verarbeiten, ausschliesslich von Landwirten in der Region. Sie transportieren sie selbst bis zu unserem Schlachthof, wir lassen ihnen in unserem Ruheraumstall Zeit, keines soll sich gestresst fühlen. Die Schweine werden schon am Vorabend gebracht, sie schlafen hier, und wir gönnen ihnen eine entspannende Dusche, bevor sie betäubt und getötet werden. Das beeinflusst auch die Fleischqualität, man kann es sehen und schmecken, und es lässt sich wesentlich besser lagern. Und ich lege, auch aus Respekt vor dem Tier, grossen Wert darauf, dass wir den ganzen Tierkörper im eigenen Betrieb verarbeiten.»

### **Kreativität auf ethischer Grundlage**

Das mag auf manchen, je nach Standpunkt zum

Fleischkonsum, schon verklärend oder beschönigend wirken, schliesslich werden hier ja auch Tiere getötet, um sie zu essen. Doch Signer macht im Grund nichts anderes als seine Vorfäter, die die Schweine noch auf dem eigenen Hof zu schlachten pflegten, auf dem er aufgewachsen ist. Fleisch war viel zu wertvoll und rar, um nicht jeden Krümel davon zu essen. Heutzutage quellen die Regale der Grossverteiler von importiertem Edelfleisch, das zu Sonderpreisen verramscht wird, über, während der Absatz von weniger wertvollen Stücken hapert. Da hat es auch mit Ethik zu tun, zum Tier zu stehen, das man verarbeitet, und es als Ganzes auch zu verwerten. Ganz gelingt Signer der Vorsatz nicht, das eine oder andere Stück tauscht er mit Metzgern in der Region aus, aber der Vorsatz hat ihn zu einem besonders kreativen Metzger gemacht.

**Es hat auch mit Ethik zu tun, zum Tier zu stehen, das man verarbeitet, und es als Ganzes auch zu verwerten.**

Zu seinem Sortiment zählen neben den klas-

sischen Wurstwaren auch hausgemachte Rohschinken, Salami, daneben fast in Vergessenheit geratenes Dosenfleisch mit Schwartenmagen, Subuuch an Tomatensauce oder Kalbsgestell. Das Frischfleisch reift im Kühlraum um einige Tage länger, was es nicht nur zarter, sondern auch schmackhafter macht. Signer widerlegt auch den Mythos, dass das Fleisch von Mastrindern das beste sei. Wer es nicht glauben mag, erwerbe ein Kuhfilet im Verkaufsladen in der «Landi» in Schönegrund: Es ist assortiertes Fleisch von älteren Kühen, gut gereift, von tieferer Farbe, unerreicht saftig und zart, ein rarer und dennoch nicht mal kostspieliger Genuss.

### **Restaurant als wichtiges Standbein**

Drei Metzger zählte Schönegrund einst. Geblieben ist nur der Betrieb von Peter Signer, in der klassischen Kombination mit dem eigenen

# PICCOLA ENOTECA CASANOVA



AVO Cigar Lounge N°4  
Tel. +41 (0)79 215 87 70



Reitbahnstrasse 21  
9400 Rorschach



info@piccola-enoteca.ch  
www.piccola-enoteca.ch



*erlesene Weine, Rum und Whiskey  
Cigar-Lounge mit Wohlfühlambiente  
frische, hausgemachte Spezialitäten*

**K**eller & Dürr  
assensysteme AG  
Chur Buchs St. Gallen

Kappelstr. 14c 9470 Buchs  
Tel. 081 756 45 72 Fax 081 756 73 08  
www.keller-duerr.ch info@keller-duerr.ch  
Ikanusstr. 9 9015 St. Gallen  
Tel. 071 310 22 60 Fax 081 756 73 08  
Felsenaustr. 25 7000 Chur  
Tel. 081 285 19 50 Fax 081 285 16 85

Vom einfachen Kassensystem bis zur umfassenden Software, die Ihnen hilft, den Überblick Ihrer Finanzen noch besser im Griff zu halten. 365 Tage im Jahr sind wir für Sie da!

**Kaufen/Mieten für was entscheiden Sie sich?**



CHD-5850 Uniwell DX-795 CHD-8700 / OM-3000

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage:  
**www.keller-duerr.ch**

Für eine unverbindliche Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

**MEHR LUST**  
auf  
**exzellente**  
**Eventgastronomie**  
[www.mehrlust.ch](http://www.mehrlust.ch)



## Kultur in feinsten Form!



St. Galler Pflastersteine



Klostersiegel



St. Galler Spitzen



Die feine Confiserie in St. Gallen an der Multergasse, beim Bahnhof und in der Brühltor-Passage - Tel. 071 222 50 92 - [www.rognwiller.ch](http://www.rognwiller.ch)



**Peter Signer:**

## **RESPEKT VOR DEM TIER.**

Restaurant. Die Wirtschaft war für viele Metzger und Bauern ein wichtiges Standbein, um einerseits Lebensmittel aus eigener Produktion zu verwerten, andererseits auch eine wichtige zusätzliche Einkommensquelle mit Handelswaren, vor allem Getränken. Die Mittagsmenüs seien wichtig, um das Ziel, sämtliches Fleisch im Hause zu verwerten, zu erreichen. Die Speisekarte ist etwas für Fleischliebhaber, sicher keine Neuerung der klassischen Menüs des Appenzeller Landgasthofes, aber vor allem die unterschiedlichen Grössen von Steak, Filet oder Cordon-Bleu, das es in verschiedenen Varianten gibt, kommen dem individuellen Hungergefühl entgegen.

Peter und seine Frau Fränzi stehen auch selber am Herd. Da lässt sich leicht ausrechnen, dass der Arbeitstag nicht dem üblichen Acht-Stunden-Plan folgt. Aber er arbeite im Haus, in dem er auch lebe, er sehe seine Kinder zu Essenszeiten und auch in ihrer Freizeit, sagt Signer. Am Abend findet man ihn nicht selten in der Ecke des Produktionsraumes, beim Einfeuern für die Räucherkammer, ein wunderbares Relikt mit den weissen, rechteckigen Kacheln, wie sie für die Metzgereien so typisch waren. Brennen darf es nicht, nur glimmen, eine Woche lang, bis der kaltgeräucherte Speck gussreif ist.

### **Ochsen Schönengrund**

Restaurant und Metzgerei  
 Peter und Fränzi Signer-Frick  
 9105 Schönengrund  
[www.ochsen-signer.ch](http://www.ochsen-signer.ch)

## Lebensqualität in Kräuterform

**Die Toggenburger Kräuterfrauen setzen mit Küchen- und Teekräutern, die einzeln und in Mischungen erhältlich sind, auf Bioqualität und Handwerk.**

«Kräuter anzubauen, das heisst für mich vor allem eines: Lebensqualität. Ich brauche nicht zur Arbeit zu pendeln, ich bin viel draussen, vor allem bei schönem Wetter, ich bin in Bewegung, und ich begleite meine Produkte auf Schritt und Tritt, bin nicht einfach ein Rädchen

im Getriebe, sondern am gesamten Produktionsprozess von der Saat bis zum Versand direkt beteiligt.» Selbst manch Betriebsleiter dürfte erlassen ob der Fülle an Herausforderungen und an Verantwortung, der sich Birgit Kratt täglich stellt. Sie ist eine von fünf Toggenburger

Kräuterfrauen, wie sie sich nennen, in durchaus bewusster Anspielung auf allerlei Wunderbares, das den Kräuterkundigen gemeinhin zugesprochen wird. Die Wirklichkeit ist etwas profaner, und sie mag vieles versprechen, aber sicher keinen Reichtum. Wer wegen des Geldes Kräuter anbaut, wird auf keinen grünen Zweig kommen, vor allem, wenn er dies wie Birgit Kratt praktisch ausschliesslich in Handarbeit tut. Wer indes weniger auf absolute Zahlen – Kratt erreicht, trotz 50-Stunden-Woche, kaum den Lohn einer KassiererIn – als auf Lebensqualität setzt, macht eine ganze andere Rechnung, setzt auf den erfrischenden Duft der marokkanischen Minze, die Schönheit eines Meeres getrockneter Blüten, auf Sonne und die Kraft der Natur, auf die Vielfalt von vier Dutzend Kräutern, auf einen sehr abwechslungsreichen Arbeitsalltag – und die Freude an der Natur.

**Auf drei Äckern auf einer Sonnenterrasse hoch über dem Thurtal zwischen Ebnat-Kappel und Krummenau verteilen sich die über 40 Kräutersorten.**

**Kundendatei als Starthilfe**

Angefangen hat die Geschichte der Toggenburger Kräuterfrauen im Zürcher Oberland. Von dort erreichte Kratt und ihre Kollegin Karin Wenk die Anfrage, ob sie die Geschäfte der dortigen Kräuterbauern übernehmen wollten. So kam es zu einem Know-how-Transfer, vom Wissen um den Kräuteranbau bis zur Rezeptur für Tee- und Gewürzmischungen, und zur Übernahme der Kundendatei – was den Start erheblich erleichterte. Heute sind 40 Aren auf fünf biozertifizierten Bauernhöfen in Niederwil (Brunnadern), auf dem Wintersberg (Eb-

nat-Kappel), auf dem Oberen Rütiberg (Eb-nat-Kappel) und in der Pfiffholdern (Bichwil) im Anbau. Es sei eine sehr arbeitsintensive Tätigkeit, sagt Kratt. «Ohne Praktikantinnen und landwirtschaftliche Hilfskräfte wäre ich mit meinen 25 Aren heillos überfordert. Eigent-

lich könnte ich noch eine Vollzeitstelle anbieten. Doch das würde unser Budget bei Weitem sprengen».

Auf drei Äckern auf einer Sonnenterrasse hoch über dem Thurtal zwischen Ebnat-Kappel und Krummenau verteilen sich die über 40 Kräutersorten, die Kratt anbaut. Sie werden im Treibhaus auch selbst gezogen, nur die Samen sind zugekauft. Das Klima auf 850 Metern ist milder als gedacht. Selbst Zitronengras gedeiht, herrlich duftend, aber nicht mit dem gewohnt dicken Stengel, sondern einem dünnen Blattröhrchen, das in ein langes, schmales Blatt mündet. Gedüngt wird schon im Herbst mit dem Mist der Schafherde von Kratts Lebensgefährten.

**Jäten und Ernten**

Das Kräuterjahr beginnt im April mit der Aus-



Kräuterfrau Birgit Kratt:

**BEGLEITET IHRE PRODUKTE  
AUF SCHRITT UND TRITT.**



saat im Gewächshaus und der Vorbereitung der Äcker. Nötig sei dieses eigentlich nicht, schmunzelt Birgit Kratt, «die Pflanzen würden auch direkt im Freiland austreiben, aber ich bin da etwas ungeduldig». Danach heisst es vor allem: Jäten, Ernten, Verarbeiten. Manche Kräuter lassen bis zu drei Ernten zu. Der Qualität willen werden nur die Blätter verwendet, die händisch gezupft werden. Der Trocknungsraum: ein Wandschrank, in dem den Kräutern auf Metallrosten maschinell die Feuchtigkeit entzogen wird, bis sie nach zehn Stunden rascheltrocken sind – und einen herrlichen Duft entfalten. In Plastiksäckchen verschnürt, lagern die Kräuter danach in Kartonschachteln. Gemischt, abgefüllt und verpackt wird von Hand. Nur das Feinschneiden der Gewürzkräuter wird im Emmental mit einer Maschine erledigt.

Die Kräuter sind sowohl in reiner Form als auch in verschiedensten Tee- und Gewürzmischungen erhältlich. Ein Fest für Nase, Gaumen und Auge ist der Blüemlitee, dem auch verschiedene getrocknete Blütenblätter beigemischt sind, und ganz herrlich mundet das Kräutersalz.



Erhältlich sind die Kräutermischungen in verschiedenen Fachgeschäften der Region oder online auf [www.kraeuterfrauen.com](http://www.kraeuterfrauen.com). Begehrbar ist der Schau-garten im Klostersgarten Alt St.Johann.

# Manche Unternehmer interessiert Kaffee keine Bohne – ein Fehler!

Wer heute hochqualifizierte Mitarbeitende sucht und diese findet, darf sich glücklich schätzen. Nach der unternehmerischen Pflicht kommt die Kür – Mitarbeitende ans Unternehmen zu binden und zu motivieren. Und hier kann ein exquisiter Kaffee Wunder wirken, wie sich bei AMMARKT AG erkennen lässt. Die St.Galler Werbeagentur hat sich von Turm & Bogen Kaffee ein griffiges Gesamtkonzept für eine teamfördernde Kaffeekultur entwerfen und umsetzen lassen. Mit Erfolg!

## IN GUTEN WIE IN SCHLECHTEN ZEITEN.

In einem KMU gibt es gute und weniger gute Tage. Mit Erfolgsmeldungen und Hiobsbotschaften, die rund um die Kaffeemaschine debattiert, bejubelt und zerrupft werden. Aber wehe, die Qualität des Kaffees lässt in dieser emotionalen Mischung zu wünschen übrig. Dann herrscht Krisenstimmung! Deswegen bietet Turm & Bogen Kaffee den Unternehmen nur absolut hochwertigen Kaffee an und liefert die passenden Maschinen und das funktionierende Zubehör gleich mit. Dies ändert zwar nichts an der unternehmerischen Situation, besänftigt aber die Gemüter. Und für die Mitarbeitenden von AMMARKT ist die gelebte Kaffeekultur ein Grund mehr, um mit Freude an die Arbeit zu gehen.

## NICHTS DEM ZUFALL ÜBERLASSEN.

Wer sein Unternehmen mit einer imponierenden Kaffeekultur vom Wettbewerb abheben will, hat mit Turm & Bogen Kaffee einen Partner an der Seite, der das Unternehmen nach innen und aussen stärkt. Bei AMMARKT wurde die erträumte Kaffeewelt 1:1 in die Realität umgesetzt. «Imponierend war, wie Turm & Bogen Kaffee den Rohkaffee nach unseren Wünschen zur Eigenmischung veredelt hat und mit welcher spürbaren Leidenschaft das Team der traditionsreichen Kaffeerösterei unsere Erwartungen an Betreuung und Qualität übertraf», meint Heinz Frischknecht, der sich als Verwaltungsratspräsident von AMMARKT für eine professionelle Siebträgermaschine und einen erfahrenen Kaffee-Partner stark gemacht hat.

Der Frontservice und das Schulungsteam von Turm & Bogen Kaffee haben von Anfang an sichergestellt, dass alle Mitarbeitenden von AMMARKT das Handling beherrschen und ihre Kunden



Meeting Point und Zentrum der Kaffeekultur bei AMMARKT.

bei jeder Tasse mit feinstem Kaffeegenuss verwöhnen. Seit der Einführung lassen Roger Bähler und sein Team immer wieder die Funken ihrer Begeisterung für Kaffee auf die St.Galler Kreativen überspringen – mit innovativen Ideen und neuen Trends.

Für Marcel Odermatt, CEO von AMMARKT, ist bei der Kaffeekultur im Unternehmen noch ein weiterer Aspekt relevant: «Das Zubereiten und Trinken eines duftenden Kaffees ist für mich die ideale Gelegenheit für einen spontanen Gedankenaustausch oder das Kennenlernen von neuen Mitarbeitern.»



Roger Bähler plädiert für höchste Ansprüche beim Kaffeegenuss.

die Genauigkeit des Langzeitgedächtnisses: also alles, was man in der anspruchsvollen Werbebranche so braucht. Wenn auch Sie an einer motivierenden Kaffeekultur in Ihrem Unternehmen interessiert sind, besuchen Sie [www.turmkafee.ch](http://www.turmkafee.ch) oder kommen auf eine Tasse Kaffee bei der ältesten Rösterei der Schweiz vorbei.

#### SERVICES VON TURM & BOGEN KAFFEE

- Persönliche Betreuung dank direktem Draht
- Beratung für eine hochwertige Kaffeekultur
- Wartung der zum Kaffee gelieferten Maschinen
- Gratis-Lieferservice bis vor die Bürotür
- Barista-Kurse für den vollen Durchblick
- Degustation, um nicht die Bohne im Sack zu kaufen

#### DIE MÄR VOM UNGESUNDEN KAFFEE.

Moderne Unternehmen wie AMMARKT halten ihre Mitarbeitenden nicht nur bei Laune, sondern auch gesund. Wider Erwarten kann Kaffeegenuss auch hier einen Beitrag leisten. Noch vor einigen Jahren wurden dem Genussmittel Kaffee ordentlich die Leviten gelesen und eine vorwiegend gesundheitsschädigende Wirkung nachgesagt. Neuere Studien hingegen überschlagen sich geradezu ab seiner positiven Wirkung. Eine kleine Kostprobe gefällig? Kaffee hält nicht nur wach und steigert die Konzentrationsfähigkeit, sondern fördert bei gemässigtem Konsum auch

**TURM  BOGEN**  
K A F F E E

Turm Handels AG, Martinsbruggstrasse 90, CH-9016 St.Gallen  
Tel. +41 71 288 17 35, [www.turmkafee.ch](http://www.turmkafee.ch)

# Vom Ursprung geprägt – von der Zukunft inspiriert – vom Moment beseelt

12 GaultMillau-Punkte



Bereits im 18. Jahrhundert wurden im Bären Gäste empfangen: Jahrhundertalte Strickwände und rustikale Riemenböden sind Zeugen der bewegten Geschichte des Hauses. So befanden sich in der Vergangenheit im Bären unter anderem ein Spezialeiladen, eine Poststelle, ein Sticksaal und eine Bäckerei. Heute verschmelzen Vergangenheit und Moderne zu einem spannenden Dialog.

Zum komplett umgebauten 3-Sterne-Superior-Hotel gehören zwei Restaurants, eine Bar, ein Weinkeller, ein Seminarraum, eine Terrasse, zehn Hotelzimmer und eine Dependence mit drei Hotelzimmern und einer Ferienwohnung. Im Gourmetrestaurant erleben Sie eine Reise, deren Ziel die Heimat authentischer Kulinarik ist – traditionell und doch modern interpretiert bis ins kleinste Detail. Und in der Bären-Taverne im Erdgeschoss trifft man sich zu einem Absacker nach einer Golfpartie oder zu einem Imbiss nach einer Wanderung.

Das kulturelle, gesellige und musikalische Leben findet im Appenzellerland seit jeher vorwie-

gend in den Gasthäusern statt. Auch uns ist es eine Herzensangelegenheit, den Gästen die gelebten Appenzeller Traditionen näher zu bringen: Jeden Sonntag treten im Bären einheimische Formationen auf und verwöhnen unsere Gäste mit typischer Appenzellermusik. Einmal im Monat, an einem Donnerstagabend, gönnen wir uns und unseren Gästen einen musikalischen Blick über den Tellerrand hinaus: Dann erfüllen andere Klänge wie Country, Pop, Jazz oder Folk unsere Stuben.

Für welche Räumlichkeit(en) oder Events Sie sich entscheiden – lassen Sie sich vom appenzellischen Charme, unserer Gastfreundschaft und nicht zuletzt von der einzigartigen Landschaft verzaubern.

## Hotel Bären Gonten AG

Raphaël Brunner  
Dorfstrasse 40  
9108 Gonten  
Tel. 071 795 40 10  
info@baeren-gonten.ch  
www.baeren-gonten.ch

## Öffnungszeiten

Taverne: Montag 17 bis 24 Uhr,  
Dienstag bis Sonntag 8.30 bis 24 Uhr  
Gourmet: Mittwoch bis Sonntag  
11.30 bis 14.30 Uhr, 18 bis 23 Uhr

## Appenzeller Gastfreundschaft seit 22 Jahren

16 GaultMillau-Punkte



Das Hotel Hof Weissbad ruht am Fusse von Alpstein und Säntis und knüpft an die Tradition des Appenzellerlandes als Hort von Gesundheit und Gastfreundschaft an. Neben einer vielfältigen Infrastruktur und einem umfangreichen Angebot im Bereich Wellness, Wohlbefinden und Seminar erwarten Sie über 180 Mitarbeitende – viele davon Appenzeller: herzlich, weltoffen und etwas verschmitzt. Rund 30 davon arbeiten in der Gastronomie, die im Hotel Hof Weissbad drei Restaurants umfasst: das modern-puristische Flickflauder, die gemütliche Schotte-Sepp-Stube und die lichtdurchflutete Veranda. Eine ambitionierte saisonale Küche und ein umsichtiger, charmanter Service sind Ihnen überall gewiss.

Die drei Restaurants werden von der Gault-Millau-Köchin des Jahres 2009 Käthi Fässler aus Brülisau geführt, die seit zwei Jahrzehnten die Geschicke der Hof-Weissbad-Küche leitet. Fässlers Kochkünste werden von Gault-Millau seit 2009 mit 16 Punkten gewürdigt. Sie und ihr Team binden klassische Appenzeller Spezialitäten in eine spannende Gourmet-

küche ein. Dies alles geschieht mit kundiger Hand in einem harmonischen Ganzen von Leichtigkeit und Bodenständigkeit. Immer auf der Suche nach innovativen Grundprodukten ist es für Fässler selbstverständlich, regionale Produzenten zu berücksichtigen.

Passend zum ausgezeichneten Essen stehen Weine der besten Weinregionen zu moderaten Preisen auf der Karte. Und bei gutem Wetter lockt die wohl schönste Gartenterrasse im ganzen Appenzellerland. Alle drei Restaurants freuen sich auch auf externe Gäste: von Sonntag bis Donnerstag ab 19.30 Uhr sowie Freitag und Samstag ab 20 Uhr; Frühstücksbuffet und Mittagsservice für externe Gäste gibt's im Flickflauder und in der Veranda (7 bis 10.30 Uhr bzw. 12 bis 14 Uhr.)

### Hotel Hof Weissbad

Damaris und Christian Lienhard-Züger  
Im Park 1  
9057 Weissbad  
Tel. 071 798 80 80  
hotel@hofweissbad.ch  
www.hofweissbad.ch

### Öffnungszeiten

Täglich geöffnet

## Ländliche Gastlichkeit mit Fisch-Auszeichnung

15 GaultMillau-Punkte / Goldener Fisch



Der Bären ist bekannt für die saisonal geprägte Küche von Dietmar Wild, der hier seit 2002 regionale und kreative Menükompositionen auf den Tisch zaubert. Im Februar 2015 erhielten er und sein Team von der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch die begehrte Auszeichnung für hervorragende Fischküche. Wenn immer möglich kommen Fische aus einheimischen Gewässern, schonend zubereitet und fantasievoll kombiniert auf den Tisch. Meeresfische und Hummer sind ebenfalls auf der Karte im Gourmetstübli zu finden.

In der Bodenseestube trifft man sich zum Aperitif und Weingustationen, die regelmässig stattfinden, oder geniesst ein regionales Menü und Hausspezialitäten wie Cordon bleu und Rindsfilet «Stroganoff». Für Bankette bietet die Stube Platz für 80 Personen.

### Landgasthaus Bären

Dietmar Wild & Jeannette Pufahl  
Halten 112  
9035 Grub  
Tel. 071 891 13 55  
info@baeren-grub.ch  
www.baeren-grub.ch

### Öffnungszeiten

Mittwoch bis Freitag  
9 bis 14, 17 bis 24 Uhr  
Samstag 10 bis 24 Uhr  
Sonntag 10 bis 22 Uhr

## Rondomm guet!

14 GaultMillau-Punkte



Mit 14 GaultMillau-Punkten spielt das Küchenteam unter der Leitung von Reto Inauen eine wichtige Rolle im Hotel Heiden. Nicht zu vergessen dabei die Philosophie des Teams: Leidenschaft für das Kochen, Kompromisslosigkeit bei den Zutaten und Bodenständigkeit bei den Gerichten – aber auch Kreationen, die den Gast staunen lassen. Diese und viele weitere Punkte machen das Team aus und erinnern mit jedem einzelnen Produkt bei «Inauen's Spezial» an die Region.

An 365 Tagen heissen wir Gäste herzlich willkommen und erlauben ein Innehalten und Geniessen für jedermann. Die Atmosphäre in der Hotel-lounge, mit Sicht auf den Bodensee, lädt zu einem Aperitif oder Kaffee und Kuchen ein. Auch das À-la-carte-Restaurant Bö's – benannt nach dem Nebelspalter-Karikaturisten Carl Böckli – hat seine gesellige Seite. Getanzt, gefeiert und in vollen Zügen genossen wird in unseren Bankett-räumen, welche Wünsche und Träume in ein tolles Erlebnis verwandeln.

### Restaurant Bö's

Hotel Heiden  
Seeallee 8  
9410 Heiden  
Tel. 071 898 15 15  
info@hotelheiden.ch  
www.hotelheiden.ch

### Öffnungszeiten

Täglich geöffnet

# Genuss hoch über dem Bodensee

15 GaultMillau-Punkte / 1 Michelin-Stern



Tobias Funke, Executive-Küchenchef und Geschäftsführer im Gasthaus zur Fernsicht, hat ein Ziel: Wer seinen mit einem Stern im Guide Michelin ausgezeichneten Tempel des Genusses betritt, wird verzaubert und kulinarisch erleuchtet. Dafür tüfteln er und sein Team unermüdlich an immer neuen Kompositionen.

Funke gehört zu den Spitzen- und Sterneköchen der Schweiz – und mit Jahrgang 1982 zu den jüngsten. Dennoch hat er bereits viel Erfahrung: Er hat unter anderem das Restaurant «Funkes Obstgarten» in Freienbach SZ geführt und in «Petermanns Kunststuben» in Küsnacht ZH gekocht. 2011 wurde Funke zum jüngsten GaultMillau-Aufsteiger gekürt und mit 16 GaultMillau-Punkten sowie einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Er hat höchste Ansprüche an seine Produkte und arbeitet deshalb intensiv mit Bauern, Gemüse- und Früchteproduzenten, Käsern und Metzgern zusammen.

Zu gutem Essen darf auch der Wein nicht fehlen. Gemäss dieser Prämisse unterhält

das Gasthaus einen Weinkeller mit rund 1000 verschiedenen Positionen. Hier ist für jeden Geschmack ein edler Tropfen da und jede Foodkreation erhält die passende Begleitung. Wer zwischen den Gängen oder nach dem Gourmetmenu Zerstreung sucht, findet in der Smokerslounge einen adäquaten Ort. Die exquisite Auswahl an Zigarren, Spirituosen, Kaffee, Tee und hausgemachten Friandises lassen kaum Wünsche offen.

Nebst dem Incantare-Gourmetrestaurant bietet die Fernsicht auch ein gutbürgerliches Restaurant mit ausschliesslich Schweizer Produkten. Und als gemütlicher Treffpunkt dient die öffentliche Fernsicht-Bar mit Lounge zu der prächtigen Gartenanlage. Vier hübsche Gästezimmer ergänzen das Angebot der Fernsicht und geben das Ambiente für unterschiedlichste Anlässe.

## Gasthaus zur Fernsicht

Tobias Funke  
Seeallee 10  
9410 Heiden  
Tel. 071 898 40 40  
info@fernsicht-heiden.ch  
www.fernsicht-heiden.ch

## Öffnungszeiten

Incantare: Dienstag bis Samstag  
11.30 bis 14.30 Uhr, 18.30 bis 24 Uhr  
Restaurant und Fernsicht-Bar:  
Mittwoch bis Sonntag 8 bis 24 Uhr

## Stimmungsvoll geniessen

14 GaultMillau-Punkte



Zuoberst an der historischen Häuserreihe am Dorfplatz von Rehetobel steht das Gasthaus zur Post. Die heimelige Gaststube im 1. Stock zeigt sich stilvoll mit besonderem Charme und bietet eine herrliche Aussicht auf die idyllisch gelegenen Nachbarorte und das Alpsteinmassiv.

Monika Zünds Kochstil vereint die Küche Europas mit Einflüssen aus Orient und Fernost. Wichtig dabei ist die Qualität der Produkte, die sie kreativ und mit mediterraner Raffinesse kombiniert. Dabei steht der Geschmack an aller erster Stelle. Paul Zünd pflegt den Keller und versieht den Service mit Kompetenz, Aufmerksamkeit und Humor. Dank ihrer Erfahrung sind die Zünds ein Garant für kulinarische Höhenflüge und nicht zuletzt dank der Ambiance der Appenzeller Gaststube auch für viele gemütliche Stunden.

### Gasthaus zur Post

Familie Zünd-Keller  
Dorf 6  
9038 Rehetobel  
Tel. 071 877 14 42  
info@gourmetatelier.ch  
www.gourmetatelier.ch

### Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag  
ab 18 Uhr  
(Für Bankette ab 6 Personen  
nach Vereinbarung)

## Echt köstlich

13 GaultMillau-Punkte



Guten Gewissens kann das Team von AGLIO E OLIO behaupten, ausgezeichnet zu sein: Denn das Restaurant zählt 13 GaultMillau-Punkte und besitzt eine der grössten Kleinflaschen-Weinsammlung der Welt, die schon mehrfach den «Best of Award of Excellence» des Wine Spectators gewonnen hat. So sind die Tester immer wieder begeistert von der mediterranen Küche mit alpinem Einfluss, den frischen Zutaten und der Hingabe für kreative Kompositionen.

Seit 2008 bezaubert Küchenchef Jürgen Schmid die Gäste mit seinem Flair, Ungewohntes in Unwiderstehliches zu verwandeln. Jeden Mittag hat der Gast die Wahl zwischen à la carte sowie einem Fleisch-, Fisch- oder Vitalmenü. Das mögen auch Geschäftsleute, die mit Kunden kommen – genauso wie den gediegenen Apéro oder das Gruppenkochen. Das AGLIO E OLIO befindet sich im Hof Speicher, ein Zentrum für ältere Menschen. Das macht diesen Ort so vielfältig; er verbindet Lebensgeschichten.

### Restaurant AGLIO E OLIO

Peter di Gallo  
Zaun 5 – 7  
9042 Speicher  
Tel. 071 343 80 00  
speicher@aglioelolio.ch  
www.aglioelolio.ch

### Öffnungszeiten

Täglich von 9 bis 18.30 Uhr  
Abends auf Anfrage



## Wir machen Ihr Weihnachtsessen zu etwas Besonderem

Besprechen Sie mit uns Ihre Vorstellungen und lassen Sie sich von unserer kulinarischen Kreativität und der Auswahl an feinen Weinen überraschen. Und wenn Sie **dieses Inserat mitbringen**, offerieren wir Ihnen zum perfekten Start das Getränk zum Apéro.

Herzlich willkommen bei uns im Anker. Wir freuen uns, wenn wir Ihr Weihnachtsessen zu etwas Besonderem machen dürfen.



Genussvoll sein.

**ANKER HOTEL & RESTAURANT**

Dorf 10 | 9053 Teufen | Tel +41 (0)71 333 13 45 | Fax 071 333 46 89  
info@anker-teufen.ch | www.anker-teufen.ch

**Öffnungszeiten**

Restaurant: Di-Sa 11.00 – 14.00 Uhr / 17.00 – 23.30 Uhr  
Hotel: Durchgehend geöffnet



## Sönd willkommen im Chrüüz

Bib Gourmand Michelin



Das Urnäscher Kreuz mit heimeliger Gaststube, Gartenwirtschaft und «Feschthuus» (für diverse Anlässe bis 100 Personen) liegt direkt an der Urnäsch unterhalb des Dorfes. Unsere Küche steht für hausgemacht und saisonal – wir kombinieren mit verschiedenen Lebensmitteln, um interessante Gerichte auf dem Teller zu präsentieren.

Einfach und doch ein bisschen anders – frisch und von guter Qualität –, das ist unser Ziel! Dazu ein passender Wein oder etwas Geläufiges aus dem Appenzellerland. Christian Oertle, Philippe Michel und das Urnäsch-Kreuz-Team freuen sich auf Ihren Besuch.

### Restaurant Urnäscher Kreuz

Christian Oertle & Philippe Michel  
Unterdorfstrasse 16  
9107 Urnäsch  
Tel. 071 364 10 20  
info@urnaescher-kreuz.ch  
www.urnaescher-kreuz.ch

### Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag  
9 bis 14 Uhr, 17 bis 24Uhr  
Samstag 10 bis 24 Uhr  
Sonntag 10 bis 15 Uhr  
(November bis Anfang Mai  
sonntags geschlossen)

## Ländliche Idylle mit 360° Aussicht

15 GaultMillau-Punkte / Bib Gourmand Michelin



Die grossartige Aussicht vom idyllischen Ruggisberg reicht vom Alpstein zum Bodensee und von der Bregenzer Bucht bis Konstanz. Unser Küchenhandwerk ist solide, geschmackssicher, leicht und wohltuend; Produkte aus der nahen Umgebung sind für uns selbstverständlich. So kommen Hochlandrind, Zwetschgen, Nüsse und Kräuter aus dem eigenen Garten. Die Weinkarte ist mit vielen österreichischen Weinen bestückt und mit Schweizern und Europäern ergänzt. Wir sind stolz, dass die Wirtschaft Ruggisberg von GaultMillau mit 15 Punkten und von Guide Michelin mit dem BIB Gourmand ausgezeichnet wird.

Ein besonderes Erlebnis ist es, in der Panorama-Schüür mit bis zu 80 Personen zu feiern – Firmenanlässe, Geburtstage, Hochzeiten oder Familienfeiern. Auch für Tagessminare sind Sie bei uns goldrichtig: In kreativer Umgebung kreieren wir das passende Angebot für fast jedes Budget.

### Wirtschaft Ruggisberg

Barbara & Werner Nöckl  
Ruggisberg 416  
9308 Lömmenschwil  
Tel. 071 298 54 64  
wirtschaft@ruggisberg.ch  
www.ruggisberg.ch

### Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag  
mittags und abends  
Sonntag 11 bis 17 Uhr  
Um Reservation wird  
gebeten

## Gastgeber aus Leidenschaft

14 GaultMillau-Punkte



In einem mediterran, warmen Ambiente empfangen Nikos und Stavros Stergiou ihre Gäste im Herzen des Toggenburgs. Auf der Karte stehen regionale und internationale Speisen und Weine. Nikos Stergiou und sein Küchenteam zaubern aus erlesenen Zutaten liebevoll zubereitete Gerichte. In einer Mischung aus regionalen und gutbürgerlichen Rezepten und international inspirierten Speisen entstehen überraschende Kreationen, die Gaumen und Auge verwöhnen.

So erstklassig wie das Essen ist auch der gut assortierte Weinkeller mit Tropfen aus aller Welt, den Stavros Stergiou immer wieder mit Trouvaillen von seinen Reisen in die Weingebiete Europas ergänzt. Abgerundet wird dieser kulinarische Ausflug durch den gastfreundlichen Service und die malerische Aussicht auf die umliegenden Hügel.

### 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

## Wo wahres Handwerk zählt

17 GaultMillau-Punkte, 1 Michelin-Stern, Bib Gourmand Michelin



Im historischen, wunderschönen Patrizierhaus aus dem Jahr 1811 hat Sohn Roger Kalberer nach Wanderjahren durch renommierte Gastbetriebe das Zepter in der Küche übernommen und bereichert die Küche mit seinen erfrischenden und kreativen Ideen. Sein Vater Seppi – der mit seiner braisierten Kalbsbacke in die Geschichte der Kulinarik eingegangen ist – steht ihm weiterhin mit Rat und Tat zur Seite. Für beide zählt nach wie vor das wahre Handwerk. Die perfekte und sorgfältige Zubereitung steht im Mittelpunkt eines jeden Gerichtes. Fonds köcheln hier noch stundenlang vor sich hin, bis sie die erforderliche Geschmacksfülle haben.

In der edel eingedeckten Nidbergstube wird der Fokus auf die Feinschmeckermenüs gesetzt; in der Schlüsselstube findet der Gast in heiterer Atmosphäre Speisen für jeden Tag. Für eine charmante und liebevolle Note im Service sorgt Marianne Blum.

### Restaurant Schlüssel

Seppi & Roger Kalberer, Marianne Blum  
Oberdorfstrasse 5  
8887 Mels  
Tel. 081 723 12 38  
schluessel.mels@bluewin.ch  
www.schluesselmels.ch

### Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag  
mittags und abends  
Sonntag und Montag  
Ruhetag



## Fine Dining Sharing Experience



Der Name Andreas Caminada steht für Spitzengastronomie, Vordenken und Innovation. Der Bündner ist mit seinen Ideen meist der Zeit voraus, reflektiert aber auch immer die Gegenwart – so auch bei seinem neuen Restaurant «IGNIV by Andreas Caminada», das am 16. Dezember 2015 seine Türen (in den ehemaligen Räumlichkeiten der Äbtstube) für das Teilen von Kulinarik, Genuss und Zeit öffnete. In Bad Ragaz ist ein ganz anderes Gastronomiekonzept erlebbar, als man es von Caminadas bisheriger Wirkungsstätte, dem Schloss Schauenstein in Fürstenuau (3 Michelin Sterne und 19 GaultMillau-Punkte), kennt. Dem Ganzen liegt der Gedanke des Teilens zugrunde: auf sehr hohem kulinarischem Niveau essen, teilen und dabei das Soziale, das Miteinander fördern.

Im «IGNIV», Rätoromanisch für «Nest», wird der Spitzenkoch, der weiterhin im Schauenstein Schloss Hotel Restaurant am Herd stehen wird, durch Küchenchef Silvio Germann und Chef de Service sowie Weinsommelier Francesco Benvenuto vertreten.

### IGNIV by Andreas Caminada

Silvio Germann  
Grand Resort Bad Ragaz  
7310 Bad Ragaz  
Tel. 081 303 30 30  
reservation@igniv.com  
www.igniv.com

### Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag  
ab 18.30 Uhr;  
Sonntag ab 12 Uhr und  
ab 18.30 Uhr

## Spa-Cuisine trifft auf Frankreich, Japan & Barbecue

15 GaultMillau-Punkte



Mit internationaler Küche, japanischen Spezialitäten sowie der haus-eigenen Gesundheitsküche Cuisine Équilibrée begeistert das Restaurant Bel-Air mit 15 GaultMillau-Punkten. In den Sommermonaten lädt die herrliche, gedeckte Sonnenterrasse zum Verweilen ein. Bei den legendären Barbécues von Mai bis September verwöhnt die Küchenbrigade von Executive Chef Renato Wüst die Gaumen, während Livemusik das Ohr betört. Von November bis April locken hingegen abwechslungsreiche Sonntagsbuffets mit exquisiten Köstlichkeiten in das stilvolle Ambiente des Restaurants im Grand Resort Bad Ragaz.

Renato Wüsts Küche ist vom Prinzip der Einfachheit geprägt – einfach im Sinn von ungekünstelt: «Was einfach klingt, bedeutet in der Tat aber die höchste Herausforderung an die Kochkunst überhaupt.» Die mit renommierten Ärzten und Ernährungsberatern entwickelte gesunde Gourmetküche Cuisine Équilibrée steht unter der Philosophie «Lustvoll, massvoll, sinnvoll». Sie verspricht ausgewogene Ernährung, eine Reduktion des Körpergewichts und «ein völlig neues Lebensgefühl», so der Küchenchef.

### Restaurant Bel-Air

Renato Wüst  
Grand Resort Bad Ragaz  
7310 Bad Ragaz  
Tel. 081 303 30 30  
reservation@resortragaz.ch  
www.restaurant-bel-air.ch

### Öffnungszeiten

Täglich von 12 bis 14 Uhr  
und von 18.30 bis 22 Uhr



## Kulinarische Reise nach Thailand und China

13 GaultMillau-Punkte



In dem mit 13 GaultMillau-Punkten bewerteten Restaurant Namun stehen thailändische und chinesische Spezialitäten auf der Speisekarte – leicht, bekömmlich, frisch und teils mit dem Feuer Asiens. Namun bedeutet «warmes Wasser» und spielt damit auf das Thermalwasser des Kurortes an, das auch bei Tisch gereicht wird. Küchenchef Renato Wüst hatte sich für das 2009 eröffnete Restaurant unter anderem in Bangkok Inspiration geholt. Erfolgsgeheimnis und zugleich Kochphilosophie von Renato Wüst ist die Vielseitigkeit der genussvollen Kulinarik: «Ob klassisch oder neuzeitlich, ob trendig oder traditionell, ob japanisch oder ayurvedisch, ob leicht, bekömmlich oder einfach. Einfach im Sinn von klar; klar wie Wasser.»

Neben der klassischen gedruckten Speisekarte bietet das Restaurant auch eine interaktive Karte auf dem iPad. Jeden zweiten Mittwoch bietet das Restaurant zudem Sushi, bei dessen Zubereitung man Sushi-Meister Ireneo Lara über die Schulter schauen kann.

### Restaurant Namun

Renato Wüst  
Grand Resort Bad Ragaz  
7310 Bad Ragaz  
Tel. 081 303 30 30  
reservation@resortragaz.ch  
www.namun.ch

### Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag  
von 18 bis 22 Uhr

## Neues Jahr, neues Restaurant

14 GaultMillau-Punkte



Das Golf Restaurant des Golf Club Bad Ragaz bietet nicht nur nach einer schwungvollen Golfrunde den idealen Treffpunkt, um einen erfolgreichen Tag ausklingen zu lassen: Die grosse Sonnenterrasse lädt auch Kulinarik-begeisterte bei ausgewogener Küche und erfrischenden Getränken zum Verweilen ein.

Einer der traditionsreichsten Golfplätze der Schweiz überrascht durch kreative saisonale Variationen und hervorragende Weine. Küchenchef und Restaurantleiter Robert Hubmann und Chef de Service sowie Sommelière Jeannine Borer schliessen das Restaurant jedoch vorübergehend: Am 20. September 2016 wird das Clubhaus des Golf Club Bad Ragaz abgerissen, um einem neuen, modernen Gebäude Platz zu machen. Ab 30. April 2017 darf man sich dann nicht nur über ein neues, offen anmutendes, aus Sichtbeton, dunklem Holz und Glas gestaltetes Clubhaus mit ausladendem Dach und Sonnenterrasse freuen, sondern vor allem auch über die Küche Hubmanns. Diese wurde von GaultMillau neu mit 14 Punkten ausgezeichnet.

### Golf Restaurant

Robert Hubmann  
Grand Resort Bad Ragaz  
7310 Bad Ragaz  
Tel. 081 303 37 20  
golfclub@resortragaz.ch  
www.golf-restaurant.ch

### Öffnungszeiten

9. Mai bis 18. September 2016  
täglich von 8.30 bis 21 Uhr  
Ab 30 April 2017 wieder  
geöffnet

## Saisongerecht und marktfrisch

15 GaultMillau-Punkte



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 GaultMillau 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@roessleragaz.ch  
www.roessleragaz.ch

### Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag  
8 bis 24 Uhr

## «Einträchtiger» Genuss

14 GaultMillau-Punkte



Ob im historischen Buckstübli, der gemütlichen Rhystube oder in der modernen Gaststube – Herzlichkeit und Gastfreundschaft sind überall zu spüren. Der romantische Gastgarten verbreitet ein besonderes mediterranes Flair. Im einladenden Weinkeller lagern europäische Tropfen, dabei nimmt das Rheintal erfreulich viel Platz ein. Neu wartet das die Eintracht mit einer frisch umgebauten und vergrösserten Zigarren-Raucherlounge auf, ausgestattet mit edlen Chesterfield Möbel und erlesenem Zigarrensortiment.

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 Montag  
durchgehend

# Das Slow Food-Herz schlägt hoch über dem Bodensee

13 GaultMillau-Punkte



Guter Geschmack sucht sich stets die schönsten Plätze aus, um zu verweilen. So ist es nicht verwunderlich, dass im Schloss Wartegg zwischen Bodenseeufer und Säntis Slow Food in Perfektion serviert wird. Das romantische Schlosshotel liegt eingebettet in einen englischen Park, der um 1860 angelegt wurde.

Von hohen Bäumen geborgen, zaubert Sandro Zimmermann mit seinem Team eine exquisite Küche. Sie basiert auf der Einsicht, dass guter Geschmack mit einem Bewusstsein für frische und regionale Lebensmittel einhergeht. Seine Ideen komponiert er aus traditionell biologisch angebauten Frischprodukten. Dazu gehören fangfrische Bodenseefische, Freilandfleisch von knospezertifizierten Biobauernhöfen sowie selbst angebaute Gemüse, Kräuter und Beeren aus dem schlosseigenen Demeter-ProSpecie-Rara-Sortengarten.

Mit handwerklicher Sorgfalt verwandelt das Küchenteam alle Zutaten in leichte, bekömmliche Köstlichkeiten. Immer im Einklang mit den Jahreszeiten und stets mit dem Anspruch,

die Gäste auf höchstem Niveau zu verwöhnen. Selbst ein frischgebackener Kuchen zum Nachmittagskaffee lässt diese Lust an unverfälschtem Slow Food auf der Zunge zergehen. Nach einer Velofahrt, einer Wanderung oder einem verträumten Tag in der besonderen Ambiance der Hotelräume freut sich der Gaumen auf die feinsinnigen Küchenkreationen.

Dörte Zimmermann und ihr Team servieren bei schönem Wetter auf der sonnendurchfluteten Terrasse vor dem Schloss. Für Feste aller Art wartet der imposante Festsaal auf, in dem bis zu 70 Personen feiern können. Ob grosser Event oder einfach nur zwischendurch, ein Besuch im Schloss Wartegg macht in jedem Fall Geschmack auf mehr. Für Gruppen sind Termine nach Absprache auch ausserhalb der Öffnungszeiten möglich.

## Schloss Wartegg

Dörte + Sandro Zimmermann  
von Blarer-Weg 1  
9404 Rorschacherberg  
Tel. 071 858 62 62  
schloss@wartegg.ch  
www.wartegg.ch

## Öffnungszeiten

Montag bis Samstag von 7 bis 22 Uhr  
Sonntags von 8 bis 22 Uhr  
Warme Küche mittags von  
12 bis 13:30 Uhr (sonntags 14 Uhr)  
und abends von 18 bis 21 Uhr  
Für Gruppen Termine nach Absprache  
möglich.



## Zwischen alter Mühle und neuem Wintergarten

13 GaultMillau-Punkte



Der Wintergarten hat sich in der stattlichen, 500-jährigen «Mühle» als Entdeckung zwischen Tradition und Moderne integriert. Diese Pole zu versöhnen findet in Christian Birchmeiers Küche seine Fortsetzung: Jeder Gast soll auf seinen Genuss kommen. In der Mühle wird Wert auf eine saisonale Küche gelegt. Alles ist aus frischen Produkten zubereitet, vom Brot bis zum Dessert.

Reichhaltig präsentiert sich die Weinkarte, eine Bereicherung sind auch die Räumlichkeiten, etwa der Weinkeller für Apéros oder die Lounge, wo man ein feines Destillat oder eine gute Zigarre geniesst. Für spezielle Anlässe wie Hochzeiten, Geburtstage oder Firmenessen bieten sich das Mühlestübli oder die Gaststube an.

### Restaurant Mühle

Marianne, Katrin, Christian Birchmeier  
Grossbünt 2  
9479 Oberschan  
Tel. 081 783 19 04  
birchmeier@restaurantmuehle.ch  
www.restaurantmuehle.ch

### Öffnungszeiten

Mittwoch bis Freitag von  
10.30 bis 14.30 Uhr,  
ab 17 Uhr, Samstag von  
10.30 bis 15.30 Uhr, ab  
17 Uhr, Sonntag ab  
10.30 Uhr durchgehend

## Gastgeber aus Leib und Seele

15 GaultMillau-Punkte, Bib Gourmand Michelin



Das netts liegt im Areal der traditionsreichen St.Galler Brauerei Schützengarten: Der Biergarten mit Hopfendolden und Ambern. Das Restaurant mit dem Flair eines Brauhaus-Lofts. Kleine und grosse Anlässe feiern. Das neue Eventlokal «Jakob», das seit September 2015 für 30 bis 150 Personen für Sie da ist. Oder einfach nur auf einen guten Wein, ein frisches Bier aus dem Schützengarten vorbeischaun.

Im netts kochen wir mit Leidenschaft und Fantasie. Das heisst: den Zutaten ihre Eigenheiten entlocken, sie im Zusammenspiel schmecken. Wir entdecken gern die Finesse des Einfachen und erfinden auch mal das Traditionelle neu. Dabei legen wir Wert auf Herkunft und Qualität aller Produkte in Küche und Keller. Im netts geniessen Sie grosse Küche und unkomplizierte Klassiker in charmanter Atmosphäre.

### netts Schützengarten Restaurant

Oliver, Köbi, Pia und Roos Nett  
St.Jakobstrasse 35  
9004 St.Gallen  
Tel. 071 242 66 77  
info@netts.ch  
www.netts.ch

### Öffnungszeiten

Montag bis Freitag  
9 bis 24 Uhr  
Samstag 11.30 bis 24 Uhr  
Durchgehend warme  
Küche

WÄSCHEREI  
BODENSEE AG

Textil-Logistik & Mietwäsche

*Topwäsche für Topgastronomie*

waescherei-bodensee.ch

8596 Münsterlingen  
Tel. 071 686 20 08



### INDIA PALE ALE (IPA)

Das Red India Pale Ale von Schützengarten ist ein Bier mit einer leicht feurigen Farbe und einem besonderen Hopfenaroma. Kaltgehopft mit fruchtig frischen Kräuter- und Zitrusaromen, abgerundet mit einer dezenten Karamellnote. Die Entwicklung und Entstehung des India Pale Ale, kurz IPA, geht auf kolonialgeschichtliche Zusammenhänge zwischen Grossbritannien und Asien zurück. Damit das Bier eine zuweilen sechsmonatige Seereise um das Kap der guten Hoffnung überstehen konnte, wurde dieses stärker eingebraut und der Alkoholgehalt erhöht. Zur Verbesserung der Haltbarkeit wurde den Bierfässern vor der Verschiffung eine Extragabe Hopfen zugesetzt.

Alkoholgehalt: 6.8 Vol. %

[www.schuetzengarten.ch](http://www.schuetzengarten.ch)



## Frisch vom Feld direkt nach Hause geliefert.

Familie Böhler | Ziegelhof  
8274 Tägerwilen  
Telefon: 071 669 32 50



## Regionale Küche für Gesundheit und Genuss

Goldener Fisch



Die Oberwaid, am Rande von St.Gallen gelegen, umgeben von einem Park mit alten Bäumen und mit herrlichem Blick auf den Bodensee, ist ein Ort zum Geniessen und Wohlfühlen: Im lichtdurchfluteten Restaurant können die Gäste die regionale Küche und die Gastfreundschaft der Oberwaid geniessen. Wechselnde Mittagsmenüs, feine À-la-carte-Gerichte sowie ein Geniessermenü gehören zum Angebot.

Exquisit speisen, jeden Bissen geniessen und dabei ein neues Bewusstsein für hochwertige Lebensmittel und vollendete Kochkunst entwickeln – das ist der hohe Anspruch der Gastronomie in der Oberwaid. Basis des besonderen kulinarischen Konzepts der SMART Cuisine ist die Verbindung von modernsten Erkenntnissen über gute Ernährung mit altem Wissen über die Heilwirkung der einzelnen Zutaten: Alle Menüs sind so komponiert, dass Körper, Geist und Seele satt werden: Wichtige Nährstoffe, natürliche Stimmungsaufheller, Mineralien und Spurenelemente für den Hirnstoffwechsel, alles frisch und vitaminschonend zubereitet aus regionalen Produkten ausgesuchter Anbie-

ter – das ist SMART Cuisine. Unsere Küche ist Culinarium-zertifiziert und wurde 2016 als «Culinarium König» ausgezeichnet.

Die Lobby mit der zugehörigen Bar ist ein beliebter Treffpunkt, hier kann man zu Pianoklänge Kaffee und Kuchen geniessen. Auf der wunderschönen Sonnenterrasse werden im Sommer bei schönem Wetter das Mittag- und das Abendessen serviert. Die Terrasse befindet sich auf der «Sonnenseite» des Hauses und bietet einen herrlichen Blick in den Park.

Wer sich zufriedene Business-Gäste oder ein inspirierendes Umfeld für den Seminarterfolg wünscht, findet in der Oberwaid ideale Bedingungen für Veranstaltungen, Seminare, Tagungen oder Geschäftsessen. Die Tagungsräume sind ruhig, funktionell, zeitlos gestaltet und mit modernster Technik ausgestattet. Gerne wird ein individuelles Angebot entwickelt. Übrigens: Die Oberwaid ist auch für Familienfeiern bis 40 Personen bestens geeignet.

### Oberwaid - Kurhotel & Privatklinik

Rorschacherstrasse 311  
9016 St.Gallen  
Tel. 071 282 04 90  
restaurants@oberwaid.ch  
www.oberwaid.ch

### Öffnungszeiten

Restaurant: 7 bis 10 Uhr,  
12 bis 14 Uhr, 18 bis 21 Uhr  
Lobby-Bar: 7.30 bis 22.30 Uhr  
Hotel durchgehend geöffnet

## Speisen mit Geschichte(n)

14 GaultMillau-Punkte



In den «Gaststuben zum Schlössli» sind Regionalität, Saisonalität und Marktfrische Verpflichtung. Das mit 14 GaultMillau-Punkten ausgezeichnete Schlössli ist ein historisches Denkmal, das von 1586 bis 1590 von Laurenz Zollikofer, einem Enkel des St.Galler Stadtreformators Vadian, an prominenter Lage zwischen Kloster und Spisertor erbaut wurde – eines der schönsten St.Galler Bürgerhäuser.

Die Gaststube und die Zilistube im 1. Stock strahlen eine helle, freundliche Atmosphäre aus. Sie sind ideal für ein gediegenes Mittagessen, aber auch für Anlässe im familiären Rahmen. In der Zollikoferstube im 2. Stock vereinigen sich Stilelemente aus jahrhundertalter Geschichte. Dieser historische Raum ist perfekt für Sitzungen im kleineren Rahmen, während die Rokostube auf dem gleichen Stockwerk die festlich-verspielte Atmosphäre des 19. Jahrhunderts aufleben lässt – für Events im privaten Rahmen.

Der Festsaal in der luftigen Höhe des 3. Stocks zieht sich über die ganze Länge des Stadtpalais

hin und bietet mit seinen hellen Erkern ein edles Ambiente für Festanlässe und Bankette im grossen Stil. Ebenfalls hoch über der belebten Spisergasse hat in der Burgerstube die traditionelle St.Galler Burger-Gesellschaft ihren Sitz. Der reizvolle Kontrast liegt gleich nebenan: Im spektakulären Pfalz Keller von Calatrava bietet das Schlössli einen Cateringservice auf hohem Niveau an.

Egal, für welche der sieben Lokalitäten Sie sich entscheiden: Das Team um Gastgeber Ambros Wirth zelebriert traditionelle Ostschweizer Küche und verleiht ihr mit Neuinterpretationen Pfiff. Was in den altehrwürdigen Stuben und Sälen und im Pfalz Keller aufgetischt wird, schmeichelt dem Auge wie dem Gaumen. Ausgewählte Weintrouvaillen aus der Ostschweiz runden den Genuss perfekt ab.

### 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 Bankette auch Samstag und Sonntag geöffnet)

## Genuss hoch über den Dächern St.Gallens

17 GaultMillau-Punkte / 1 Michelin-Stern



In der fünften Etage des Einstein St.Gallens versteckt sie sich – die Gourmet-Perle St.Gallens. Diskret und elegant thront das Einstein Gourmet über den Dächern St.Gallens und lädt zu kulinarischem Hochgenuss ein. Sebastian Zier und Moses Ceylan, die symbiotische Doppelspitze, harmonieren bis ins kleinste Detail. Nach kürzester Zeit wurden die beiden Spitzenköche mit 17 Punkten GaultMillau und 1 Stern Michelin geehrt. Gemeinsam vereinen sie die traditionelle französische Küche mit avantgardistischer Innovationskraft, welche optische und geschmackliche Überraschungsmomente auslöst.

Überraschungsmomente erleben Sie ebenso beim Entdecken der sorgfältig erarbeiteten Weinkarte: Dank der Neugierde und den persönlichen Kontakten zu den Weingütern im In- und Ausland von Maître d'Hôtel Stephan Nitzsche schlummern im Keller des Einstein St.Gallen bekannte und (noch) weniger bekannte Weine. Es erwartet Sie eine repräsentative Auswahl an ausgesuchten Spitzenweinen aus der Schweiz und den direkten

Nachbarländern. Mit insgesamt über 1100 Positionen ist die Weinauswahl auf Bordeaux & Burgund spezialisiert. Der Weinkeller des Einsteins ist Passion – eine Passion, die gerne mit den Gästen geteilt wird.

Erleben Sie das Zusammenspiel des Trios Sebastian Zier, Moses Ceylan und Stephan Nitzsche, das vor Hochgenuss sprachlos macht.

**Einstein Gourmet**  
**Einstein St.Gallen**  
**Hotel Congress Spa**  
 Berneggstrasse 2  
 9000 St.Gallen  
 Tel. 071 227 55 55  
 hotel@einstein.ch  
 www.einstein.ch

**Öffnungszeiten**  
 Dienstag bis Samstag ab 18 Uhr



## Freude am Essen mitten in Walenstadt

15 GaultMillau-Punkte



Pächter und Küchenchef Stefan Rehli sowie Restaurantleiter Roger Senn machen im «Löwen» Walenstadt von Grund auf alles selber: einkaufen, rüsten, kochen, abwaschen ... Hier gibt's keine Speisekarte, hier wird ausschliesslich mit Empfehlungen gearbeitet. Auf diese kann man sich aber hundertprozentig verlassen; 15 GaultMillau-Punkte sprechen eine deutliche Sprache. Im Löwen werden Spitzenprodukte aus dem In- und Ausland immer frisch und saisonal eingekauft, verarbeitet und angerichtet.

Mittags speist man in der gemütlichen Beiz, wo jeweils ein preiswertes Menü gereicht wird. Abends tafelt man in der Gourmet-Taverne mit mediterranem Touch – vom Zwei- bis zum Sechsgänger-Menü. Da die Taverne nur 18 Sitzplätze hat, ist eine Reservation erforderlich. Eine schöne Weinkarte für jedermann rundet das Gesamtangebot ab.

### Hotel Restaurant Löwen

Stefan Rehli  
Seestrasse 20  
8880 Walenstadt  
Tel. 081 735 11 80  
loewenwalenstadt@bluewin.ch  
www.loewen-walenstadt.ch

### Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag,  
mittags und abends  
Ferien:  
18.02. bis 06.03.2017  
01.10. bis 16.10.2017

## Regional, ehrlich, unkompliziert

16 GaultMillau-Punkte, GaultMillau Cigarman of the Year, Bib Gourmand Michelin



Nehmen Sie sich eine Auszeit vom Alltag, gönnen Sie sich ein gutes Glas Wein, verbringen Sie gemütliche Stunden mit Ihrem Partner oder genießen Sie ausgesuchte Zigarren in unserer Smokerslounge: Vor drei Jahren übernahmen Bernd Schützelhofer und Jacqueline Pedregal das Restaurant Paul's. Innert Kürze kochte er sich nicht nur in die Herzen der Rheintaler: Mit seiner regionalen, ehrlichen und unkomplizierten Küche konnte er auch die Tester von GaultMillau überzeugen, die ihm gleich 16 Punkte verliehen und zum GaultMillau Cigarman des Jahres 2015 ernannten.

Neue Gerichte zu kreieren, liegt Schützelhofer im Blut. Gerne lässt er sich in den Ferien inspirieren, besucht Weingüter und probiert Neues aus. Das «Paul's» hat auch neben dem Essen eine Menge zu bieten: ein schönes bauliches Ensemble, einen schicken Club und eine edle Smokerslounge.

### Restaurant Paul's

Bernd Schützelhofer & Jaqueline Pedregal  
Parkstrasse 1  
9443 Widnau  
Tel. 071 599 59 59  
info@restaurant-pauls.ch  
www.restaurant-pauls.ch

### Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag  
11.30 bis 14 Uhr,  
18 bis 24 Uhr  
Samstag 18 bis 24 Uhr



## Nur von aussen unscheinbar

13 GaultMillau-Punkte



Die «Ilge» ist ein eher unscheinbares Restaurant in der Altstadt von Arbon – aber nur von aussen: Wirtin Michela (ja, ohne «a») Abbondandolo steht selbst am Herd und hat sich auch 2016 wieder 13 GaultMillau-Punkte erkocht. Mittags gibts vier gutbürgerliche Menüs zum günstigen Preis. Am Abend wird klassisch gedeckt und von der Ilge-Speisekarte serviert, die monatlich wechselt. Die Hits und ein paar Klassiker bleiben darauf. Freuen Sie sich etwa auf Prosecco-Risotto mit grünem Kräuterpesto und Pinienkernen, auf Cavatelli mit Krevetten, Knoblauch, Cherrytomaten, Peperoncini und Rucola oder Braciolo al ragù (Mamas Rindsroulade) mit Nudeln.

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  
9.30 bis 23.30 Uhr  
Sonntag/Montag Ruhetag  
Sommer 9:30-23:30 Uhr  
Winter 9:30 bis 14:00 Uhr  
17:30 bis 23:30 Uhr

## Geniessen in historischem Ambiente

14 GaultMillau-Punkte



Der geschichtsträchtige Riegelbau aus dem 16. Jahrhundert ist inmitten der historischen Altstadt von Arbon gelegen, nur wenige Schritte vom Bodensee entfernt. In zurückhaltender Eleganz eingerichtet, gefällt das Restaurant Römerhof mit einer privaten Atmosphäre. Patron Gerald Bergue kombiniert raffiniert klassisch französische Küche mit verfeinerter Weltküche und regionalen Strömungen.

Nach den feinen Köstlichkeiten lockt die Davidoff Cigar Lounge, um in gemütlich-modernem Ambiente eine feine Zigarre, einen auserlesenen Whisky, raffinierten karibischen Rum oder eine Kaffeespezialität zu geniessen. Das vielfältige Angebot wird abgerundet durch herzlich-charmante Gastfreundschaft. Ein Ort, wo man sich wohlfühlt.

### Restaurant-Hotel de Charme Römerhof

Dominique & Gerald Bergue-Hunziker  
Freiheitsgasse 3  
9320 Arbon  
Tel. 071 447 30 30  
info@roemerhof-arbon.ch  
www.roemerhof-arbon.ch

### Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag  
11.30 bis 14 Uhr,  
18 bis 22.30 Uhr  
Samstag  
17.30 bis 22.30 Uhr



## Kulinarische Highlights direkt am schönen Rhein

Bib Gourmand Michelin



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

Im Restaurant und auf unserer Rheinterrasse bieten wir Ihnen regionale À-la-carte-Spezialitäten, dazu passende Weine aus unserem Natursteinkeller, Kaffee, Kuchen, Glace und vieles mehr. Die 200-jährige 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

Philipp Diener und Stefan Schönemann  
Steinerstrasse 501  
8253 Diessenhofen  
Tel. 052 657 10 42  
info@schupfen.ch  
www.schupfen.ch

### Öffnungszeiten

Mittwoch bis Sonntag  
ab 10 Uhr

## Gleichermassen klassische wie moderne Küche

14 GaultMillau-Punkte



Im Erdgeschoss verwöhnen wir unsere Gäste im Löwenstübli und der Gaststube. Die ideenreichen und saisonalen Köstlichkeiten sprechen für sich. Die gleichermassen klassische wie auch moderne Küche basiert auf frischen Produkten, welche auf dem täglich wechselnden Degustationsmenü und der saisonalen À-la-carte-Karte zur Auswahl stehen.

Im Obergeschoss werden Anlässe aller Art gefeiert. Die festlichen Räumlichkeiten bieten bis 100 Personen Platz. Gerne planen wir den Anlass mit unseren Gästen, damit er zu einem unvergesslich schönen Augenblick wird. An warmen Tagen kann man die kulinarischen Spezialitäten auch auf der schönen Terrasse unter den Schatten spendenden Kastanienbäumen geniessen.

### 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 Ruhetag

## Genuss und Gastlichkeit

17 GaultMillau-Punkte / 1 Michelin-Stern



Sie möchten für einige Stunden der Hektik und der Schnelllebigkeit des Alltags entfliehen, sich zurücklehnen, entspannen und geniessen? Besuchen Sie das Relais & Châteaux Mammertsberg und lassen Sie sich verzaubern!

Bei August und Luisa Minikus zählt das Gesamterlebnis: die einzigartige Architektur, die kreative Küche, der aufmerksame Service, die erlesenen Weine sowie die Herzlichkeit der Gastgeber. In einer der eindrucksvollsten Panoramalagen rund um den Bodensee begeistern die beiden hier Gäste, die atmosphärisch und kulinarisch das Besondere suchen. Die über 100-jährige Geschichte des Hauses wurde mit den modernen Stilelementen überaus extravagant zusammengebracht – in den sechs luxuriösen Zimmern genauso wie in den Restaurants Escale und Monolith, in der Lounge im Obergeschoss, in der stimmungsvollen Esprit-Lounge sowie im separaten Veranstaltungsraum der Galerie.

Wenn Sie dem mit 17 GaultMillau-Punkten und 1 Michelin Stern ausgezeichneten Koch

und seiner Küchenbrigade kurz über die Schulter schauen möchten, sind Sie gerne auf einen Besuch in der offenen Küche eingeladen, die sich in der Passerelle zwischen Alt- und Neubau befindet. Oder feiern Sie Ihren privaten oder geschäftlichen Anlass im Mammertsberg: Das Haus bietet nicht nur kulinarische Vielseitigkeit, sondern auch die nötige technische Infrastruktur und organisatorische Unterstützung.

Auch Liebhaber von Geist und Rauch kommen im Mammertsberg nicht zu kurz: Wählen Sie Ihre Lieblings-Zigarre im begehbaren Humidor und rauchen Sie diese gemütlich in der Esprit-Lounge oder im Panorama-Garten. Lassen Sie derweil den Blick über den glitzernden Bodensee und die Appenzeller Alpen schweifen. August und Luisa Minikus mit Team freuen sich auf Ihren Besuch.

### Relais & Châteaux Mammertsberg

August und Luisa Minikus  
Bahnhofstrasse 28  
9306 Freidorf  
Tel. 071 455 28 28  
info@mammertsberg.ch  
www.mammertsberg.ch

### Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag  
11.30 bis 14.30 Uhr, 18 bis 24 Uhr  
Sonntag 11.30 bis 17 Uhr



## Wohltuendes Ambiente im altherwürdigen Gasthaus

14 GaultMillau-Punkte



Gemäss Tafelinschrift sollen der Herzog von Weimar und sein Geheimrat sowie Dichterst 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 25 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 – vielleicht auch in einem der neu gepflegten Gästezimmer?

### 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

## Kulinarische Höhenflüge erleben

Goldener Fisch



Der Seegasthof Schiff liegt direkt am Ufer des Bodensees und bietet Ihnen – neben einem herrlichen Blick auf den See – ein Restaurant mit Bar sowie Zimmer, selbstverständlich ebenfalls mit Seeblick. Mit Genuss abheben und eine kulinarische Punktlandung machen: So lautet das Motto der Gastgeber Maria und Martin Marty. Die mit einem «Goldenen Fisch» ausgezeichnete Küche sorgt dafür, dass Ihr Aufenthalt an der Kesswiler Hafenstrasse zu einem köstlichen Höhenflug wird.

Der Seegasthof Schiff verwöhnt Sie mit herrlichen Gerichten; Fische aus dem Bodensee und dem Meer stehen dabei ganz oben auf der wöchentlich wechselnden Speisekarte. Aber auch ein saftiges Filet oder zartes Lamm, hausgemachte Pasta und vieles mehr finden sich darauf. Für den süssen Schluss sorgen u. a. Minidesserts, diverse Coupes und selbst gebackene Kuchen.

### Seegasthof Schiff

Maria und Martin Marty  
Hafenstrasse 28  
8593 Kesswil  
Tel. 071 463 18 55  
info@seegasthofschiiff.ch  
www.seegasthofschiiff.ch

### Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag  
9 bis 23 Uhr  
Sonntag 9 bis 22 Uhr

## Bad Horn – wo selbst die Wellen gerne anlegen

14 GaultMillau-Punkte / Goldener Fisch



Eleganz, Komfort und die Lage unmittelbar am Seeufer verleihen dem Hotel Bad Horn eine unvergleichliche Ausstrahlung. Wer hier sein Auge über die Weiten des Wassers schweifen lässt, fühlt sich in kürzester Zeit wie im Urlaub und ist beeindruckt von der sich stets ändernden Stimmung des Schwäbischen Meeres. Die gesamte Hotelanlage präsentiert sich im nautischen Stil – mit viel Mahagoniholz und Messing, vom Entree bis in die Zimmer. Ein besonderer Anziehungspunkt des Bad Horn bildet der Smaragd Spa: Die 1500m<sup>2</sup> grosse Wellnessanlage zählt zweifellos zu den ungewöhnlichsten Attraktionen rund um den Bodensee.

Kulinarisch kann auf verschiedenen Routen in See gestochen werden; mit seinen zwei Restaurants, zwei Bars und dem weitläufigen Gartenrestaurant mit Seeanstoss bietet das Hotel Bad Horn für jeden Anlass den passenden Rahmen. Mittelmeerküche und Schweizer Gerichte findet man sowohl in der Speisekarte des Restaurants «Al Porto», dem Wintergarten-Restaurant, als auch im «Giardino», der Gartenterrasse direkt am

eigenen Hafen. Im GaultMillau-Restaurant «Captain's Grill» verwöhnen Küchenchef Christian Göpel und seine Brigade die Gäste mit einem feinen Gourmetmenü oder mit ausgesuchten À-la-carte-Spezialitäten.

Das Bad Horn ist seit Jahrzehnten der ideale Ort für unvergessliche Familienfeiern wie Taufe, Hochzeit oder Geburtstagsfest. Aber auch für geschäftliche Meetings, Kongresse und Seminare bieten die grossen und kleinen Säle viel flexibel nutzbaren Raum und eine optimale Infrastruktur für 15 bis 200 Personen. Doch damit nicht genug: Als absolutes Highlight des Hauses gilt die hoteleigene Motorjacht «Emily», erbaut im Stil der legendären Wooden Yachts alter Zeiten. Mit der «Emily» wird aus jedem Anlass, im Sommer wie im Winter, ein Nautik-event der Extraklasse.

### Hotel Bad Horn

Bernadette & Stephan Hinny  
 Seestrasse 36  
 9326 Horn  
 Tel. 071 844 51 51  
 info@badhorn.ch  
 www.badhorn.ch

### Öffnungszeiten

Hotel und Restaurants täglich geöffnet

## Klassische Küche in Perfektion

14 GaultMillau-Punkte



An bester Bodensee-Lage – unmittelbar am Kreuzlinger Jachthafen und in direkter Nähe zum Naturschutzgebiet – liegt das Restaurant Seegarten. Barbara und Peter Günter führen hier seit 30 Jahren ein lukullisches Kleinod, das ein bekannter Gourmetkritiker als «Ort, wo Sehnsüchte wahr werden», bezeichnete.

Frisch und grundehrlich sind die Produkte, die von Peter Günter in seiner Küche verarbeitet werden: Während das Gemüse direkt von Landwirten aus dem Tägermoos kommt, sorgen die benachbarten Fischer für die jahreszeitliche Aktualisierung der Speisekarte. Günter und sein Team verbinden Neues mit Traditionellem und bauen auf die Kreativität aller Mitarbeiter; althergebrachte Rezepte erscheinen immer wieder in neuem Kleid. Fische aus dem Bodensee bedeuten naheliegenderweise einen Schwerpunkt.

Seit einiger Zeit erstrahlen das gemütliche Restaurant und der gediegene «Salon Bordeaux» an der Promenadenstrasse direkt am See in neuem Glanz. Und das in einem Haus von

1749! Küchenchef Günter ist stolz auf das Erreichte: «Wir bieten alles, vom Sandwich bis zur Hohen Schule der Kochkunst. Aber immer nur mit den allerbesten Zutaten.» Sein Motto: Was ist grössere Freude, als selbst anderen Leuten Freude zu bereiten? Dementsprechend vergnüglich fällt das Studium der mit Geschmack zusammengestellten, monatlich wechselnden Speisekarte aus. Was das ganze Jahr bleibt, ist das beliebte Seegarten-Hummermenü und andere Delikatessen aus allen Meeren der Welt.

Auch die Weinkarte hat es in sich: Schon 2002 wurde sie vom «Weinwisper» zu den 20 besten der Schweiz erklärt. Und 2013 wurde sie vom Schweizerischen Sommelierverband in die Liste «Beste Weinkarten der Schweiz» aufgenommen. Mehr als 450 verschiedene Kreszenzen warten im wohlsortierten Weinkeller auf Kenner und Liebhaber.

### 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

# Einfachheit ist der Mut zum Wesentlichen

Goldener Fisch



Seit 400 Jahren ist die «Linde» im Dorf-kern von Tägerwilen ein Gasthaus. Karin und Thomas Jucker führen das Restaurant mit dem neu angebauten Boutique-Hotel bereits in drit-ter Generation seit 15 Jahren. 2014 wurde der Nebentrakt des historischen Restaurants abgerissen und es entstand ein Neubau mit einem imposanten dreistöckigen Lichthof, mit 15 Lifestyle-Zimmern und -Suiten, Bankett- und Seminarateliers sowie Lounge-Bar und Cigar-Lounge. 2015 wurde der Familie Jucker der Thurgauer Tourismuspreis verliehen, der für die Anerkennung für besondere Leistungen und Innovationen im Thurgauer Tourismus steht.

In der Küche zeichnet sich Thomas Jucker mit seiner Natural-Gourmet-Küche aus. Er achtet beim Einkauf seiner Produkte auf Nachhaltig-keit und Transparenz, Fair Trade und Sai-sonalität. Seine unverkennbare Stilrichtung, den Gerichten eine leichte asiatische Note zu verleihen, überzeugt und begeistert seine Gä-ste immer wieder aufs Neue. Gekocht wird so regional wie möglich, aber auch pragmatisch

genug, dass auch überregionale Komponenten wie Meeresfisch oder US-Beef auf der Kar-ten Platz finden. Diese Produkte vollendet er schonend und naturbelassen zu wunderbaren Gerichten. «Gute Produkte brauchen keine Verkleidung», weiss Thomas Jucker. Jucker ist überregional für seine gute Fischküche be-kannt; seit 2010 gehört das Restaurant Linde zur Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch.

Karin Jucker zeichnet neben ihrer Funktion als Gastgeberin und Hotelière verantwortlich für die guten Tropfen auf der Weinkarte: Man findet Spezialitäten von fast allen regionalen Winzern auf der Karte, auch aus allen übr-igen Schweizer Weinregionen sind tolle Weine vertreten. Rund hundert verschiedene, ausge-suchte Flaschen lagern im Keller, eine beacht-liche Auswahl auch aus verschiedenen europä-ischen Provenienzen.

## Juckers Hotel Restaurant Linde

Karin und Thomas Jucker  
Hauptstrasse 96  
8274 Tägerwilen  
Tel. 071 669 11 68  
info@juckers-hotel.ch  
www.juckers-hotel.ch

## Öffnungszeiten

Täglich geöffnet (Juni bis August:  
Sonntag geschlossen)



## Gastlichkeit und Kulinarik auf höchstem Niveau

13 GaultMillau-Punkte



Wer im Wellnesshotel Golf Panorama Lipperswil ankommt, den erwartet ein elegantes Designhotel inmitten des Grüns eines 18- und 9-Loch-Golfplatzes. Zu dieser Oase zwischen der voralpinen Hügelkette und dem Bodensee gehören ein grosser Wellnessbereich, diverse Tagungsräume sowie das mit 13 GaultMillau-Punkten ausgezeichnete Restaurant «Lion d'Or». Dort erleben Naturfreunde, Golfer, Wellnessbegeisterte und Geschäftsreisende sinnlichen Genuss auf höchstem Niveau: Inspiriert vom Reichtum der saisonalen Produkte aus dem Bodenseeraum, kombinieren Küchenchef Peter Vogel und sein Team Bekanntes mit Neuem und kreieren aussergewöhnliche Gourmeterlebnisse.

Zum Aperitif oder nach dem Dinner trifft man sich im aparten Ambiente der Hotelbar oder geniesst den grandiosen Weitblick von der Panoramaterrasse. Im Winter lockt die geschmackvoll inszenierte Behaglichkeit des Fumoirs Genussraucher vor den offenen Kamin.

### Restaurant Lion d'Or Wellnesshotel Golf Panorama

Golfpanorama 6  
8564 Lipperswil  
Tel. 052 208 08 08  
info@golfpanorama.ch  
www.golfpanorama.ch

### Öffnungszeiten

Täglich geöffnet

## Dem Fortschritt angetan, der Tradition verpflichtet

16 GaultMillau-Punkte



Das Restaurant Torkel befindet sich inmitten des fürstlichen Weinbergs in Vaduz. Unsere idyllische Terrasse lädt nicht nur zum stillvollen Businesslunch oder einem romantischen Abendessen ein, sondern ist auch der ideale Rahmen für Feiern mit bis zu hundert Personen ... und durch die dezente Überdachung von Frühling bis Herbst wettersicher.

Im Mittelpunkt des Restaurants steht die um 1700 erbaute Weinpresse. Im Rest des Gebäudes besticht ein Mix aus Eleganz und Tradition. Wie das Gebäude, so auch die Interpretation von Gastfreundschaft: Dem Fortschritt angetan, der Tradition verpflichtet. Elegant, aber nicht abgehoben. Dieses Credo fliesst auch 1:1 in alle Gerichte ein. Seit 30 Jahren zeichnet die Familie Berger für die Geschicke des Restaurants verantwortlich.

### Restaurant Torkel

Familie Berger  
Hintergass 9  
9490 Vaduz  
Tel. 00423 232 44 10  
office@torkel.li  
www.torkel.li

### Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag  
11.30 bis 13.30 Uhr,  
18.30 bis 21 Uhr  
Samstag  
18.30 bis 21 Uhr

## Im gefühlten Herzen Europas

16 GaultMillau-Punkte / 1 Michelin-Stern



Das Park-Hotel Sonnenhof mit seinem vielfach ausgezeichneten Spitzenrestaurant Marée vereint Boutique, kulinarischen Hochgenuss und den romantischen Kurzurlaub. Das sehr persönlich geführte Relais & Châteaux mit noblem Ambiente eröffnet einen fürstlichen Blick auf das Schloss Vaduz und die atemberaubende Alpenkulisse – ideal gelegen im Vierländereck von Liechtenstein, Schweiz, Österreich und Deutschland.

Alle Zimmer und Suiten sind individuell gestaltet und verfügen zudem über einen Balkon oder eine Terrasse. Durch ihre Fensterfronten geben sie den Blick frei auf das Bergpanorama des Appenzeller Landes, das fürstliche Schloss und den Traumgarten mit dem einzigartigen Adlernest – einem hoch in den Bäumen thronenden Teil des Restaurants. Ein Ort, der fasziniert, berührt und zum wirklichen Eintauchen einlädt.

Hubertus Real, international bekannter Spitzenkoch, steht für kulinarische Perfektion und Genuss auf höchstem Niveau im hoteleigenen

Restaurant Marée. Die Gerichte des Maitre de Cuisine gleichen kleinen Kunstwerken für Augen und Gaumen, sind mit einem Michelin-Stern und 16 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet – und wurden schon in unzähligen Gourmetmagazinen lobend erwähnt.

Reals Kreationen entstammen der französischen Küche mit modernen Highlights sowie asiatischem und italienischem Touch. Ob festliches Menü oder stilvoller Business-Lunch, Hubertus Real und sein Küchenteam inszenieren einzigartige Gaumenfreuden, inspiriert von Natur und Saison.

### **Restaurant Marée im Park Hotel Sonnenhof**

Familie Real  
Mareestrasse 29  
9490 Vaduz  
Tel. 00423 239 02 02  
real@sonnenhof.li  
www.sonnenhof.li

### **Öffnungszeiten**

Sonntag bis Freitag  
12 bis 13.30 Uhr, 19 bis 21.30 Uhr  
Samstag 19 bis 21.30 Uhr

**Abkürzungen:**

GM = Gault-Millau-Punkte

MS = Michelin-Sterne

Bib = Bib Gourmand Michelin

GF = Goldener Fisch



**Appenzell Innerrhoden**

<b>Säntis Appenzell</b> 13 GM	Landsgemeindeplatz 9050 Appenzell	071 788 11 11 <a href="http://www.saentis-appenzell.ch">www.saentis-appenzell.ch</a>
<b>Mällis Schnider-Stobe im Hotel Bären</b> 12 GM	Dorfstrasse 40 9108 Gonten	071 795 40 10 <a href="http://www.baeren-gonten.ch">www.baeren-gonten.ch</a>
<b>Flickflauder Weissbad</b> 16 GM	Im Park 1 9057 Weissbad	071 798 80 80 <a href="http://www.hofweissbad.ch">www.hofweissbad.ch</a>

**Appenzell-Ausserrhoden**

<b>Sternen Bühler</b> 13 GM	Dorfstrasse 97 9055 Bühler	071 793 17 58 <a href="http://www.sternen-buehler.ch">www.sternen-buehler.ch</a>
<b>Bären Grub</b> 15 GM / GF	Halten 112 9035 Grub	071 891 13 55 <a href="http://www.baeren-grub.ch">www.baeren-grub.ch</a>
<b>Truube Gais</b> 15 GM / 1 MS	Rotenwies 9 9056 Gais	071 793 11 80 <a href="http://www.truube.ch">www.truube.ch</a>
<b>Zum Hirschen Gais</b> 12 GM	Stossstrasse 17 9056 Gais	071 793 13 03 <a href="http://www.hirschen-gais.ch">www.hirschen-gais.ch</a>
<b>Rüti Herisau</b> 13 GM	Rütistrasse 1683 9100 Herisau	071 352 32 80 <a href="http://www.ruetiherisau.ch">www.ruetiherisau.ch</a>
<b>Bö's im Hotel Heiden</b> 14 GM	Seeallee 8 9410 Heiden	071 898 15 15 <a href="http://www.hotelheiden.ch">www.hotelheiden.ch</a>
<b>Zur Fernsicht Heiden</b> 15 GM / 1 MS	Seeallee 10 9410 Heiden	071 898 40 40 <a href="http://www.fernsicht-heiden.ch">www.fernsicht-heiden.ch</a>
<b>Zum Gupf Rehetobel</b> 17 GM / 1 MS	Gupf 20 9038 Rehetobel	071 877 11 10 <a href="http://www.gupf.ch">www.gupf.ch</a>
<b>Zur Post Rehetobel</b> 14 GM	Dorf 6 9038 Rehetobel	071 877 14 42 <a href="http://www.gourmetatelier.ch">www.gourmetatelier.ch</a>
<b>Aglio e Olio Speicher</b> 13 GM	Zaun 5-7 9042 Speicher	071 343 80 00 <a href="http://www.aglioolio.ch">www.aglioolio.ch</a>
<b>KUK Haus für Kultur Schwellbrunn</b> 13 GM	Im Rank 83 9103 Schwellbrunn	071 351 12 12 <a href="http://www.kukimrank.ch">www.kukimrank.ch</a>

## AUSGEZEICHNETE RESTAURANTS

<b>Krone Trogen</b> 13 GM	Landsgemeindeplatz 3 9043 Trogen	071 340 09 75 www.krone-trogen.ch
<b>Anker Teufen</b> 14 GM	Dorf 10 9053 Teufen	071 333 13 45 www.anker-teufen.ch
<b>Kreuz Urnäsch</b> Bib	Unterdorfstrasse 16 9107 Urnäsch	071 364 10 20 www.urnaescher-kreuz.ch
<b>Treichli Wienacht-Tobel</b> 13 GM	Untervienacht 451 9405 Wienacht-Tobel	071 891 21 61 www.treichli.ch
<b>St.Gallen</b>		
<b>Jägerhaus Altenrhein</b> GF	Hafenstrasse 10 9423 Altenrhein	071 855 17 77 www.jaegerhaus-altenrhein.ch
<b>Traube Azmoos</b> 13 GM	Poststrasse 56 9478 Azmoos	081 740 23 10 www.traube-azmoos.ch
<b>Igniv Bad Ragaz</b>	Grand Resort Bad Ragaz 7310 Bad Ragaz	081 303 30 30 www.igniv.com
<b>Bel-Air Bad Ragaz</b> 15 GM	Grand Resort Bad Ragaz 7310 Bad Ragaz	081 303 30 30 www.resortragaz.ch
<b>Golf Restaurant Bad Ragaz</b> 14 GM	Grand Resort Bad Ragaz 7310 Bad Ragaz	081 303 37 20 www.resortragaz.ch
<b>Löwen Bad Ragaz</b> 14 GM	Löwenstrasse 5 7310 Bad Ragaz	081 302 13 06 www.loewen.biz
<b>Namun Bad Ragaz</b> 13 GM	Grand Resort Bad Ragaz 7310 Bad Ragaz	081 303 30 30 www.namun.ch
<b>Rössli Bad Ragaz</b> 15 GM	Freihofweg 3 7310 Bad Ragaz	081 302 32 32 www.roessliragaz.ch
<b>Bad Balgach</b> 13 GM / Bib	Hauptstrasse 73 9436 Balgach	071 727 10 10 www.badbalgach.ch
<b>Zum Sternen Berg</b> 13 GM	Landquart 13 9305 Berg	071 446 03 03 www.sternen-berg.ch
<b>Zolhaus Gams</b> GF	Wildhauserstrasse 28 9473 Gams	081 771 11 05 www.zollhaus-gams.ch
<b>Villa am See Goldach</b> 15 GM	Seestrasse 64 9403 Goldach	071 845 54 15 www.villa-am-see.ch
<b>Bodega Noi Lichtensteig</b> 14 GM	Loretostrasse 19 9620 Lichtensteig	071 988 88 28 www.bodeganoi.ch
<b>Neue Blumenau Lömmenschwil</b> 16 GM	Romanshorerstrasse 2 9308 Lömmenschwil	071 298 35 70 www.neueblumenau.ch
<b>Ruggisberg Lömmenschwil</b> 15 GM / Bib	Ruggisberg 9308 Lömmenschwil	071 298 54 64 www.ruggisberg.ch
<b>Schlüssel Mels</b> 17 GM / 1 MS, Bib	Oberdorfstrasse 5 8887 Mels	081 723 12 38 www.schluesselmels.ch
<b>Waldheim Mels</b> 13 GM / Bib	Weisstannerstrasse 89 8887 Mels	081 723 12 56 www.waldheim-mels.ch
<b>Eintracht Oberriet</b> 14 GM	Buckstrasse 11 9463 Oberriet	071 763 66 66 www.hauszureintracht.ch
<b>Adler Oberriet</b> GF	Staatsstrasse 68 9463 Oberriet	071 761 11 48 www.adler-oberriet.ch
<b>Mühle Oberschan-Wartau</b> 13 GM	Grossbünt 2 9479 Oberschan-Wartau	081 783 19 04 www.restaurantmuehle.ch
<b>Seehus Quinten</b> GF	8878 Quinten	081 738 16 64 www.seehusquinten.ch
<b>Dieci al lago Rapperswil-Jona</b> 16 GM	Fischmarktplatz 1 8640 Rapperswil-Jona	055 210 12 20 www.dieci.ch
<b>Le Jardin im Schwanen Rapperswil-Jona</b> 14 GM	Seequai 1 8640 Rapperswil-Jona	055 220 85 00 www.schwanen.ch
<b>Villa Aurum Rapperswil-Jona</b> 16 GM	Alte Jonastrasse 23 8640 Rapperswil-Jona	055 220 72 82 www.villaaurum.ch



<b>Landhaus Rheineck</b> 13 GM	Appenzellerstrasse 73 9242 Rheineck	071 888 12 60 www.landhaus-rheineck.ch
<b>Englers am See Rorschach</b> 13 GM	Hauptstrasse 56 9400 Rorschach	071 841 08 08 www.englers-amsee.ch
<b>Stadthof Rorschach</b> 14 GM / GF	Kirchstrasse 9 9400 Rorschach	071 841 10 90 www.stadthof-rorschach.ch
<b>Schloss Wartegg, Rorschacherberg</b> 13 GM	Von-Blarer-Weg 1 9404 Rorschacherberg	071 858 62 62 www.wartegg.ch
<b>Surprise im Wartensee</b> 13 GM	Wartensee 1 9404 Rorschacherberg	071 858 73 73 www.wartensee.ch
<b>Zum Löwen Sargans</b> 14 GM	Städtchenstrasse 60 7320 Sargans	081 723 71 03 www.zunftloewen.ch
<b>Fischerstube Weisstannental</b> GF	Weisstannerstrasse 147 7325 Schwendi/Weisstannental	081 723 54 22 www.forellenzucht-weisstannen.ch
<b>Weisses Rössli Staad</b> GF	Hauptstrasse 69 9422 Staad	071 855 15 15 www.weissesroessli.ch
<b>Alte Post St.Gallen</b> 13 GM	Gallusstrasse 4 9000 St.Gallen	071 222 66 01 www.apost.ch
<b>Candela St.Gallen</b> 13 GM / Bib	Sonnenstrasse 5 9000 St.Gallen	071 246 46 46 www.restaurantcandela.ch
<b>Netts Schützengarten St.Gallen</b> 15 GM / Bib	St.Jakobstrasse 35 9000 St.Gallen	071 242 66 77 www.netts.ch
<b>Neubad St.Gallen</b> 12 GM	Bankgasse 6 9000 St.Gallen	071 222 86 83 www.restaurant-neubad.ch
<b>O'Premier Metropol St.Gallen</b> 13 GM	Bahnhofplatz 3 9000 St.Gallen	071 228 32 32 www.hotel-metropol.ch
<b>Vreni Gigers Jägerhof St.Gallen</b> 17 GM	Brühlbleichestrasse 1 9000 St.Gallen	071 245 50 22 www.jaegerhof.ch
<b>Walhalla St.Gallen</b> 13 GM	Bahnhofplatz 1 9000 St.Gallen	071 228 28 00 www.hotelwalhalla.ch
<b>Zum Schlössli St.Gallen</b> 14 GM	Zeughausgasse 17 9000 St.Gallen	071 222 12 56 www.schloessli-sg.ch
<b>Einstein Gourmet St.Gallen</b> 17 GM / MS	Berneggstrasse 2 9000 St.Gallen	071 227 55 55 www.einstein.ch
<b>Oberwaid St.Gallen</b> GF	Rorschacherstrasse 311 9016 St.Gallen	071 282 00 00 www.oberwaid.ch
<b>Zum Löwen Tübach</b> 14 GM / GF	Kirchstrasse 9 9327 Tübach	071 841 20 42 www.wirtschaft-loewen.ch
<b>Kunsthof Uznach</b> 17 GM / 1 MS	Zürcherstrasse 28 8730 Uznach	055 290 22 11 www.derkunsthof.ch
<b>Löwen Walenstadt</b> 15 GM	Seestrasse 20 8880 Walenstadt	081 735 11 80 www.loewen-walenstadt.ch
<b>Seehof Walenstadt</b> GF	Seestrasse 104 8880 Walenstadt	081 735 12 45 www.seehof-walenstadt.ch
<b>Fischerstube Weesen</b> 14 GM / GF	Marktgasse 9 8872 Weesen	055 616 16 08 www.fischerstubeweesen.ch
<b>Segreto Wittenbach</b> 16 GM / 1 MS	Abacus-Platz 1 9300 Wittenbach	071 290 11 11 www.segreto.ch
<b>Paul's Widnau</b> 16 GM / Bib	Parkstrasse 1 9443 Widnau	071 599 59 59 www.restaurant-pauls.ch
<b>Hof zu Wil</b> Bib	Marktgasse 88 9500 Wil	071 913 87 00 www.hofzuwil.ch
<b>Swan 21 Wil</b> 13 GM	Obere Bahnhofstrasse 21 9500 Wil	071 913 05 10 www.hotel-schwanen.ch
<b>Thurgau</b>		
<b>Hirschen Amriswil</b> 14 GM	Weinfelderstrasse 80 8580 Amriswil	071 412 70 70 www.hirschen-amriswil.ch

<b>Michelas Ilge</b> 13 GM	Kapellgasse 6 9320 Arbon	071 440 47 48 www.michelasilge.ch
<b>Römerhof Arbon</b> 14 GM	Freiheitsgasse 3 9320 Arbon	071 447 30 30 www.roemerhof-arbon.ch
<b>Krone Diessenhofen</b> 13 GM / GF	Rheinstrasse 2 8253 Diessenhofen	052 657 30 70 www.krone-diessenhofen.ch
<b>Schupfen Diessenhofen</b> Bib	Steinerstrasse 501 8253 Diessenhofen	052 657 10 42 www.schupfen.ch
<b>Kundelfingerhof Diessenhofen</b> GF	Quellpark 8253 Diessenhofen	052 657 42 39 www.kundelfingerhof.ch
<b>Seelust Egnach</b> 14 GM	Wiedehorn 9322 Egnach	071 474 75 75 www.seelust.ch
<b>Aachbrüggli Erlen</b> 15 GM	Poststrasse 8 8586 Erlen	071 648 26 26 www.aachbrueggli.ch
<b>Krone Ermatingen</b> GF	Untere Seestrasse 3 8272 Ermatingen	071 664 17 44 www.krone-ermatingen.ch
<b>Löwen Eschlikon</b> 14 GM	Bahnhofstrasse 71 8360 Eschlikon	071 971 17 83 www.loewen-eschlikon.ch
<b>Zum goldenen Kreuz Frauenfeld</b> 14 GM	Zürcherstrasse 134 8500 Frauenfeld	052 725 01 10 www.goldeneskreuz.ch
<b>Mammertsberg Freidorf</b> 17 GM / 1 MS	Bahnhofstrasse 28 9306 Freidorf	071 455 28 28 www.mammertsberg.ch
<b>Captain's Grill Bad Horn</b> 14 GM / GF	Seestrasse 36 9326 Horn	071 841 55 11 www.badhorn.ch
<b>Schiff Kesswil</b> GF	Hafenstrasse 28 8593 Kesswil	071 463 18 55 www.seegasthofschiff.ch
<b>Nocturne Schloss Brunegg</b> 15 GM / 1 MS	Girsbergstrasse 8280 Kreuzlingen	071 672 36 36 www.restaurantnocturne.ch
<b>Seergarten Kreuzlingen</b> 14 GM	Am Jachthafen 8280 Kreuzlingen	071 688 28 77 www.seergarten.ch
<b>Lion d'Or Lipperswil</b> 13 GM	Golfpanorama 6 8564 Lipperswil	052 208 08 08 www.golfpanorama.ch
<b>Schiff Mammern</b> 14 GM / GF	Seestrasse 3 8265 Mammern	052 741 24 44 www.schiff-mammern.ch
<b>Dreizehn Sinne Schlattingen</b> 16 GM / 1 MS	Obstgartenstrasse 5 8255 Schlattingen	052 657 17 29 www.dreizehnsinne.ch
<b>Engel Sirnach</b> GF	Fischingerstrasse 2 8370 Sirnach	071 966 31 31 www.engel-sirnach.ch
<b>Juckers Linde Tägerwilen</b> GF	Hauptstrasse 96 8274 Tägerwilen	071 669 11 68 www.juckers-linde.ch
<b>Gambrinus Weinfelden</b> 15 GM	Marktstrasse 2 8570 Weinfelden	071 622 11 40 www.gambrinus-weinfelden.ch
<b>Pulcinella im Schwert Weinfelden</b> 15 GM / Bib	Wilerstrasse 8 8570 Weinfelden	071 622 12 66 www.pulcinella-weinfelden.ch
<b>Zum Löwen Weinfelden</b> 14 GM	Rathausstrasse 8 8570 Weinfelden	071 622 54 22 www.zum-loewen.ch
<b>Taverne zum Schäfli Wigoltingen</b> 18 GM / 1 MS	Oberdorfstrasse 8 8556 Wigoltingen	052 763 11 72 www.schaeffli-wigoltingen.ch
<b>Fürstentum Liechtenstein</b>		
<b>Zentrum Balzers</b> 13 GM	Gnetsch 34 9496 Balzers	00423 384 18 18 www.zentrum.li
<b>Kokon Ruggell</b> 13 GM	Industriering 3 9491 Ruggell	00423 373 43 43 www.kokon-restaurant.li
<b>Sonnenhof Vaduz</b> 16 GM / 1 MS	Mareestrasse 29 9490 Vaduz	00423 239 02 02 www.sonnenhof.li
<b>Torkel Vaduz</b> 16 GM	Hintergass 9 9490 Vaduz	00423 232 44 10 www.torkel.li



die  
**GAST**  
WIRTE

[www.diegastwirte.ch](http://www.diegastwirte.ch)



**NAZ/National/zum goldenen Leuen**  
Schmiedgasse 30  
9004 St.Gallen

Telefon 071 222 02 62  
[info@naz.sg](mailto:info@naz.sg)

[www.naz.sg](http://www.naz.sg)

Walter Tobler



**Restaurant Fondue Beizli**  
Brühlgasse 26  
9000 St.Gallen

Telefon 071 222 43 44  
[info@fonduebeizli.ch](mailto:info@fonduebeizli.ch)

[www.fonduebeizli.ch](http://www.fonduebeizli.ch)

Stefan Schmidhauser



**Gaststuben zum Schlössli**  
Zeughausgasse 17  
9000 St.Gallen

Telefon 071 222 12 56  
[info@schloessli-sg.ch](mailto:info@schloessli-sg.ch)

[www.schloessli-sg.ch](http://www.schloessli-sg.ch)

Ambros Wirth



**Peter und Paul Wildparkrestaurant**  
Kirchlistrasse 99  
9010 St.Gallen

Telefon 071 245 56 25  
[info@peterundpaul-sg.ch](mailto:info@peterundpaul-sg.ch)

[www.peterundpaul-sg.ch](http://www.peterundpaul-sg.ch)

Hedi Schiess



**Restaurant Falkenburg**  
Falkenburgstrasse 25  
9000 St.Gallen

Telefon 071 222 55 81  
[falkenburgsg@bluewin.ch](mailto:falkenburgsg@bluewin.ch)

[www.falkenburgsg.ch](http://www.falkenburgsg.ch)

Patrick Wetzold



**Restaurant Linde**  
St.Gallerstrasse 46  
9325 Roggwil

Telefon 071 455 12 04  
[info@linde-roggwil.ch](mailto:info@linde-roggwil.ch)

[www.linde-roggwil.ch](http://www.linde-roggwil.ch)

Christian Tobler





Magische Weinmomente.

[www.martel.ch](http://www.martel.ch)



**MARTEL AG ST.GALLEN**