

GENUSS

LEADER

DAS OSTSCHWEIZER MAGAZIN FÜR
KULINARIK UND GAUMENFREUDEN



AB SEITE 10

**ROBIN GEISSER:
GEFLÜGEL ALS DELIKATESSE**

AB SEITE 36

**HANS ZOGG:
BALANCE ZWISCHEN SÜSS UND SAUER**

AB SEITE 63

**ALLE AUSGEZEICHNETEN
LOKALE DER OSTSCHWEIZ**

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
Friuli



Venica & Venica
Toscana



Castellare



Fontodi



Montevertine



Castello dei Rampolla



Azienda Petra



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: Ostschweiz Druck, Wittenbach

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

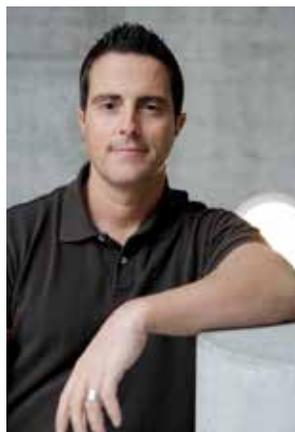
ISSN 1660-2757

Presented by
LEADER

Ausgezeichnete Ostschweiz



Natal Schnetzer
Herausgeber



Stephan Ziegler, Dr. phil. I
Chefredaktor

Zwischen Bodensee und Alpstein hat man eine schöne «Qual der Wahl», will man sich auf Spitzen-niveau 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.

Die Schweiz höre hinter Winterthur auf, hört man öfter. Dieses Diktum kann 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.

In der aktuellen Sonderausgabe zu Genuss und Kulinarik unseres Unternehmermagazins LEADER finden Sie aber nicht nur die besten Gourmetadressen der Ostschweiz und des Fürstentums Liechtenstein – einige davon präsentieren sich in eigenen Worten und Bildern (ab S. 46), alle haben wir für Sie in einem Verzeichnis zusammengefasst (ab S. 63) –, sondern auch Perlen aus Kulinarik und Esskultur. Darunter auch «Hidden Champions», die sich ebenfalls ganz einem Ziel verschrieben haben: Ihren Gästen, ihren Kundinnen und Kunden Genuss auf höchster Ebene zu bereiten.

In unseren Genuss-LEADER gelangen übrigens nur ausgezeichnete Lokale – und das im Wortsinne: Sie tragen alle entweder GaultMillau-Punkte, Michelin-Sterne, einen «Goldenen Fisch» oder eine BiB-Gourmand-Auszeichnung. Damit haben Sie die 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
Chefredaktor



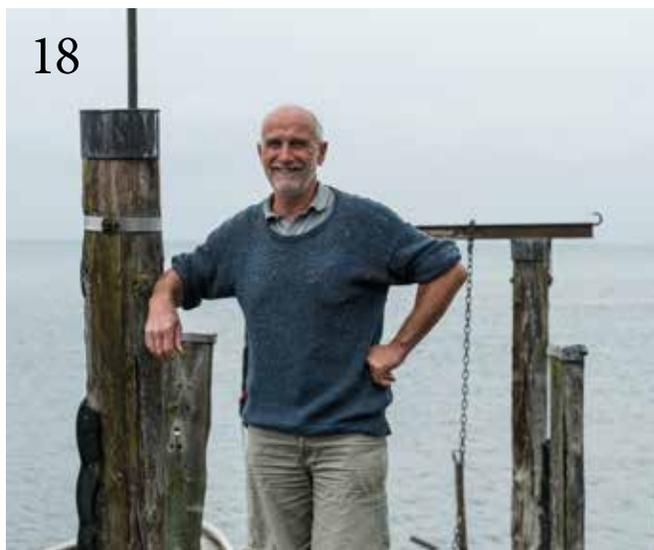
6



10



14



18

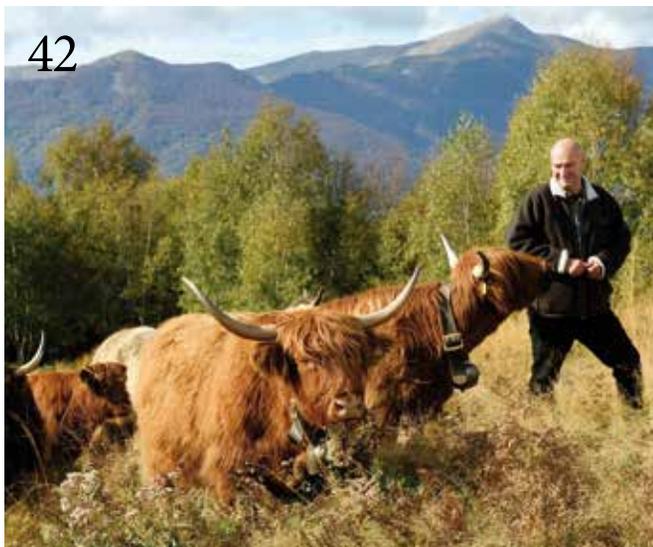
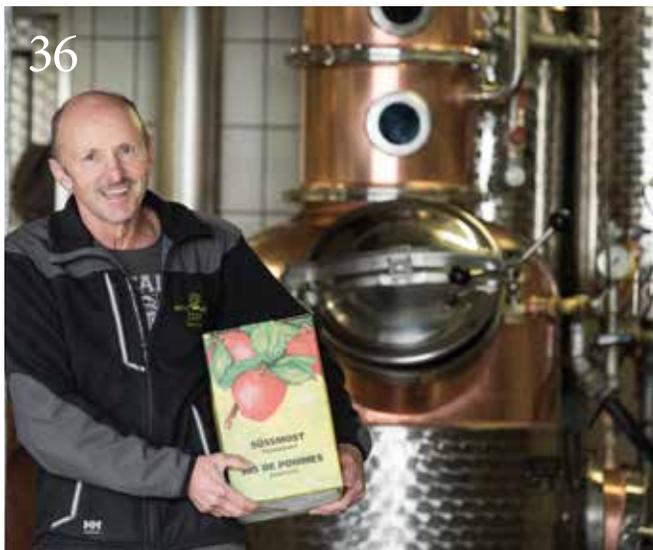


22



28

- 6** **Christoph Schmid:**
Moderner Weinbau im Geiste der Tradition
- 10** **Robin Geisser:**
Geflügel als Delikatesse
- 14** **Familie Kobelt:**
Herausspüren, was Kunden wollen
- 18** **Peter Klingenstein:**
Bodenseefisch für Kennerinnen und Kenner
- 22** **Matthias Kündig:**
Die klassische Käseherstellung
- 28** **Jagdgesellschaft Diana:**
Viel Aufwand für ein Reh
- 32** **Philipp Metzger:**
Ein Recht auf Extrawürste
- 36** **Hans Zogg:**
Balance zwischen süß und sauer
- 42** **Guido Leutenegger:**
Gewinn für Mensch, Tier und Landschaft
- 63** **Ausgezeichnet:**
Die besten Lokale der Ostschweiz



BONAPARTE
finden Sie
in jeder guten
Käsetheke.



Die rahmige Käse-Spezialität aus bester Thurgauer Kuhmilch gibt es auch in Ihrer Region im Laden der Strähl Käse AG in Siegerhausen. Die Öffnungszeiten finden Sie auf der Homepage unter dem Kapitel «Über uns», Fabriklädeli!

www.straehl.ch





Moderner Weinbau im Geiste der Tradition

Christoph Schmid leitet in fünfter Generation das Bernecker Weingut Tobias Schmid & Sohn AG. Er setzt auf Tradition und Moderne zugleich. Seine besten Weine haben internationales Format.

Das Weinrad lässt sich nicht neu erfinden. Schon seit der Römerzeit werden in Berneck Rebberge bewirtschaftet. Im Spätmittelalter unterschied sich der Weinbau nur in Nuancen vom heutigen – von der technologischen Entwicklung einmal abgesehen: Das «Bognen» (Aufbinden) der Schosse, damals wahrscheinlich mit Weidenbast, das «Erlesen» der im vollen Saft stehenden Jungtriebe, das «Läubeln» (Entfernen der Blätter um die reifenden Trauben nach der Blüte) und das Hacken und Jäten von Unkraut rund um die Stöcke waren Arbeiten, wie sie bis heute praktisch unverändert ausgeführt werden.

Vorzeigebetrieb in uralter Tradition

In dieser uralten Tradition steht auch das neuerdings unter dem Label «tobias wein.gut.» stehende Weingut Tobias Schmid & Sohn AG, seit 2012 in fünfter Generation unter Leitung von Christoph Schmid. Traditionell sind vor allem die Arbeiten in den Reben, die sich vorwiegend an Steillagen in Berneck finden. Handarbeit steht hier im Vordergrund, Maschinen kommen, wenn überhaupt möglich, nur beim Mähen und Spritzen zum Einsatz. Spritzmittel waren vor sechshundert Jahren natürlich unbekannt, deren exzessiver Einsatz in vergangenen Jahrzehnten hat zu einer Rückbesinnung und möglichst schonenden Anwendung von Pflanzenschutzmitteln geführt. Ein gänzlicher Verzicht gilt indes auch im ökologischen Weinbau als ausgeschlossen. Christoph Schmid experimentiert

an einigen Lagen in Hofnähe mit einem noch zurückhaltenderen Einsatz, basierend auf Wetterdaten und genauer Beobachtung der Vegetationsentwicklung. Die bisherigen Ergebnisse seien sehr ermutigend, sagt Schmid, «aber wir werden sicher nichts überstürzen».

Schmid, gelernter Weintechnologe, hat vor vier Jahren einen Rheintaler Vorzeigebetrieb übernommen. Sein Vater hatte die Pfade der Tradition schon früh verlassen und neue Sorten ins Rheintal gebracht, unter anderen Chardonnay, Merlot und Cabernet Sauvignon, zu einer Zeit,

als dies nur mit einigem Durchsetzungsvermögen und Sonderbewilligungen überhaupt möglich war. Traditionell waren eher der grosse Traubenbehang und die Kelterung, die auf schöne Landweine hin-

auslief, die sich über Jahre fast von selbst verkauften.

«Wir haben klimatisch allerbeste Voraussetzungen, vor allem beim Pinot Noir.»

Diese Zeiten sind vorbei

In- und ausländische Konkurrenz und ein wachsendes Qualitätsbewusstsein der Kundschaft, deren Interesse heute weit über die Rheintaler Weinberge hinausreicht, brachten – und erzwangen teilweise – ein Umdenken. Christoph Schmid geht noch einen Schritt weiter: Er möchte mit seinen besten Tropfen – Pinot Noir G5 und Rouge G5 (G 5 steht für fünfte Generation) – Weine kelteren, die sich mit den besten der Welt messen können. Vermessen sei dieser Anspruch nicht, sagt Schmid. «Wir haben klimatisch allerbeste Voraussetzungen, vor allem beim Pinot Noir, und wir setzen sowohl im Rebberg als auch im Keller auf höchste Qualität.»

Quadratmetererträge von 400 bis 600 Gramm (erlaubt sind 1100 Gramm für einen AOC-Wein), schonende Pressverfahren, temperierte,



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.



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



Christoph Schmid

**SETZT IM KELLER UND IM
REBBERG AUF QUALITÄT.**

oft lagenweise Gärung und, je nach Qualitätsstufe, der Ausbau im grossen Eichenfass oder im kleinen Barrique zählen dazu. Im Weinkeller ist Schmid in seinem Element. Sein Bruder Tobias, heute im Betrieb für die Events zuständig, einem wichtigen wirtschaftlichen Standbein, hat aus seinen Lehr- und Wanderjahren in Neuseeland viel Know-how moderner Kellertechnik mitgebracht. Schmid setzt darauf, nicht aus Technikverliebtheit oder um einfach einem Trend zu rasch trinkbaren, sehr gefälligen, aber auch etwas profillosen Weinen zu folgen. Ganz im Gegenteil: Er möchte die Tradition guter Burgunder- und Rivanerweine wahren, wenn's sein muss, auch etwas Geduld üben – von den besten Rotweinen kommt aktuell der 2012er-Jahrgang in den Verkauf –, und die moderne Kellertechnik gerade um dieser Tradition willen einsetzen.

**«Wir werden sicher
nichts überstürzen.»**

Die neuen Sorten, zu denen in den vergangenen Jahren noch Dornfelder, Baco Noir, Zweigelt und der weisse Johanner gestossen sind, ergänzen das traditionelle Sortiment und laden auch zum Experimentieren in Assemblages ein: Quintessenz, der «Rouge G5» ist aus fünf Weinsorten zusammengesetzt, die einzeln vinifiziert werden, um erst nach einer Verkostung gemischt zu werden. Ganz neu ist auch das Logo: Es zeigt die sich im Familienbesitz befindende Bernecker Rosenberg mit schön stilisierten Reblagen. Das Weinrad lässt sich nicht neu erfinden. Aber es lässt sich ganz schön daran drehen.

tobias wein. gut.

Hinterburgstrasse 24
9442 Berneck
Tel. 071 726 10 10
www.tobias-weingut.ch

Geflügel als Delikatesse

Robin Geisser, Geflügelfachmann aus Mörschwil bei St.Gallen, hat mit grossem Erfolg eine in der Schweiz einmalige Nische besetzt: Maispoularden, Perlhühner, Enten, Gänse und Truthähne aus eigener Produktion, die er in der Gastronomie, im Comestible-Handel und online absetzt.

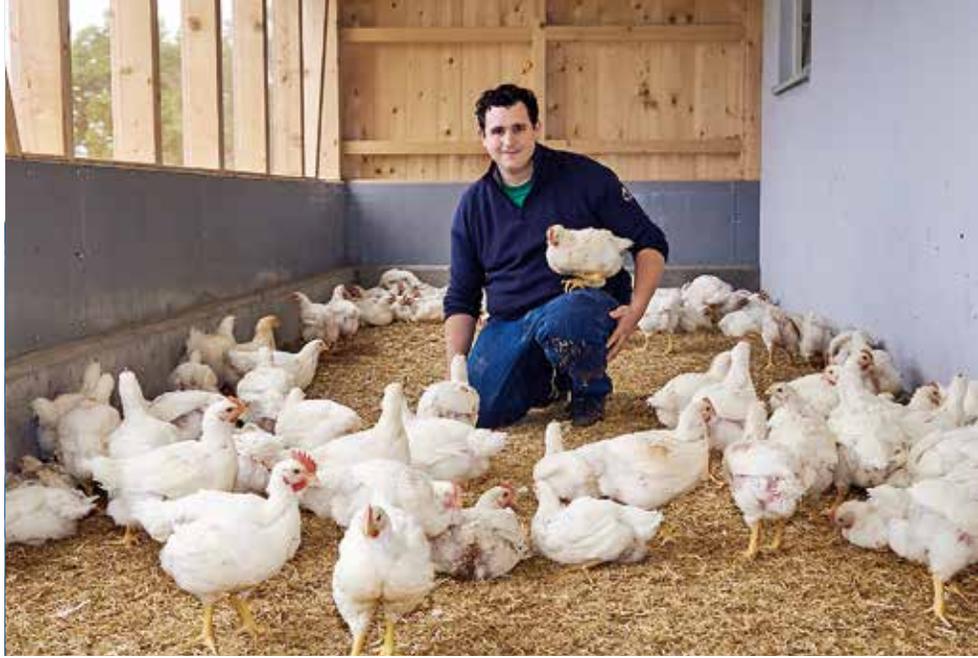
Laut schnatternd macht sich die Entenherde aus dem Staub und entschwindet in Richtung Waldrand. Es sind hellweisse Pekingenten, mit neun Wochen stehen sie kurz vor der Schlachtreife. Der 32-jährige Geflügelfachmann Robin Geisser hält die Enten im Freiland in der Nähe des Dorfes Mörschwil. Sie sind bei Marktfahrern, im Comestible-Fachhandel, in Restaurants und bei Gourmets eine begehrte Delikatesse.

«Wir sind in einer Branche mit nur noch wenigen grossen Abnehmern etwas unabhängiger.»

Ribelmais-Poularden und -Perlhühner

Geisser hat in den vergangenen Jahren, parallel zu seinem Onlineshop www.gefluegelgourmet.ch, eine ganze Geflügellinie für höchste Ansprüche aufgebaut. Angefangen hat es mit Ribelmais. Das Ostschweizer Gütesiegel «Culinarium» war auf der Suche nach einer weiteren Verwendung für den mit der Ursprungsbezeichnung AOP geschützten Rheintaler Mais. Erste Versuche verliefen vielversprechend, auch die Nachfrage war rege. So liess sich Geisser auf das Geschäft ein und startete mit einer langsam wachsenden Hühnerrasse, die zur Hälfte mit dem ansonsten als regionale Delikatesse





Robin Geisser

**STAMMT AUS EINER
GEFLÜGELZÜCHTERFAMILIE.**

verkauften Ribelmals gefüttert wird. «Sie haben etwas mehr intramuskuläres Fett, das macht ihr Fleisch im Geschmack intensiver», erklärt der Geflügelfachmann. Geisser besetzt damit eine Nische im qualitativ und preislich höchsten Segment, die bislang nur mit Importen abgedeckt wurde.

Als Wächter gegen Raubvögel sind die ursprünglich aus Afrika stammenden, auf schwarzen Federn weiss bepupften Perlhühner für die Freilandhaltung unentbehrlich. Sie wissen sich nicht nur zu wehren, ihr an den Fasan erinnerndes Fleisch ist auch ausgesprochen schmackhaft. Geisser hält in seinen Herden deshalb auch einen Anteil Perlhühner, die sich

**In der Weihnachtswoche
macht Geisser
einen Drittel seines
Jahresumsatzes.**

problemlos unter die Mastpoullarden mischen. Perlhühner sind vor allem in Frankreich ein begehrtes Geflügel, in der Schweiz sind sie noch wenig bekannt.

Weitere Nische mit Truthähnen

Das gilt für den Truthahn weit weniger. Robin Geisser besetzt auch auf diesem Markt eine Nische mit Truthähnen, die wesentlich langsamer wachsen und ein Gewicht von nur fünf bis sechs Kilo erreichen – in der konventionellen Mast ist es mindestens das Doppelte. Die Produktion startet schon im Juni und ist ganz aufs Weihnachtsgeschäft ausgerichtet.

In der Weihnachtswoche macht Geisser einen Drittel seines gesamten Jahresumsatzes. Auch Gänse sind dann sehr begehrt. Das gilt vor allem für die Alpgänse: Rund 300 verbringen die Alpzeit auf einer Weide auf der Sevelenalp im St.Galler Rheintal, wo sie sich vor allem von Gras ernähren. Im September werden sie dann, zurück im Tal, nochmals gemästet. Die Qualität ist herausragend.

Robin Geisser stammt aus einer Geflügelzüchterfamilie: Sein Grossvater hatte den Hof in Mörschwil bei St.Gallen als junger Mann erworben und sich auf die Zucht von Junghennen spezialisiert. Das stark rationalisierte und technisierte Geschäft führt Robin Geisser zusammen mit seinen Brüdern. Die Geflügel Gourmet AG sei hingegen vor allem sein Kind. «Es macht Spass, auf diesem hohen Qualitätsniveau und mit so vielen verschiedenen Kunden zu arbeiten. Und wir sind als Betrieb in einer Branche mit nur noch wenigen grossen Abnehmern etwas unabhängiger.»



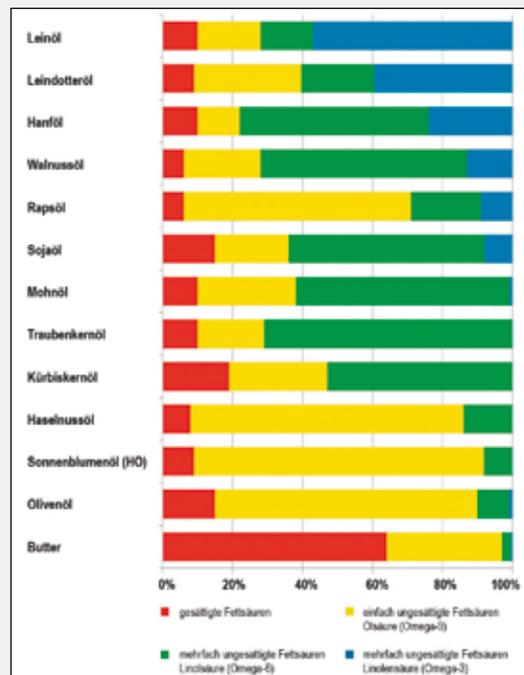
Geflügel Gourmet AG

St.Gallerstrasse 9
9402 Mörschwil
Tel. 071 866 12 00
www.gefluegelgourmet.ch

Das flüssige Gold der Ostschweiz - Kaltgepresstes St.Galler Öl



Die Bauernfamilie Iten aus Flawil beim Sonntagsspaziergang durch ihr Leinenfeld.



Fettsäuremuster der St.Galler Öle im Vergleich zu Olivenöl und Butter

Als vor gut 10 Jahren einige innovative Landwirte am Fusse der Ostschweizer Alpen begannen aus den verschiedensten einheimischen Pflanzen Öle herzustellen, konnte wohl noch niemand erahnen, welchen kulinarischen Schatz sie hier aus der Versenkung gehoben hatten.

Speiseöl dabei seinen Charakter und jeglichen Anspruch ein Genussmittel zu sein. Kaltgepresste, native Öle sind Natur pur und werden selbstverständlich ohne Hilfsstoffe hergestellt. Sie sind deshalb ein genussvoller Gegenpol zu den industriell hergestellten Billigölen. Nebst der arteigenen Aromatik und den sekundären

Pflanzenwirkstoffen enthalten die kaltgepressten, nativen Öle auch ungesättigte essentielle Fettsäuren. Ohne diese wertvollen Ernährungsbestandteile zeigt der menschliche Körper früher oder später Mangelerscheinungen. Deshalb sollten kaltgepresste, native Pflanzenöle öfters in der Ernährung eingesetzt werden.

Die Herstellung von kaltgepressten Ölen ist nichts Neues, nur wurde das Verfahren ein Opfer der industriellen Lebensmittelverarbeitung und geriet vollständig in Vergessenheit. Feine, hochwertige Speiseöle können nur aus einwandfreien Rohstoffen hergestellt werden. In der Massenproduktion kann dies nicht garantiert werden. Also hat man Mitte des letzten Jahrhunderts den einfacheren Weg mit der Ölraffination beschritten. Bei diesem industriellen Herstellungsverfahren kann fehlende Rohstoffqualität mit chemischen und physikalischen Kniffen korrigiert werden. Leider verliert das



Schon mehrmals wurden die St.Galler Öle national und international für ihren aussergewöhnlichen Geschmack ausgezeichnet.

Herausspüren, was Kunden wollen

Im fruchtbaren Rheintal gibt es traditionelle Obstsaffproduzenten. Einer davon ist die Mosterei und Brennerei Kobelt & Co. Neben Apfelsaft und Cider-Spezialitäten krönen Edelbrände und Spirits das Angebot.

Den Markt beobachten, experimentieren, adaptieren, produzieren und im kleinen Kreis probieren – dies sind die wichtigen Schlüsselfaktoren für den Erfolg der kleinen Mosterei und Brennerei Kobelt in Marbach. Der Familienbetrieb harmoniert, weil alle am selben Strang ziehen. Dies spürt man sofort beim ersten Besuch. «Wir bemühen uns, rechtzeitig herauszuspüren, was die Kunden wollen», erklärt Jennifer Kobelt. Sie arbeitet zwar noch in einem grossen Informatikunternehmen, doch auch sie ist zwei Tage die Woche im Familienbetrieb. Dann kümmert sie sich um Marketing, Kommunikation und Organisatorisches.

Tradition verpflichtet

Seit 111 Jahren gibt es die Mosterei Kobelt, und es ist für Jennifer und ihren Bruder Geoffrey keine Frage, dass sie als fünfte Generation das Unternehmen übernehmen werden. Und auch deren Partner sind schon involviert. Hinzu kommen ein Kellermeister, ein Lebensmitteltechnologie-Lehrling und je nach Saison weitere Mitarbeiter.

1906 startete das Unternehmen als reine Mosterei, doch schon bald kam die Brennerei hinzu und heute ist sie ein bedeutender Teil des Unternehmens. «Trotzdem bleiben Äpfel wichtig für die Identität. Wir wollen sie noch vielseitiger

nutzen», erklärt Ruedi Kobelt, der als Vater und Mitglied der vierten Generation zurzeit den Betrieb leitet. Die Kobelts versuchen, dem Apfel zu Anerkennung zu verhelfen und produzieren Vergorenes mit einer geschmacklichen Ausdruckskraft, die jenseits ist vom sauren Most mit Essigstich der alten Schule. Kobelts neue Säfte heissen deshalb auch nicht mehr Most, sondern Cider. Da gibt es «Bartlis» mit drei verschiedenen Etiketten – mit Bildern von Obstlieferanten. Ausserdem führen sie «Bommet» in Anlehnung an die Apfelernte vom Baum im Sortiment und Ice-Cider, der seine Konzentration einem Kühl-

lungsprozess auf Temperaturen leicht unter null verdankt. Erst dann können die zu Eis gefrorenen Wasserteile auch abgeschöpft werden. Eine für das 111-jährige Firmenjubiläum her-

vorgebrachte Cider-Linie lagert in gebrauchten Holzfässern. Sie aromatisieren ihn und bringen ganz neue Noten in das Getränk.

Aromatisierung dank gebrauchter Fässer

Bei den Obstbränden, Whisky und Rum gehen die Kobelts gleich vor. Dabei zieht Ruedi Kobelt vor allem beim Whisky kräftiger gebrannte Fässer vor, als dies hierzulande üblich ist. Als Basis dienen europäische und amerikanische Eiche, aber auch das Holz vom Maulbeerbaum.

Als wichtiger Stärketräger für den Whisky dient nicht nur Getreide, sondern regionaltypisch auch Mais. «Wir sind hier schliesslich im Ribeland», erklärt Ruedi Kobelt. Auch bei den Obstbränden suchen die Kobelts nach Nischen. So brennen sie beispielsweise einen sortenreinen Apfelschnaps aus «Berner Rosen». Sowohl für vergäerte Apfelsäfte wie auch für die Apfelbrände leistet die Firma ihren Beitrag zum Erhalt der Hochstammbäume. Weiter zum Angebot

«Äpfel bleiben wichtig für die Identität. Wir wollen sie noch vielseitiger nutzen.»





20131

Whiskey



Ruedi, Jennifer und Geoffrey Kobelt

**ZIEHEN ALLE AM
GLEICHEN STRICK.**

gehören auch eine Vieille Prune, die längere Zeit im Dörrobst liegt, oder ein Gin, ein Wachholderschnaps mit Kräutern. Wo immer möglich, verwendet die Mosterei Kobelt regionale

**Als wichtiger Stärketräger
für Whisky dient
nicht nur Getreide,
sondern auch Mais.**

Produkte – ausser beim Rum: Die Zuckerrohrmelasse wird importiert. Der Kobelt-Rum lagert dann in Fässern, die zuvor ihr Tannin an spanischen Brandy abgegeben haben.

Mosterei Kobelt & Co
Staatsstrasse 21
9437 Marbach
Tel. 071 777 12 20
www.mostereikobelt.ch

Demmel Kaffee: Der Moment für mich



Die Röstung ist bei uns Chefsache... und das wird immer so bleiben. Inhaber von DEMMEL KAFFEE und Kaffeeliebhaber Peter Demmel wurde vom «Österreichischen Institut für Kaffee-Experten-Ausbildung» zum Diplom-Kaffeekaffee-Sommelier ausgebildet. In seiner fein duftenden Kaffeerösterei veredelt Peter Demmel in liebevoller Handarbeit, sanft und schonend in einem selbst entwickelten Röstverfahren „Flow Roast“, hochwertige Kaffeebohnen zu exquisiten Kaffeemischungen. Premium-Grünkaffees werden in Zusammenarbeit mit auserwählten Händlern und den besten Kaffeegagenten der Welt selektiert und von ihm vollendet und zu harmonischen Kaffeemischungen und Kaffeegenüssen perfektioniert. Dafür wurde der diplomierte Kaffee-Sommelier von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft bereits fünf Mal mit Gold belohnt und ist vom Brüsseler Institut für Qualität mit zwei goldenen Sternen prämiert. Diese Häufigkeit von Auszeichnungen ist etwas Einzigartiges in der Branche. Kaffee-

genuss auf höchstem Niveau. Seit 2009 liefert Peter Demmel täglich röstfrischen Kaffee an Unternehmen und Private aus. Die hochwertigen Mischungen können einfach und bequem online im eigenen Webshop oder telefonisch bestellt werden. Wer es noch persönlicher mag, schaut direkt bei DEMMEL KAFFEE in Schaan, Liechtenstein vorbei und der Kaffeekaffee-Sommelier und Chef Peter Demmel führt sie gerne höchstpersönlich in die Welt des Kaffees ein. Am Anfang eines langen, spannenden Weges hängt eine Kaffeekirsche an ihrem Strauch. Am Ende halten Sie eine duftende Tasse feinsten Kaffees in der Hand. Wir begleiten den Kaffee auf diesem Weg mit viel Liebe und handwerklichen Geschick. Damit Sie sagen können: Ein Kaffee von Demmel ist der Moment für mich.

«Für meine Kunden mache ich das, was ich am besten kann und am liebsten tue – feinsten Kaffee rösten. Ihr Peter Demmel»

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag
09.00 – 12.00 Uhr
13.30 – 18.00 Uhr

Samstag
09.00 - 12.00 Uhr

Demmel AG

Landstrasse 85
9494 Schaan
Liechtenstein
T +423 232 12 09
info@demmel.li
www.demmel.li



Bodenseefisch für Kennerinnen und Kenner

Der Steinacher Berufsfischer Peter Klingenstein übt eines der ältesten Handwerke aus. Zum täglichen Brot zählen die Bodenseefische schon lange nicht mehr. Klingenstein verkauft heute die meisten seiner Fische direkt an private Kundschaft.

Ein Fischreihler sitzt auf einer Verbindungsstrebe am Landungssteg, ein Entenpaar nistet auf einem kleinen Floss, umringt von einem Schwarm Möwen, am Ende der Steinacher Bucht ist der Arboner Hafen zu sehen. «Der Fischreihler ist ein alter Bekannter. Er gehört zum Personal hier», schmunzelt Peter Klingenstein. «Er wartet auf seinen Lohn: Fischabfälle.»

In aller Herrgottsfrühe unterwegs

Auch an diesem Sommermorgen ist Klingenstein in aller Herrgottsfrühe mit seinem schönen Boot auf den See gefahren, um die Netze einzuholen, die er am Vorabend gesetzt hat. Jetzt macht er sich mit seiner Frau Cornelia daran, die Fänge zu verarbeiten: eine stattliche Seeforelle und einen Saibling als Raritäten, ein paar

Hechte und die selten gewordenen Egli sowie einige Dutzend Felchen, die Brottfische der Bodenseefischer.

Klingenstein arbeitet in einem kleinen Raum im Erdgeschoss, den See durch ein Panoramafenster im Blick: Bauchhöhle öffnen, Innereien entfernen, die Fische in einer kleinen Zentrifuge entschuppen, auf Eis legen, danach von Hand filetieren. Später stösst seine Frau dazu.

Sie schneidet die Fischlebern heraus – eine begehrte Delikatesse. Auch der Felchenrogen wird kulinarisch verwendet. «Gesalzen und gewürzt schmeckt das besser als jeder Kavia».

Zu dieser Jahreszeit sei es dafür allerdings noch zu früh. Das sind aber nur die leckeren Beilagen: Die Hauptspeise, das ist das Fleisch der Fische. Nur noch ausnahmsweise wird es von den Esserinnen und Essern selbst von den Gräten gelöst. Heute ist das Fischfilet das Mass der kulinarischen Dinge und das Fischchnusperli – in der Fritteuse ausgebackenes Fischfilet – das mit Abstand meist gefragte Produkt in vielen Restaurants am See. Begehrt sind auch die von Klingenstein selbst geräucherten Felchen.

«Notfalls muss der eine etwas Verzicht üben, damit auch der andere etwas bekommt.»





Aus dem Kräutergarten.
42 Kräuter und Gewürze verleihen auch dem Appenzeller Rahmlikör seinen unverkennbaren Geschmack. Ein sanfter Genuss, mit einem Hauch Original Appenzeller Alpenbitter verfeinert.



VERFÜHRERISCH CREMIG

Ein Hauch weicher und feiner ist er ein sinnlicher Genuss, der den Appenzeller Alpenbitter ideal ergänzt.

Der Appenzeller Rahmlikör mit Original Appenzeller Alpenbitter ist die cremige Variante aus dem Hause Alpenbitter und rundet das geheime Rezept aus 42 Kräutern elegant ab.

Seit 1902 wird mitten in Appenzell ein Likör hergestellt, dessen Rezept bis heute unverändert ist. Bekannt sind einzig die Zutaten: 42 Kräuter und Gewürze. Das neuste Produkt im Bunde ist eine sanfte Weiterentwicklung des Originals: Rahm rundet das geheime Rezept ab. Der Appenzeller Rahmlikör ist weich im

Geschmack mit einer würzigen Kräuternote, die um seine Herkunft kein Geheimnis macht.

Neben den Appenzeller Stengeli und den Trüffes mit Alpenbitter und Ziegenmolke bietet der Appenzeller Rahmlikör den Alpenbitter-Fans jetzt eine weitere spannende Alternative.

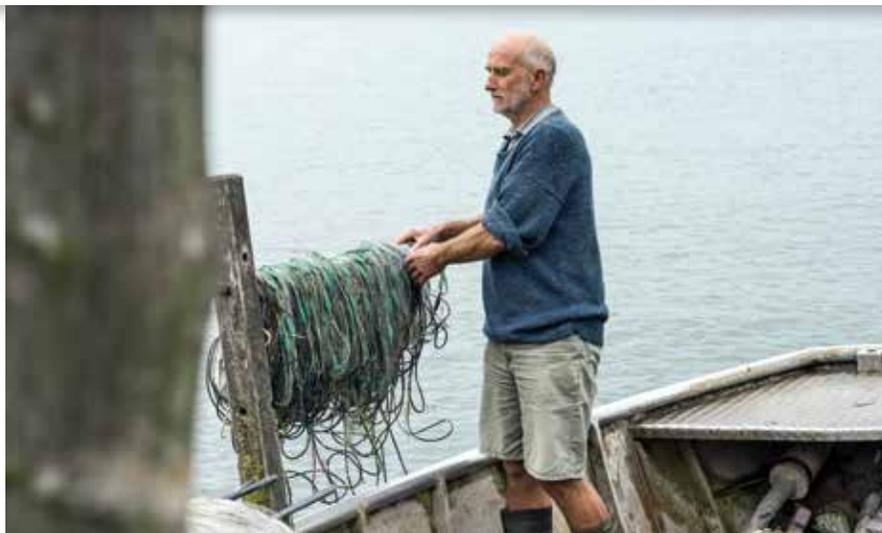

Appenzeller

Rahmlikör

mit Original Appenzeller Alpenbitter



www.appenzeller.com



Peter Klingenstein

**STIMMT NICHT IN DAS
KLAGELIED ÜBER DIE
BERUFSFISCHEREI EIN.**

«Es gibt Perspektiven»

Die vor allem im Sommer grosse Nachfrage kann von den Bodenseefischern schon lange nicht mehr befriedigt werden. Die warme Jahreszeit ist nicht die beste Fangsaison. Die Fangträge sind insgesamt deutlich gesunken. Der in den 1970er Jahren eingeleitete Bau von Kläranlagen hatte der damals zunehmenden Überdüngung des Bodensees ein Ende bereitet. Heute fangen die verbliebenen Berufsfischer in etwa soviel wie zuletzt in den 1920er Jahren, und da und dort wird schon das Ende eines traditionsreichen Berufsstandes heraufbeschworen. Klingenstein mag nicht ohne Weiteres in dieses Klagelied einstimmen. «Natürlich macht uns allen die Lage schwer zu schaffen, und wir müssen uns darauf einstellen, die Fischerei als Nebenerwerb zu betreiben. Einerseits sind aber

die Ursachen der Fangrückgänge noch zu wenig klar, und andererseits fangen wir heute etwa mehr Hechte oder auch Rotaugen, was durchaus neue Perspektiven eröffnet».

«Notfalls muss der eine etwas Verzicht üben, damit auch der andere etwas bekommt.»

Klingensteins verkaufen ihre Fische vorwiegend an private Kundschaft und einige Restaurants. Viele Kunden schauen direkt vorbei. Cornelia Klingenstein achtet darauf, dass keiner zu kurz kommt. «Notfalls muss der eine etwas Verzicht üben, damit auch der andere etwas bekommt.» Das gilt auch für das gefiederte Personal: Der Fischreihler, der auf dem Steg mit einer eleganten Kopfbewegung die bis aufs Skelett ausgeweiteten Fische verschlingt, muss das eine oder andere Stück den Möwen überlassen.

Peter Klingenstein
Seestrasse 5
9323 Steinach
Tel. 071 446 21 43

hof baldenwil
STIFTUNG TOSAM
schachen

DER ONLINESHOP MIT GESCHMACK



Hof Baldenwil
Baldenwil 2599
9112 Schachen b. Herisau
+41 (0) 71 370 04 11
www.hofbaldenwil.ch
hofbaldenwil@tosam.ch

Gutes aus der Region und von weiter weg

shop.baldenwil.tosam.ch

Es geht nichts über die klassische Käseherstellung

Mit über 300 Käsesorten bietet die Rorschacher Chäslaube Kündig eine enorme Vielfalt an hochwertigem Käse. Was so exklusiv anmutet, ist eigentlich ganz traditionell.

Eigentlich gibt es nicht viel Neues zu berichten vom Käse in der Schweiz: Wie eh und je sind es die halbharten und harten Käse, Appenzeller, Greyzer, Emmentaler, Sbrinz und Co., die sich grösster Beliebtheit erfreuen. Wer sich in der Chäslaube in Rorschach umsieht, darf sich in diesem Urteil durchaus bestätigt fühlen. Die Klassiker sind alle vertreten. Das Gute bleibt.

Gegründet 1923

Und doch ist es anders: Noch nie war die Schweizer Käsevielfalt so gross wie heute. Viele der Neuen sind Variationen des Alten. Matthias Kündigs Grossvater Gottlieb, der das Geschäft am Rorschacher Marktplatz 1923 gründete, war ein Milchverarbeiter der alten Schule. Die Milch sammelte er bei den Bauern in der Region ein, verteilte sie als Milchmann im Städtchen und fertigte in der winzigen Produktion alles rund

um die Milch: Joghurt, Rahm, Quark und Butter. Käse verkaufte er natürlich auch. Die Klassiker. Sein Sohn Gottlieb jun. zog, bedrängt von den Grossverteilern, die die Milchproduktion industrialisierten, 1970 die Notbremse und verwandelte das Milchgeschäft in einen Discountladen rund um Lebensmittel.

Noch nie war die Schweizer Käsevielfalt so gross wie heute.

Dessen jüngster Sohn Matthias, gelernter Molkeriefachmann und Ernährungsberater, der 1988, dem Rat einer Bekannten folgend, ins Geschäft einstieg, erfand den Betrieb 1992 neu – nachdem er sich mit einem gescheiterten Versuch, billiges Speiseöl über die Gasse zu verkaufen, davon überzeugt hatte, dass das Konzept nicht mehr funktionierte. Kündig, der in seinen Lehr- und Wanderjahren auch bei einem Comestible-Geschäft Station gemacht hatte, machte aus seinen beiden beruflichen Leidenschaften sein Geschäft: Käse und Reformprodukte.

Käserad zurückgedreht

Weit über die Region hinaus bekannt gemacht hat ihn der Käse. Über 300 Sorten finden sich heute im Sortiment, und eine jede lässt einen das Wasser im Mund zusammenlaufen. Dabei erfindet er das Käserad keineswegs neu, sondern dreht es ein Stück zurück in die vorkapitalistische Zeit. Rohmilch, Lab aus Kälbermägen und eine klassische Verkäsung ohne Zusatzstoffe: Darauf achtet er bei den Produzenten, von denen er vor allem in der Schweiz die meisten persönlich kennt. Ganz klassisch sind auch die Länder, die in der Käsetheke und im Klimaschrank vertreten sind. Es dominieren neben den in immer grösserer Vielfalt vertretenen Schweizer Käse das benachbarte Italien und Frankreich, daneben finden sich in weit geringerer Zahl Spezialitäten aus England, Griechenland, den Niederlanden und Spanien.







Gutes geniessen.

GROTTORIA WEINE

Hauptstr. 70 | CH-8280 Kreuzlingen
Fon +41 (0)71 672 24 22
info@grottoria.ch | www.grottoria.ch



OSTSCHWEIZ DRUCK

Hofstetstrasse 14 • 9300 Wittenbach • ostschweizdruck.ch



**In der Ostschweiz
zu Hause.**

DER SCHWEIZER
Trendsetter
INNOVATION AUS TRADITION!
SEIT 1930 MORGA'S ERFOLGSGESCHICHTE

Natürlicher Genuss aus der Schweiz.
MORGA AG, CH-9642 Ebnet-Kappel, www.morga.ch



Matthias Kündig

**MAG PERSÖNLICH
APPENZELER EXTRA
UND GEISSENKÄSE
AM LIEBSTEN.**

«Die Italiener schaffen es immer aufs Neue, zu überzeugen, und sie wissen auch sehr gut, ihre Produkte an die Kundschaft zu bringen. Und die Franzosen haben einfach die grossen Klassiker, vom Roquefort bis zum Camembert, auf die sie sich nach wie vor ausgezeichnet verstehen,» begründet Kündig seine Wahl. Es gehe aber auch um ein möglichst vielfältiges Sortiment.

**Über 300 Sorten finden
sich heute im Sortiment,
und jede lässt einen
das Wasser im Mund
zusammen laufen.**

«Es macht wenig Sinn, etwa Käse aus Österreich anzubieten, der den unsrigen doch sehr ähnlich ist, und es macht gar keinen Sinn, auf Käse zu setzen, die meinen Ansprüchen nicht genügen». Und davon gebe es mehr als genug. Auf welchen Käse setzt Matthias Kündig persönlich? «Appenzeller Extra. Und Geissenkäse».

Chäslaupe Kündig Rorschach

am Markplatz
9400 Rorschach
Tel. 071 841 17 75
www.bonfromage.ch

Wo Geniesser sich begegnen

Wo findet man heutzutage noch eine Vinothek, die den Mut hat, sich auf Schweizer Weine und Bordeaux aller Preisklassen zu spezialisieren? In der Altstadt von St.Gallen, in der «Weinstein Vinothek».

«Das Bekenntnis zum Schweizer Wein ist bei uns eine Herzenssache. Diesen selbstbewusst neben weltberühmte Bordeaux-Weine zu stellen, erfordert sicher Mut, aber als junges und modernes Weinunternehmen braucht es eben diesen, in der heutigen Zeit mehr denn je». Die Augen von Geschäftsführer Daniel Rechsteiner funkeln, wenn er über die modern eingerichtete Vinothek und ihr einzigartiges Konzept berichtet. «Nach einigen Jahren in der Welt der Weine fand ich die Herausforderung spannend, in einer Vinothek zu arbeiten, die sich ganz klar auf zwei Gebiete spezialisiert hat und diese mit grösster Konsequenz umsetzt.»

Bordeaux und Schweiz nebeneinander

Bordeaux steht für Weingenuss in höchster Qualität und begeistert seit Jahrzehnten mit eleganten, komplexen und unglaublich lagerfähigen Weinen: Das Bordeaux ist ein Weinbaugelände mit enormer Tiefe. Neben den weltberühmten Châteaux wie Latour, Pétrus und Cheval-Blanc hat es sich das Weinstein zur Aufgabe gemacht, auch spezielle kleinere Weingüter zu finden und in perfekter Trinkreife in der Vinothek anzubieten. «Heute kaufen und heute geniessen, das jahrelange Einlagern können Sie uns überlassen», lautet hier das Weinstein-Credo.

«Das Weinstein verfügt über ein umfangreiches Netzwerk im Bereich Bordeaux und wir

begeben uns gerne für unsere Kunden auf die Suche nach spezifischen Weinen und Jahrgängen. Sozusagen als Kontrast zum Bordeaux setzten wir auf den Schweizer Wein», erläutert Geschäftsführer Daniel Rechsteiner. Denn die Schweiz beeindruckt mit einer unglaublichen Vielfalt an Weinen in bester Qualität auf einer sehr beschränkten Fläche: Von eleganten Rotweinen über frische Weissweine bis zum Likörwein in Portweinstilistik ist für jeden Geschmack etwas zu finden. Mit Newcomern wie

Markus Ruch aus dem Klettgau, Tom Litwan aus dem Aargau oder Stephan Herter aus Winterthur mischt zurzeit eine neue Generation Winzer den Schweizer Mark auf und zeigt, was auf heimischen Böden machbar ist,

wenn diese mit Sorgfalt und Liebe zur Natur bewirtschaftet werden.

«Die Schweiz ist für mich eines der spannendsten Weingebiete der Welt, weil man hier vor der eigenen Haustüre noch wirkliche Neuentdeckungen machen kann», sagt Daniel Rechsteiner und schwärmt davon, dass mit den Schweizer Winzern ein sehr freundschaftliches Verhältnis möglich sei und man sich noch persönlich kenne.

Delikatessen und Accessoires

Abgerundet wird das Sortiment der Weinstein Vinothek mit einer kleinen, feinen Auswahl an erlesenen Delikatessen und Accessoires, die auf Wunsch gerne zu eleganten Geschenkkörben arrangiert werden. So ist die Weinstein Vinothek etwa offizielle Vertretung der Lachsraucherei Balik aus dem toggenburgischen Ebersol – «ein Unternehmen, das höchste Ansprüche an Qualität setzt, in der Region verwurzelt ist und somit genau in unser Konzept passt», sagt Daniel Rechsteiner.

«Die Schweiz beeindruckt mit einer unglaublichen Vielfalt an Weinen in bester Qualität auf beschränkter Fläche.»





Gerne ist jeder Kunde eingeladen, die Weine direkt vor Ort in der modernen, aber auch gemütlichen Atmosphäre der Weinstein Vinothek zu geniessen. «Wir sehen uns nicht ausschliesslich als Verkaufslokal, sondern auch als Ort der Begegnung, wo Geniesser sich treffen und immer auch Zeit für ein nettes Gespräch ist», fasst der Geschäftsführer seine Philosophie zusammen. Die Lokalität mit ihrem mächtigen Eichentisch im Zentrum bietet sich auch für jegliche Art von Veranstaltung an: Vom Apéro mit Geschäftskunden bis zu geführten Degustationen mit Gruppen ist alles möglich und wird gerne individuell auf die Kundenwünsche abgestimmt.



Weinstein Vinothek

Oberer Graben 46
 9000 St.Gallen
 T 071 226 11 26
 shop@weinsteinwein.ch
 www.weinsteinwein.ch

Öffnungszeiten:

Di – Fr 11.30 bis 18.30 Uhr
 Do 11.30 bis 20.30 Uhr
 Sa 9.30 bis 17 Uhr



Viel Aufwand für ein Reh

Ohne Jagd hätte der Urmensch nicht überleben können. Heute ist niemand mehr existenziell darauf angewiesen. Die modernen Jägerinnen und Jäger unterwerfen sich strikten Regeln, um ihrer Passion zu frönen. Ihre wichtigste Aufgabe: die Regulierung der fast ohne natürlichen Feinde lebenden Wildbestände. Augenschein auf eine Gesellschaftsjagd im Romanshorer Wald.

Der Regen ist hartnäckig. Seit Stunden. Die Feuchtigkeit dringt durch Lodenstoffe, Schuhgamaschen und Filzhüte. Renato Mariana sitzt auf einem einbeinigen, faltbaren Hocker und lehnt sich mit der Schulter an einen Baum. Die Schrotflinte ruht auf seinem linken Arm, der Zeigefinger der rechten Hand ist am Abzug. Sein Blick schweift über ein von einem Forstweg unterbrochenes, ziemlich unübersichtliches Waldstück. Er wartet. Er muss jeden Augenblick bereit sein. Max Hilzinger, Jagdaufseher und als Jagdleiter verantwortlich für Gemeinschaftsjagden der Jagdgesellschaft Diana, hat Mariana den Platz zugewiesen. Auf einer Linie hat er im Respektabstand weitere Jagdkollegen im Wald postiert.

Nur im Herbst und im Frühwinter

Alle warten auf das Wild, das von Jagdgehilfen und laut bellenden Hunden aufgeschreckt wird. Diese starten im Abstand von etwa einem Kilometer, schlagen sich durch das Unterholz, hauen ihre Stöcke gegen Baumstämme und treiben mit lautem Rufen die Tiere aus den Verstecken. Ihre roten Signalwesten sind auffällig für die Jäger, aber unauffällig für die farbenblinden Rehe. An einem durchschnittlichen Jagdtag kommen gut und gerne 15 Kilometer zusammen –

allerdings nicht auf gut begehbar Waldwegen, sondern mitten durch das Dickicht, über die vielen Wassergräben, die die Förster im Wald angelegt haben und durch Brombeefelder, an denen sich die Rehe im Winter besonders gerne gütlich tun.

Die Gemeinschaftsjagden finden nur im Herbst und Frühwinter statt. Es ist für die Jäger, die in aller Regel alleine auf der Pirsch bei der Wildbeobachtung sind, die Zeit, gemeinsam mit Kollegen der Passion zu frönen. Hilzinger geht es beim Positionieren von Jägern und Treibern nicht nur um deren Sicherheit, sondern auch um eine faire Chance für das Wild, das die Schlupflöcher auch rege zu nutzen weiss. Mindestens ein Drittel der Flächen, in denen gejagt wird, muss als Fluchtweg offenbleiben. Bei Hilzinger ist es meistens noch etwas mehr.

Mindestens ein Drittel der Flächen, in denen gejagt wird, muss als Fluchtweg offenbleiben.

Jagd aus Leidenschaft

Max Hilzinger, der fast täglich im Romanshorer Wald unterwegs ist, kennt die Wildwechsel und das Wild. Er weiss auch, wo er nur die besten und erfahrensten Schützen aufstellen darf. Die schnellsten und schlauesten Tiere entwischen in aller Regel. Meistens kommen die Jäger nur bei geschwächten Tieren zum Schuss. So wäre es auch, wenn es die Feinde des Wildes, Wölfe, Bären und Luchse, hier noch gäbe. Sie wären die natürlichen Regulatoren der Wildbestände. Doch sie sind im dicht besiedelten Schweizer Mittelland schon seit Jahrhunderten ausgerottet. An ihre Stelle sind die Jäger getreten.

Man sagt den Indianern Nordamerikas nach, sie hätten sich bei jedem Tier bedankt, das sie erlegt hatten – ihr eigenes Überleben hing von deren Fleisch und Fell ab. Die Jäger im Romanshorer Wald sind längst nicht mehr auf ihre



Beute angewiesen: Die Jagd ist ein anspruchsvolles Hobby, eine Leidenschaft, die einen zeitlebens begleitet. Es ist ein erlesener Kreis. Sieben Mitglieder zählt die Jagdgesellschaft, deren Wurzeln bis 1930 zurückreichen. Neuaufnahmen sind nur bei Austritten oder beim Ableben eines Mitgliedes möglich. Und nachdem Jäger bis ins höchste Alter ihrer Leidenschaft frönen, sind die Plätze entsprechend rar. Die Jagdgesellschaften erhalten einen Wald zur jagdlichen Bewirtschaftung zugewiesen und sind für Hege und Pflege des Wildes verantwortlich. Die eigentliche Jagd mag das Kerngeschäft oder die Kür sein, das Einsammeln von Fallwild, wie von Autos überfahrene oder von wildernden Hunden gerissene Tiere bezeichnet werden, ist eine der unangenehmen Pflichten des Jagdaufsehers.

Hunde unentbehrlich

Hunde sind bei Gesellschaftsjagen unentbehr-

lich. Doch sie sind gut ausgebildet. Das Erlegen des Wildes bleibt ihnen vorenthalten. Ihre Aufgabe: Aufspüren oder einer Spur folgen. Eine Chance, dass sie ein Reh reissen, haben sie kaum – sie sind schlicht zu langsam, um den wendigen und schnellen Rehen folgen zu

**Mehr als 100 m kann
ein Reh kaum am Stück
in vollem Tempo – rund
60 km/h – rennen.**

können. Doch das Reh ist seinerseits nicht auf lange Fluchten ausgelegt. Mehr als 100 Meter kann es kaum am Stück in vollem Tempo – immerhin rund 60 Stundenkilometer – rennen. Dann ist es erschöpft. Deshalb sind gute Verstecke unabdingbar, die sich im Laubwald

im Winter indes weit weniger häufig finden als im Sommer. In der Nähe fällt ein Schuss. Dann sind drei Hornstösse zu hören – das Zeichen, dass ein Reh erlegt worden ist.

Es ist Zeit für Geselliges. An den Gesellschaftsjagen nehmen stets auch Gäste anderer Jagdgesellschaften teil – ohne sie wären gar nicht genügend Jäger verfügbar. In der Jagdhütte ist schon alles vorbereitet: Bier, Wein, Suppe und Schüfeli werden gereicht, das Jägerlatein gesponnen und der eine oder andere derbe Spruch geklopft. Für Max Hilzinger ist noch nicht ganz Feierabend. Er ist nochmals aufgebrochen, um einem Reh nachzuspüren, auf das sein Kollege geschossen, es aber höchstwahrscheinlich nicht getroffen hat. Hilzinger will sicher sein und lässt den Schweisshund nochmals nach den Spuren suchen. Es bleibt dabei. Das Reh ist längst im Wald entschwunden.



Jagdgesellschaft Diana:

**SIEBEN MITGLIEDER ZÄHLT DIE JAGDGESELLSCHAFT
DIANA, DEREN WURZELN BIS 1930 ZURÜCKREICHEN.**



Begehrtes Wildfleisch

Um die 70000 Huftiere (9000 Hirsche, 40000 Rehe, 13000 Gämsen und 7000 Wildschweine) werden jährlich in der Schweiz erlegt. Dazu kommen etwa 1000 Steinböcke. Das erstklassige Fleisch dieser Wildtiere ist sehr begehrt und wird in der Regel von den Jägern für den Eigenkonsum verwendet oder an die Gastronomie verkauft. Wer sich für Wildfleisch interessiert, versucht es am besten bei den Jägern oder einer Jagdgesellschaft selbst. Für Letztere ist der Verkauf des Wildfleisches die wichtigste Einnahmenquelle. Der Erlös steht nicht dem Jäger, sondern der Gesellschaft zu.



WIF Sierbos

Ein Recht auf Extrawürste

Die Metzgerei Metzger hat zwei Filialen im Toggenburg und Verkaufswagen in Winterthur, dem Zürcher Oberland und Zürich Stadt. Einen Namen hat sich Philipp Metzger mit seinen Wurstkreationen gemacht: Sie sind das Produkt seiner Leidenschaft für Geschmacksverbindungen, für Kombinationen, die zusammenpassen. Für den Käufer eines solchen Produktes ist es eine echte Extrawurst.

«Wir kreieren jeden Monat eine neue Wurst. Das ist unsere Extrawurst.» Mit einem Satz bringt Philipp Metzger seine Arbeitsphilosophie auf den Punkt. Der Toggenburger ist Metzger aus Leidenschaft und vor allem mit Neugier. Die neuen Würste, im Internet auch unter extrawuerste.ch zu finden, sind für sich genommen kein grosses Geschäft, aber stärken seinen Ruf als schöpferischen Metzger, der aus einer Wurst ein neues Produkt mit neuen Geschmackserlebnissen erschaffen kann.

Kulinarische Entdeckungsreisen

Und immer mehr Kunden sind gerne bereit, auf seine kulinarischen Entdeckungsreisen mitzugehen. Sie kommen nicht nur aus Nesslau, wo das Hauptgeschäft steht, sie kommen auch nicht nur von Ebnet-Kappel, wo sich die Filiale befindet: Vor dem Geschäft stehen oft Autos mit Zürcher, Thurgauer und Schaffhauser Nummern. Für Zürcher ist das Toggenburg längst zum erweiterten Ausflugsgebiet geworden und wenn ihnen der unverwechselbare Geruch authentischen Rauchfleisches in die Nase steigt, oder neue Wurstprodukte in die Hände fallen, können viele nicht widerstehen.

Doch manche Kunden kommen auch von weiter her. Dass Philipp mit Nachnamen Metzger heisst, lädt natürlich zu allerlei Wortspielen ein. Doch seine Familie ist nicht seit Menschengedenken Metzger, sondern erst seit Grossvaters Zeiten. Mit Philipp ist nun die dritte Generation an der Arbeit. Er hat sein Handwerk von Grund auf gelernt und auch bei Grossverteilern und kleinen Metzgereien gearbeitet. «Dabei habe ich mit den Augen gestohlen, was ich spannend fand», gesteht er. Gleichzeitig stört es ihn auch nicht, wenn andere sich von ihm inspirieren lassen. Zumindest ihm Falle von Pouletspiessen an Currymarinade ist das wahrscheinlich passiert: Er hat sie vor allen anderen kreiert, und später seien sie dann bei den Grossverteilern aufgetaucht.

«Wenn ich in Zürich Geld verdiene und es im Toggenburg wieder ausbebe, tue ich etwas für mein Tal.»

Alles wird verwertet

Ein wichtiges Verkaufsegment in Metzgers Metzgereien sind deshalb die erwähnten Spezialitätenwürste. Dazu gehören Rohwürste, Brühwürste, Kochwürste und Rohfleisch-Spezialitäten; wie etwa Schwartenmagen, Mostbröckli und sonstiges Räucherfleisch. Metzger hat den Ehrgeiz, die Tiere von der Schnauze bis zum Schwanzende (nose to tail) zu verarbeiten. «Fleisch fort zu werfen, tut mir fast schon weh», räumt er ein und sagt: «Wir verwerten deshalb auch die weniger edlen Teile.»

Heutzutage haben immer mehr Menschen fast keine Ahnung mehr von den einzelnen Fleischteilen eines Tieres und wie man sie zubereitet. Deshalb entwickelt Metzger eine Doppelstrategie: Er bietet neben fertigen Suppen beispielsweise auch gekochte Kutteln als Fertigprodukt an, um so den Kunden auch dieses Fleisch wieder näher zu bringen. Andererseits können weniger gefragte Fleischteile verwurstet und damit zu Delikatessen veredelt werden.



Philipp Metzger

**KENNT ALLE SEINE
RUND 120 TOGGENBURGER
TIERLIEFERANTEN.**

Es sind interessante Kreationen, schmackhaft, oft überraschend und ebenso oft mit guten Chancen, ins Dauersortiment aufgenommen oder kopiert zu werden. Salsiccia Ticinese mit Grappa, Rindfleisch-Gojiwurst, propagiert als Powerwurst, Hirschwurst mit Dörrfrüchten sind nur drei Beispiele der Extrawürste zum Rohessen, für den Grill oder zum Sieden. Natürlich wird man nicht nur neugierig, sondern fast schon hungrig, wenn man von Kreationen hört wie Giziwurst mit Bärlauch und Wasabi, Leberwurst mit Apfelstücken, Händöpfelwurst aus dem Bauernrauch, Winterwurst mit Lauch oder Herbstwurst mit Pilzen. Metzger bearbeitet handwerklich ein breites Spektrum nicht nur des Fleisches der einzelnen Tierarten, sondern eben auch verschiedene Tiere: Er schlachtet am Montag Rinder, Schafe, Ziegen und Hasen und am Donnerstag die Schweine. Für die Bauern der Umgebung ist er auch oft der Schlachter ihrer Wahl: Sie bringen ihr Tier und nehmen das Fleisch zurück.

Erfolgreiches Catering

Ein wichtiges weiteres Geschäftsfeld sind die zwei mobilen Verkaufswagen, die in Winterthur und dem Zürcher Umland an den Märkten die Kunden bedienen. So ist aus der kleinen Dorfmetzger längst ein KMU geworden, das mehr als 15 Leuten Arbeit bietet und jährlich fast eine Million Franken den Bauern der Umgebung für ihre Schlachttiere bezahlt. Seine rund 120 Tierlieferanten kommen aus dem Toggenburg, und Philipp Metzger kennt sie alle. «Wenn ich in Zürich Geld verdiene und es im Toggenburg wieder ausbebe, tue ich etwas für mein Tal. Das macht mich auch etwas stolz», gesteht er. Dann entschuldigt er sich, dass er etwas müde aussehe, denn er habe am Vorabend eines der jährlich rund hundert Caterings gehabt.

Man sieht ihm aber keinen Stress an, obwohl er in nur wenigen Stunden für die fleischliche Verköstigung von 3000 Menschen in Winterthur verantwortlich ist, die ihren Abschluss an der Fachhochschule feiern. Zur logistischen und kulinarischen Herausforderung sagt Philipp Metzger: «Ich habe zuverlässige Mitarbeiter und darüber hinaus bin ich vernetzt, so dass wir alles bewältigen können: von der Edeltafel an einer Hochzeit oder einem feierlichen Weihnachtessen bis hin zum privaten Grillfest. Wir sind flexibel und den Mitarbeitern bringt das Catering Abwechslung.»

Es ist eine Organisationsfrage: Während am Montag der Laden geschlossen bleibt, beginnt am Dienstag schon die Planung für die Caterings ab der zweiten Wochenhälfte. Wichtig ist der Wetterbericht. Nicht nur für eine daraus abzuleitende Hungerprognose, auch wegen der Frage eines Regen- oder Sonnenschutzes. Bei so viel Arbeit ist es natürlich ein Vorteil, dass die Familie im Haus wohnt. Philipp Metzger: «Ich bin viel weg, aber zwischendurch und vor allem über die Mittagszeit bin ich bei meiner Frau und unserem neun Monate alten Sohn. Dann bleibt der Laden geschlossen. Schnelles Essen an der Theke wollen wir nicht anbieten.»

Metzgerei Metzger AG

Hauptstrasse 11
9650 Nesslau
Tel. 071 994 18 16
www.metzger-metzger.ch

Blätterliwasser seit 1935...



...wir konnten es zuerst selber kaum glauben, als wir für den Relaunch unserer Limonaden mit unseren Chroniken und Fotoalben gestöbert haben. Das Citro war wirklich schon 1935 der erste süsse Gruss aus der Mineralquelle Gontenbad. Darauf folgten Orange, Grape und zu guter Letzt die Cola. Unseren drei Fruchtigen haben wir in diesem Jahr ein hübsches neues Kleid verpasst, denn sie schmecken und erfrischen erfolgreich seit Jahrzehnten. Nicht nur ein neues Kleid, sondern auch ein neues Rezept bekam unsere Goba Cola. Im Gontenbad hat man schon 1962 das erste Mal mit der Gonta Cola von sich reden gemacht.

2011 leisteten wir in der Schweiz sozusagen Pionierarbeit, in dem wir unsere Cola mit dem pflanzlichen Süsstoff Stevia süssten. Das war vielleicht zu früh. Nun ist es 2017 und unsere Cola neu.

Wir haben über die letzten Monate unsere Köpfe fest zusammengesteckt, an neuen Rezepturen getüftelt, viele Varianten degustiert, externen Meinungen zugehört, sie ernst genommen und nun steht sie vor uns – die erfrischende Goba Cola, sowohl in einer klassischen als auch in einer Zero-Variante. Bei diesem Cola-Gefühl schwingt immer eine Brise Appenzell mit.



Balance zwischen süss und sauer als Erfolgsrezept

Am Grabserberg mit Sicht auf das Rheintal liegt die Mosterei-Brennerei Zogg. Fast könnte man meinen, sie sei wegen ihrer Abgeschiedenheit ein Geheimtipp. Doch dank ihrer Mosttradition und der grossen Vielfalt an Bränden ist sie in der Region bekannt.

Der Blick schweift über saftige Wiesen und das abfallende Gelände hinunter ins Rheintal. «Einst war hier alles voller Obstbäume. Vor allem in der Rheinebene unten. Das habe ich auf alten Bildern gesehen.» Hans Zogg, Mitinhaber der Mosterei Zogg, bedauert die zunehmende Verknappung seines Rohstoffes, ohne den es keinen Most gibt. Allerdings: Die Brüder Hans und Peter Zogg haben längst einen zweiten Geschäftsbereich aufgebaut – die Brennerei. Und sie nützen ihre Destillerie für mehr als «nur» Brände: Sie nehmen einen Auszug aus Kerbelkraut. Das Natur-

mittel soll verschiedene positive Eigenschaften etwa bei der Blutreinigung haben. Das Kerbelwasser, das von den Einheimischen auch Chörbliwasser genannt wird, ist in der Region beliebt. Die Nachfrage kann nicht komplett befriedigt werden, weil die Ernte in den vergangenen zwei Jahren nicht so gut war. Eine weitere Spezialität der Familie Zogg ist der Chlepfmost, der Apfelchampagner.

Das Erfolgsrezept für guten Saft

Die Mosterei Zogg ist der Saftmacher der Wahl für viele Kunden der Region. Viele kommen aber auch aus dem Fürstentum Liechtenstein. Der kleine Familienbetrieb muss daher immer öfter Äpfel – aus dem Thurgau – zukaufen: Es stehen nicht mehr genügend Apfelbäume in Region, und wenn dann eine schlechte Ernte dazukommt, reicht es nicht mehr, um die Nachfrage zu decken. Viele kommen mit Ballonflaschen von 25 Litern oder decken sich mit «Bags in Box» zu fünf oder zehn Litern ein.

Während früher das Hauptgeschäft die Mostproduktion und die Schnäpse ein Nebenprodukt waren, hat sich dies fast umgekehrt.





KÖNIGLICHER GENUSS AM KAISERLICHEN ARENENBERG

Gastlichkeit am Arenenberg hat Tradition. Bereits zu Napoleons Zeiten wurden Gäste fürstlich beherbergt und verköstigt. Heute ist der Kraftort beliebt für Seminare, Events und Ausflüge.

Weine und Spezialitäten im Webshop: www.arenenberg.ch

- Wine & Dine
- Degustationen
- Weinbauseminar
- Slow Food



Hotellerie und Events | Weingut und Gastronomie | Napoleonmuseum und Schlosspark

Kreative Gerichte aus den verschiedenen Regionen Italiens laden ein zu einem Streifzug durch die italienischen Spezialitäten. Authentisch, unverwechselbar und mit den besten Originalzutaten.


Il piacere è italiano



Hotel Säntipark | Wiesenbachstrasse 5 | CH-9030 Abtwil St.Gallen
T: 071 313 11 11 | F: 071 313 11 13
hotel@saentispark.ch | www.hotel-saentispark.ch

säntispark

«Um einen guten Süssmost zu produzieren, muss die Hälfte säurebetonte Äpfel sein. Das können Bohnäpfel, Boskop oder Sauergrauch sein. Die süssbetonten Äpfel der anderen Hälfte dürfen auch aus dem Niederstammanbau kommen. Beispielsweise ist Jonagold geeignet», erklärt Hans Zogg das Erfolgsrezept für den guten Saft. Für den Gärsaft werden hauptsächlich säurebetonte Hochstammäpfel verarbeitet.

Beachtliche 25 verschiedene Edelbrände sind im Angebot.

Die Alkoholika können in normalen Flaschen, aber auch originellen Spassflaschen gekauft werden. Das Angebot kommt an – die Edelbrände sind auch über die Kantonsgrenzen hinaus bekannt. Doch welcher unter den vielen Bränden ist Hans Zoggs persönlicher Favorit? Die Antwort fällt ihm nicht leicht, bei der grossen Auswahl. Aber doch: «Vielleicht die «Alte Traube», die im Holz ausgebaut wird.»

Sogar Absinth im Angebot

Während früher das Hauptgeschäft der Familie Zogg die Mostproduktion und die Schnäpse ein Nebenprodukt waren, hat sich dies fast umgekehrt. Trotzdem glauben Zoggs an den Apfel als Rohstoff für ihre Getränke wie auch für ihre Edelbrände. Für ihre Birnen-, Zwetschgen-, Kräuter- und Apfelbrände und andere mehr haben sie bereits Auszeichnungen erhalten. Beachtliche 25 verschiedene Edelbrände sind im Angebot. Sogar die Produktion eines Absinths gehört zu ihrem Repertoire.

Zogg Mosterei-Brennerei AG

Unterwis 2795
 9472 Grabserberg
 Tel. 081 771 32 46
www.mosterei-zogg.ch

Hans Zogg

**BRAUCHT HÄLFTIG
 SÜSS- UND SÄUREBETONTE
 ÄPFEL FÜR GUTEN SAFT.**



Wellness für Zigarren

Der St.Galler Schreinermeister Remo Marc Nüesch mag keine halben Sachen. Deshalb hat er auf der Suche nach dem perfekten Humidor selbst einen entwickelt. Heute stehen seine Schmuckstücke in Luxushotels, in der VIP-Lounge am Flughafen Zürich und in privaten Gemächern, wo feine Zigarren als Passion zelebriert werden. Und neulich haben die Zigarrenschränke die Start-Up-Challenge der Messe «Man's World» gewonnen.

Zigarrenrauchen ist eine Passion. Sie wird zelebriert. Niemand verkörpert den stilvollen Genuss so sehr wie ein Zeitgenosse, der sich Ruhe für seine grosse Liebe gönnt. Damit sich dieses Gefühl entfalten kann, werden hohe Ansprüche an die Zigarre gestellt – und im besonderen Masse auch an die Lagerung.

«Als passionierter Zigarrenraucher habe ich eine neue Generation Zigarrenschränke konzipiert, die absolute Zuverlässigkeit mit grösstmöglicher Benutzerfreundlichkeit kombiniert», sagt Remo Marc Nüesch. Denn der St.Galler Aficionado weiss, was Zigarrenliebhaber wünschen: Einen schönen Humidor, der die ihm anvertrauten Zigarren bestmöglich hegt und dabei ebenso pflegeleicht wie einfach zu bedienen ist. Nüesch legt dabei grössten Wert auf Qualität, seine handgefertigten Humidore werden hoch gelobt.

Zwei Jahre lang tüftelte der gelernte Schreinermeister, bis er ein Befeuchtungssystem entwickelt hatte, das dem Raucher jeden Aufwand erspart: Nüeschs Humidore «Made in St.Gallen» brauchen lediglich eine Steckdose, einen schattigen Ort und Wasser. Aufgefüllt wird mit Lei-

tungswasser ohne Zusatz von Chemie, die Entkeimung erfolgt durch UVC-Licht. Somit bleibt der Feuchtigkeitskreislauf frei von Schimmel und Bakterien. Alle vier Monate wird die Filtermatte gewechselt, that's it.

Qualität, Funktionalität und Individualität von Nüeschs Humidoren haben auch die Juroren der Zürcher «Man's World»-Messe überzeugt: Sie kürten den Spezialisten im Februar zum Gewinner ihrer diesjährigen der Start-Up-Challenge.

Nüeschs Humidore für Individualisten gibt es in verschiedenen Hölzern, Farben und Formen. Erhältlich sind vier Standardmodelle. Der Innenraum aus massivem Zedernholz wird nach Wunsch mit verstellbaren Tablarern, Auszügen oder Schrägfächern ausgestattet.

«Die Hälfte unserer Humidore sind allerdings Spezialanfertigungen, unsere Kunden wünschen sich oft Unikate», sagt Remo Marc Nüesch. Die individuelle Produktpalette rangiert hier vom exklusiven Möbel mit Humidor-Ausstattung bis zum Walk-in. Nüesch hat in St.Gallen einen Showroom mit verschiedenen Modellen sowie Chesterfield-Möbeln, die er ebenfalls anbietet, eingerichtet. Hier kann man mit dem Schreinermeister gediegen eine Zigarre geniessen und zusammen über die optimale Ausstattung des neuen Humidors philosophieren.

Die Nüesch-Standardmodelle

Eine sehr beliebte Schatzkammer heisst «Torre» und befeuchtet bis zu 800 Zigarren. Eine rahmenlose Glastür gibt jederzeit den Blick auf die eingelagerten Zigarren und Kisten frei. Den «Turm» gibt es als «Mesto» auch in klein, dann für 120 Zigarren.

**Eine sehr beliebte
Schatzkammer
heisst «Torre» und
befeuchtet bis
zu 800 Zigarren.**





Humidor Cubo 23,75 Karat vergoldet.

Etwas schlichter gestaltet sich der Auftritt von «Cubo» für 600 Zigarren, der dank seiner kubischen Cloubtisch-Funktionalität perfekt ins Wohnzimmer passt. Eine Glasplatte gewährt den Blick in die oberste Schublade.

Ganz multifunktional präsentiert sich das Modell «Faro»: Bei diesem Humidor für 200 Zigarren kann man durch die Glastüre jederzeit die gelagerten Schätze betrachten. Die darunter angeordnete Holztüre verdeckt elegant die Befuchtung und den zusätzlichen Stauraum für Rauchzubehör oder Minibar.

Nuesch Humidore

Lindenstrasse 73
9000 St.Gallen
T. +41 71 245 61 11
smoke@nuesch-humidore.com
www.nuesch-humidore.com

Showroom

Rorschacherstrasse 109
9000 St.Gallen



Genuss ist...
UrsPortmann
IHR ZIGARRENFACHGESCHÄFT IN
KREUZLINGEN UND ST GALLEN

LIFE IS SHORT, TAKE THE TRIP,
SMOKE A CIGAR, HAVE A COFFEE,
ENJOY YOUR LIFE EVERY SINGLE DAY.

www.importadoracorazza.ch

WELCOME TO OUR WORLD.

www.portmanntabak.ch



Gewinn für Mensch, Tier und Landschaft

«Natur Konkret» hat sich zu einem speziellen Label entwickelt, das vor allem Fleischliebhaber nutzen, denen Tierwohl und Biodiversität am Herzen liegen. Beides bietet der Thurgauer Guido Leutenegger, dessen Tiere auf Tessiner Alpen und über dem Bodensee bei Ermatingen weiden.

Es begann mit 20 Rindern auf einer Tessiner Alp und entwickelte sich zum innovativen Geschäftsmodell – und zur wohl grössten Rinderherde der Schweiz. Denn heute besitzt Guido Leutenegger etwa 550 schottische Hochlandrinder, die verlassene Tessiner Alpen davor bewahren, zuzuwachsen. Der Thurgauer hatte

**Es begann mit
20 Rindern auf einer
Tessiner Alp und
entwickelte sich zur wohl
grössten Rinderherde
der Schweiz.**

als ehemaliger Stadtrat von Kreuzlingen nach der Beobachtung von Satellitenfotos, die das schnelle Zuwachsen der Alpen belegten, die Idee, sie mit Rindern zu bestossen. Anstatt sie aber einen Sommer lang oben zu halten, plante Leutenegger, die gesplittete Herde mit dem Anhänger von Alp zu Alp zu bringen. So kann er auch kleine Flächen bedienen.

Rendite von 20 Prozent

Heute verfügt Guido Leutenegger über 2500 Hektaren Alpland und 150 hektaren Talboden für die Winterfutterproduktion. Dann schlug Leutenegger zwei Fliegen mit einer Klappe: Um das Geld für die Investitionen schnell bei-

sammenzuhaben, gleichzeitig aber einen stabilen Absatz zu bekommen, kreierte er die Kuhaktie. Mit ihr kann ein Besitzer über fünf Jahre eine bestimmte Fleischmenge beziehen, und Leutenegger garantiert eine Rendite von gut 20 Prozent – in Form von Entrecôte, Filet, Sal-siz, Mostbröckli, Leberli oder Ochsen-schwanz.

Nose to tail, von der Schnauze zum Schwanz – das Label «Natur konkret» würde seinem Namen nicht gerecht werden, wenn Leutenegger nicht das ganze Tier verwertete. Selbst Laien loben das aromatische, kräftige Fleisch der sympathischen, zotteligen Hochlandrinder. Neben dem Kuhinvestment bietet Leutenegger auch Schwein- und Geflügelinvestments an.

Neben den Rindern produziert Guido Leutenegger auch Fleisch von Wollschweinen, Freilandschweinen, Lamm, Kaninchen und Geflügel. Und wer nicht so gerne kocht, der kann vorgefertigte Produkte bestellen, beispielsweise einen Tessiner Hackbraten.



Guido Leutenegger

**HAT NEBEN DEM TESSIN
EINEN ZWEITEN STANDORT
IN ERMATINGEN.**

Wo grasen Elsi und Liseli?

Leuteneggers Fleischpreise sind zwar überdurchschnittlich, aber die Qualität ist es auch. Und ausserdem leisten Käufer einen unschätzbaren Beitrag zum Tierwohl: Die Tiere werden sehr extensiv gehalten. Zudem sind Leuteneggers Ausgleichsflächen doppelt so hoch wie im biologischen Anbau. Auf den Ausgleichsflächen wachsen beispielsweise Hecken, die Brutplätze für Vögel bieten. Damit leisten die Konsumenten von Leuteneggers Produkten einen Beitrag zur Biodiversität.

Leuteneggers Fleischpreise sind zwar überdurchschnittlich, aber die Qualität ist es auch.

Neben dem Tessin hat Guido Leutenegger in Ermatingen einen zweiten Standort. Zudem arbeitet er mit Partnerbetrieben zusammen, die ihm Fleisch zu den gleichen Bedingungen liefern, wie er sie selber garantiert. Mit der Rettung der Alpen vor Verwaldung und Verbuschung alleine ist es nicht getan: Immer mehr Aktionäre interessieren sich auch dafür, wo ihre Elsi oder ihr Liseli den Sommer verbringt. Mit zwanzig Bürgergemeinden nutzt Leutenegger die Chance und kombiniert Alpbesuche mit einem nachhaltigen Tourismus. Die Antwort auf die Massentierhaltung und Billigfleischproduktion ist eine Lebensphilosophie – und bringt dankbare Kunden. Guido Leutenegger: «Ich habe eine langfristige, treue Kundschaft und muss mich nicht täglich mit dem Verkauf beschäftigen. Ich kann mich mehr dem Tierwohl widmen.»

Natur Konkret AG

Kehlhofstrasse 12
8272 Ermatingen
Tel. 081 630 08 57
www.natur-konkret.ch

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



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 Spezereiladen, 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. Im Speiserestaurant 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 vor-

wiegend in den Gasthäusern statt. Auch uns ist es eine Herzensangelegenheit, den Gästen die gelebten Appenzeller Traditionen näher zu bringen: Jeden Sonntagmittag treten im Bären einheimische Formationen auf und verwöhnen unsere Gäste mit typischer Appenzellermusik.

Fünf verschiedene, eigens abgefüllte Whiskies in den Fässern Niôle, Madère, Xérès, Épais und Porto gibts auch im Bären unter dem Label Säntis Malt Whisky, Edition Bären Gonten zu geniessen.

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.

Auf bald – wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Hotel Bären Gonten

Susan & Chris Faber
Dorfstrasse 40
9108 Gonten
Tel. 071 795 40 10
info@baeren-gonten.ch
www.baeren-gonten.ch

Öffnungszeiten

Taverne: Montag bis Sonntag
8.30 bis 24 Uhr
Speiserestaurant: 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 70 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. Ob Frühstück, Mittagessen oder Abendessen. Wir sind an sieben Tagen für Sie da!

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

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, verfügt über einen herzlichen Service und ausgefallene Ideen. 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, die Hofkonzerte, die jeden dritten Donnerstag im Monat in immer wieder unterschiedlichen Formationen stattfinden oder die «Stobete» jeden ersten Sonntag im Monat – nebst dem musikalischen Hochgenuss ist der kulinarische Hochgenuss garantiert. 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

Herzlichkeit, Begeisterung, Kunst

15 GaultMillau-Punkte / 1 Michelin-Stern / JRE



Es ist Immer wieder ein Erlebnis. Thomas, versiert im Service, berät Sie in schönstem Appenzeller Dialekt und als begeisterter Weinkenner freut er sich, wenn Sie sich für eine seiner neu entdeckten Trouvaillen entscheiden. Da liegen Sie nie falsch. Im dezenten Interieur des schmucken Appenzeller Hauses fühlen Sie sich sowieso gleich wohl.

Und erst, wenn die Küche ihre kulinarischen Köstlichkeiten an Sie heranträgt! Aromastarke Frischprodukte, regionaler Bezug, kreative Pairings. Was Silvia Manser bietet, sind schönste Ideen, Kunst auf dem Teller. Das macht Freude!

Wenn Sie noch nie in der Trube in Gais waren: da sollten Sie mal hin! Silvia Manser ist eine von zwei Köchinnen der Schweiz, deren Leistung mit Michelin-Stern ausgezeichnet ist.

Restaurant Trube Gais

Silvia und Thomas Manser
Rotenwies 9
9056 Gais
Tel. 071 793 11 80
info@trube.ch
www.trube.ch

Öffnungszeiten

Donnerstag bis Montag
11.30 bis 14 Uhr und
18 bis 24 Uhr

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 15 Jahren regionale und kreative Menükompositionen auf den Tisch zaubert. Im Februar 2015 erhielten er und sein Team von der Tafel-Gesellschaft zu Goldenen Fisch die begehrte Auszeichnung für hervorragende Fischküche. Wenn immer möglich kommen Fische aus einheimischen Gewässern, schonend zubereitet und fantasievoll kombiniert auf den Tisch. Selbstverständlich auch feine Fleisch- und Wildgerichte, je nach Saison.

In der Bodenseestube trifft man sich zu Aperitif und Weine degustationen, die regelmässig stattfinden. Auch für Seminare und Festlichkeiten für bis zu 80 Personen ist unsere Bodenseestube mit herrlicher Aussicht bestens geeignet. Regionale Gerichte und Tagesteller servieren wir in unserem Tagesrestaurant. Lassen Sie sich verwöhnen im Haus der drei guten Geister Gemütlichkeit/Freundlichkeit/Zufriedenheit.

Landgasthaus Bären

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



14 Gault-Millau-Punkte haben auch andere. Was Reto Inauen zusätzlich auszeichnet, ist seine Leidenschaft für Qualität. So produziert er einen Teil des Fleisches auf seinem eigenen Bauernhof und macht auch sonst keine Kompromisse – weder bei Fleisch und Fisch noch bei den frischen Produkten, die in der Umgebung wachsen. Und wie jeder gute Koch dirigiert der Meister mit dem Kochlöffel ein eingespieltes Team, damit am Schluss Musik für den Gaumen auf den Tisch kommt.

Ob Sie nun im a-la-carte-Restaurant Bö's – benannt nach dem Nebel-spalter-Karikaturisten Carl Böckli – zu zweit einen schönen Abend verbringen wollen oder einen Saal für ein zünftiges Bankett brauchen: Alle Zutaten für ein unvergessliches Erlebnis sind da. Wenn Sie reservieren, haben Sie einen schönen Tisch auf sicher, wenn Sie spontan vorbeikommen, mindestens offene Türen. Unsere Stammgäste haben sich nämlich längst daran gewöhnt, dass wir an 365 Tagen für sie da sind.

Restaurant Bö's

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

Öffnungszeiten

Täglich geöffnet

Sönd willkommen im Chrüüz

Bib Gourmand Michelin



Das Urnäsch 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 Urnäsch 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 24 Uhr
Samstag 10 bis 24 Uhr
Sonntag 10 bis 15 Uhr
(November bis Anfang Mai
sonntags geschlossen)

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

«Il piacere è italiano» – echte kulinarische Italianità in St.Gallen



Das Ristorante Uliveto im Hotel Säntispark in Abtwil (St.Gallen) hat sich bereits als Geheimtipp in der St.Galler Gastroszene etabliert. Die Gäste kommen in angenehmer Atmosphäre in den Genuss von authentischen, italienischen Gerichten mit den unverwechselbaren Originalzutaten und entdecken die Geheimnisse der echten italienischen Küche.

Im Ristorante Uliveto in Abtwil ist die echte Italianità Programm und die kreativen Gerichte aus den verschiedenen Regionen Italiens laden ein zu einem kulinarischen Streifzug durch die italienischen Spezialitäten.

Bereits beim Betreten des italienischen Spezialitätenrestaurants fühlt sich der Gast wie in den Ferien in Italien. Eine Lampe aus echten Olivenölfässchen, der Stamm eines Olivenbaums als Tischfuss, ein Garten mit Ölweiden – italienisches Flair, wohin der Blick wandert. Hier ist der Gast in Italien angekommen. Im Ristorante Uliveto wird Gastlichkeit gelebt die von Herzen kommt – abgestimmt auf die individuellen Bedürfnisse der Gäste. Vom exklusiven,

romantischen Diner bis zur genussvollen Tavolata in zahlreicher Gesellschaft: dank einem persönlichen und zuverlässigen Service erlebt jeder Gast kulinarische Genussmomente erster Güte.

Auch wenn wir längst viel weiter reisen als an die Adria, weit Schärferes gegessen haben als Penne all'Arrabbiata, Weine vom anderen Ende der Welt geniessen und die mediterrane Lebensart, Cappuccino und Focaccia allgegenwärtig sind - nichts geht über die Sehnsucht nach dem Original und nichts über die Lust auf die «echte» italienische Küche. Dies hat sich das Ristorante Uliveto zur Mission gemacht.

Die Speisekarte zeigt: Geheimtipps der Küche aus verschiedenen Regionen Italiens laden zu einer kulinarischen Reise ein. Hier spürt der Gast die italienische Lebensfreude. Originalität, Authentizität und Qualität sind wichtige Faktoren nach denen im Ristorante Uliveto gelebt und gekocht wird. Unverwechselbare Gerichte mit den besten Originalzutaten meist direkt aus

Italien werden mit viel Liebe zubereitet vom italienischen Küchenteam unter der Leitung von Küchenchef Sven Binnemann. Das eine oder andere Familienrezept der «Nonna» ist natürlich auch dabei.

Das Ristorante Uliveto ist im Guide Michelin 2017 empfohlen. Service-Chefin Petra Puskas und ihr Team freuen sich auf Ihren Besuch.

Ristorante Uliveto

Wiesenbachstrasse 5
9030 Abtwil St.Gallen
T +41 71 313 11 11
hotel@saentispark.ch
www.hotel-saentispark.ch

Öffnungszeiten

Montag – Samstag:
11.45– 14.00 Uhr / 18.00– 22.30 Uhr
(warme Küche bis 22.00 Uhr)
Sonntag geschlossen
Tisch-Reservation empfohlen

Persönliche Momente – Exklusiv Geniessen

17 GaultMillau-Punkte / 1 Michelin-Stern



In der fünften Etage des Einstein St.Gallens versteckt es sich – das Feinschmecker Restaurant in St.Gallen. Das Einstein Gourmet ermöglicht eine atemberaubende Weitsicht über die Dächer St.Gallens und lädt zu kulinarischem Hochgenuss ein. Lassen Sie sich fallen und geniessen Sie ein Geschmackserlebnis, wie Sie es noch kaum erlebt haben. Sebastian Zier und Moses Ceylan, die symbiotische Doppelspitze, harmonisieren bis ins kleinste Detail. Dies zeigt sich in den Auszeichnungen mit 17 Punkten Gault-Millau und 1 Stern Michelin. Gemeinsam vereinen sie die traditionelle französische Küche mit avantgardistischer Innovationskraft, welche das Auge und den Gaumen verzaubern.

Erleben Sie Überraschungsmomente beim Entdecken der sorgfältig erarbeiteten Weinkarte, welche 2017 als Beste Schweizer Weinkarte geehrt wurde. Durch die enge Zusammenarbeit mit verschiedensten Weingütern im In- und Ausland schlummern im Keller des Einstein St.Gallen ausgesuchte Spitzenweine. Mit insgesamt über 1100 Positionen ist die Weinaus-

wahl auf Bordeaux & Burgund spezialisiert. Restaurantleiter und Sommelier Tobias Hess teilt seine Passion gerne mit seinen Gästen und führt Sie mit der Weinbegleitung enthusiastisch durch den Abend. Erleben Sie das Zusammenspiel des Trios Sebastian Zier, Moses Ceylan und Tobias Hess, das vor Hochgenuss sprachlos macht, auch bei diversen Veranstaltungen:

Einstein Gourmet Bankette

Zelebrieren Sie den Genuss an Ihrem Fest und schaffen Sie für sich und Ihre Gäste unvergessliche Erinnerungen auf höchstem Niveau. Für bis zu 100 Personen buchbar in den Einstein Veranstaltungsräumlichkeiten

Einstein Gourmet Kochkurse

Erhalten Sie Tipps und Tricks von unseren Sterneköchen Sebastian Zier & Moses Ceylan. Ab 6 Personen bis 12 Personen

gourmetfestival ostschweiz

Einmal jährlich treffen sich namhafte Köche und Winzer: Seien Sie mit dabei und verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit einer Geschmacksexplosion!

19. 11. 2017 – bereits ausgebucht
18. 11. 2018

www.gourmetfestivalostschweiz.ch

Silvesterabend im Einstein Gourmet

Unser Team nimmt Sie mit auf die Reise zu den kulinarischen Sternen. Geniessen Sie zum festlichen Menü die sorgfältig abgestimmte Weinbegleitung, welche die kulinarischen Explosionen zur Vollendung bringt.

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

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, ein romantisches Dinner, aber auch für Anlässe im familiären Rahmen. In der Zollikoferstube im 2. Stock vereinigen sich Stilelemente aus jahrhundertealter Geschichte. Dieser historische Raum ist perfekt für Sitzungen im kleineren Rahmen, während die Rokokostube 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 historischen 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 kompetenten Catering mit umfangreichen Dienstleistungen und Vollservice 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 Weintrouvailles aus der Ostschweizer 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)



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. Anlässe ab 30 bis 150 Personen im Eventlokal «Jakob» feiern. 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

INDIA PALE ALE

Das Red India Pale Ale ist ein Bier mit einer leicht feurigen Farbe und einem ausgeprägten Hopfenaroma. Mit fruchtig frischen Kräuter- und Zitrusaromen kaltgehopft, abgerundet mit einer dezenten Karamellnote.

Die Entwicklung und Entstehung des IPA geht auf kolonialgeschichtliche Zusammenhänge zwischen Grossbritannien und Asien zurück. Die extra starke Hopfung und der höhere Alkoholgehalt machte das Bier für den monatelangen Schiffstransport haltbar.



Bierstil: India Pale Ale
Stammwürze: 15.2 °Plato
Alkoholgehalt: 6.8 vol. %
Bittere: 45 IBU
Hefe: obergärig

www.schuetzengarten.ch



Schützengarten



Fine Dining Sharing Experience

16 GaultMillau-Punkte



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 zweiten Restaurant «IGNIV by Andreas Caminada», das im Dezember 2015 seine Türen im Grand Resort Bad Ragaz öffnete. In Bad Ragaz ist ein ganz anderes Gastronomiekonzept erlebbar, als man es von Caminadas bisheriger Wirkungsstätte, dem Schloss Schauenstein in Fürstenua (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.

Nur zehn Monate nach der Eröffnung wurde das Restaurant mit einem Michelin Stern und der junge Küchenchef Silvio Germann mit 16 Gault-Millau-Punkten gewürdigt. GaultMillau zeichnete ihn zusätzlich als «Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz 2016» aus.

IGNIV by Andreas Caminada

Grand Resort Bad Ragaz
Silvio Germann
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 hausgemachten Gesundheitsküche Cuisine Équilibrée begeistert das Restaurant Bel-Air mit 15 GaultMillau-Punkten. In den Sommermonaten lädt die herrliche, gedeckte Sonnterrasse zum Verweilen ein. Bei den legendären Barbécues von Mai bis September verwöhnt die Küchenbrigade von Executive Chef Renato Wüst die Gaumen, während Live-Musik 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

Grand Resort Bad Ragaz
Renato Wüst
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 die Eröffnung des Restaurants 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

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

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag
von 18 bis 22 Uhr

Golf Restaurant «gladys»

14 GaultMillau-Punkte



Mit dem im April 2017 neu eröffneten Clubhaus des Golf Club Bad Ragaz präsentiert sich Kulinarikbegeisterten unter dem Namen «gladys» auch ein neu gestaltetes Golf Restaurant. Der Name geht zurück auf Miss Gladys Thomson, die auf dem ältesten im Golf Club Bad Ragaz noch erhaltenen Wettspielpokal als Siegerin des Ladies Challenge Cup im Jahr 1908 und 1909 vermerkt ist.

Küchenchef Robert Hubmann freut sich mit seinem motivierten Team Gäste mit 14 GaultMillau-Punkten verwöhnen zu dürfen. Im Zentrum seiner Küche stehen nach wie vor die besten Lebensmittel lokaler und internationaler Produzenten. Mit Respekt für Mensch und Natur produzierte Rohprodukte sind die Zutaten, aus denen der Küchenchef mit Liebe und Leidenschaft ehrliche Gerichte und vollen Geschmack zaubert. Für Hubmann vermählt sich in seinen Kreationen Altbewährtes mit Neuem, frisch und der Jahreszeit entsprechend. Neben hervorragenden Weinen bietet das «gladys» eine abwechslungsreiche Cocktailkarte sowie eine Smokers Lounge mit einem aussergewöhnlichen Zigarrenmenü.

Golf Restaurant «gladys»

Grand Resort Bad Ragaz
Robert Hubmann
7310 Bad Ragaz
Tel. 081 303 37 20
golfclub@resortragaz.ch
www.golfclubragaz.ch/gladys

Öffnungszeiten

Täglich von 8 bis 22 Uhr
(Durchgehend warme Küche
von 11.30 bis 21 Uhr)

Das Slow Food-Herz schlägt hoch über dem Bodensee

13 GaultMillau-Punkte



Guter Geschmack sucht sich häufig die schönsten Plätze zum Verweilen. So ist es nicht verwunderlich, dass im Schloss Wartegg zwischen Bodenseeufer und den Ausläufern des Säntis Slow Food in Perfektion serviert wird. Das romantische Schlosshotel ist eingebettet in einen Englischen Park, der um 1860 angelegt wurde.

Inmitten der hohen Bäume zaubert Sandro Zimmermann mit seinem Team eine exquisite Küche. Sie basiert auf der Einsicht, dass guter Geschmack mit einem Bewusstsein für möglichst frische, vitale und regionale Lebensmittel einhergeht. Seine kunstvollen Teller komponiert er aus biologisch (wirklich traditionell) angebauten Frischprodukten. Dazu gehören fangfrischer Bodenseefisch, Freilandfleisch von zertifizierten Schweizer Biobauernhöfen sowie selbst angebaute Gemüse, Kräuter und Beeren aus dem schlosseigenen Demeter- und ProSpecieRara-Sortengarten. Mit handwerklicher Sorgfalt verwandelt das Küchenteam alle Zutaten in leichte und bekömmliche Köstlichkeiten. Immer im Einklang mit den Jahreszeiten und stets mit dem Anspruch, die Gäste auf höch-

tem Niveau zu verwöhnen. Selbst ein frischgebackener Kuchen zum Nachmittagskaffee macht diese Lust an unverfälschtem Slow Food auf der Zunge erlebbar. 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 elegante Festsaal auf, in dem bis zu 70 Personen feiern können. Ob grosser Event oder einfach nur zwischen-durch, ein Besuch im Schloss Wartegg macht in jedem Fall Geschmack auf mehr.

Grosszügige, helle Seminarräumlichkeiten mit Blick auf den Bodensee in einer ruhigen Umgebung mit aussergewöhnlich freundlicher und professioneller Betreuung sind ideale Voraussetzungen für eine rundum inspirierende Seminaratmosphäre. Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot zusammen. Nutzen Sie auch unsere spannenden Rahmenprogramme!

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 ab 17.00 Uhr geöffnet
- Donnerstag und Freitag von 10.30 bis 14.30 Uhr und von 17.00 Uhr bis Feierabend
- Samstag von 10.30 bis 15.30 Uhr und von 17.00 Uhr bis Feierabend
- Sonntag von 10.30 Uhr durchgehend geöffnet und durchgehend Küche bis Feierabend
- Montag und Dienstag Ruhetag

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



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 Feinschmeckeramenüs 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

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



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

Dienstag bis Sonntag
ab 10 Uhr

schlaraffia

Wein- & Gourmet Messe

josswerbung.ch



8. – 11. März 2018
in Weinfelden

Treffpunkt von Weinliebhabern und Gourmets in der Ostschweiz

Degustieren, neue Produkte
kennen lernen, interessante
Leute treffen an der Schlaraffia,
der Wein- und Gourmetmesse
im Thurgau!

Do / Fr 16 – 22 Uhr
Sa 11 – 22 Uhr
So 11 – 18 Uhr

www.schlaraffia.ch





Genuss und Gastlichkeit

17 GaultMillau-Punkte / 1 Michelin-Stern



Seit bereits vier Jahren heissen Sie im Relais & Châteaux Mammertsberg die Gastgeber August und Luisa Minikus willkommen. In einer der eindrucksvollsten Panoramalagen rund um den Bodensee begeistern die beiden hier ihre Gäste. Die Gastgeber und ihre Crew legen sehr viel Wert auf ein stimmiges Gesamterlebnis. Neben der kreativen Küche, der einzigartigen Architektur und einem aufmerksamen Service, liegt ihnen auch eine Wohlfühlatmosphäre am Herzen.

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. Das Haus bietet eine tolle kulinarische Vielseitigkeit. Unter der Woche laden ergänzend zur Mittags- und Abendkarte auch ein Genusslunch sowie abwechslungsreiche Klassiker nach Freidorf ein.

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

und seiner Brigade über die Schulter schauen möchten, können Sie die offene Küche jederzeit besuchen.

In der Galerie mit der nötigen technischen Infrastruktur ist der Grundstein für eine erfolgreiche Tagung gelegt. Hier finden Sie die nötige Ruhe und Konzentration, um gemeinsam an Projekten zu feilen und Lösungen zu erarbeiten. Auch Liebhaber von Geist und Rauch kommen im Mammertsberg nicht zu kurz. Wählen Sie Ihre Lieblingszigarre im begehbaren Humidor und rauchen Sie diese gemütlich in der Esprit-Lounge oder im Panorama-Garten.

Die Doppelzimmer und Suiten erreichen Sie über den verglasten Lift im Altbau. Je nach Lage bieten die Zimmer Morgen- oder Abendsonne und geben den Blick auf den See, die Berge oder in die sanfte Thurgauer Hügellandschaft frei. August und Luisa Minikus mit Team freuen sich auf Ihren Besuch. Vom Hauptbahnhof St.Gallen sind Sie mit dem Zug in nur neun Minuten an der Bahnstation Roggwil-Berg, direkt gegenüber vom Mammertsberg.

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



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. Kulinarisch kann auf verschiedenen Routen in See gestochen werden: Mittelmeerküche findet man in der Speisekarte des Restaurants «Al Porto», als auch im «Giardino» der Gartenterrasse direkt am eigenen Hafen. Im GaultMillau-Restaurant «Captain's Grill» verwöhnen der Küchenchef Christian Göpel und seine Brigade die Gäste mit einem feinen Gourmetmenu oder ausgesuchten à la Carte-Spezialitäten.

Durch das vielseitige Raumangebot ist das Bad Horn seit Jahrzehnten der ideale Ort für unvergessliche Familienfeiern. Doch damit nicht genug: Als absolutes Highlight des Hauses gilt die hoteleigene Motoryacht «Emily». Mit ihr 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



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, Cherytomaten, 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



Mit dem schönsten Blick auf unser Liechtenstein

17 GaultMillau-Punkte / 1 Michelin-Stern



Hubertus Reals wunderschönes Panoramarestaurant «Marée» bietet nicht nur eine – wie wir alle wissen – ganz besondere und vielfach prämierte Küche, sondern mit Sicherheit den sonnigsten Blick auf die grandiose, oft in ein magisches Licht getauchte Landschaftskulisse unseres Landes – insbesondere vom majestätischen und scheinbar in den Bäumen schwebenden «Adlernest».

Ein Ort, den man seinen Gästen zeigen will, ja muss. Wie geschaffen für ein Dinner mit Freunden, Besuchern oder Geschäftspartnern, die man verwöhnen und beeindrucken möchte. Und in jedem Fall der richtige Ort für ein romantisches Candlelight Dinner, eine Familienfeier oder Hochzeit, die garantiert zum unvergesslichen und gelungenen Erlebnis werden soll.

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

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

Abkürzungen:

GM = Gault-Millau-Punkte

MS = Michelin-Sterne

Bib = Bib Gourmand Michelin

GF = Goldener Fisch



Appenzell Innerrhoden		
Romantik Hotel Säntis 13 GM	Landsgemeindeplatz 3 9050 Appenzell	071 788 11 11 www.saentis-appenzell.ch
Flickflauer Weissbad 16 GM	Im Park 1 9057 Weissbad	071 798 80 80 www.hofweissbad.ch
Appenzell-Ausserrhoden		
Landgasthof Sternen 13 GM	Dorfstrasse 97 9055 Bühler	071 793 17 58 www.sternen-appenzellerland.ch
Bären Grub 15 GM / GF	Halten 112 9035 Grub	071 891 13 55 www.baeren-grub.ch
Truube Gais 15 GM / 1 MS	Rotenwies 9 9056 Gais	071 793 11 80 www.truube.ch
Rüti Herisau 13 GM	Rütistrasse 1683 9100 Herisau	071 352 32 80 www.ruetiherisau.ch
Bö's im Hotel Heiden 14 GM	Seeallee 8 9410 Heiden	071 898 15 15 www.hotelheiden.ch
Zur Fernsicht Heiden 16 GM / 1 MS / Bib	Seeallee 10 9410 Heiden	071 898 40 40 www.fernsicht-heiden.ch

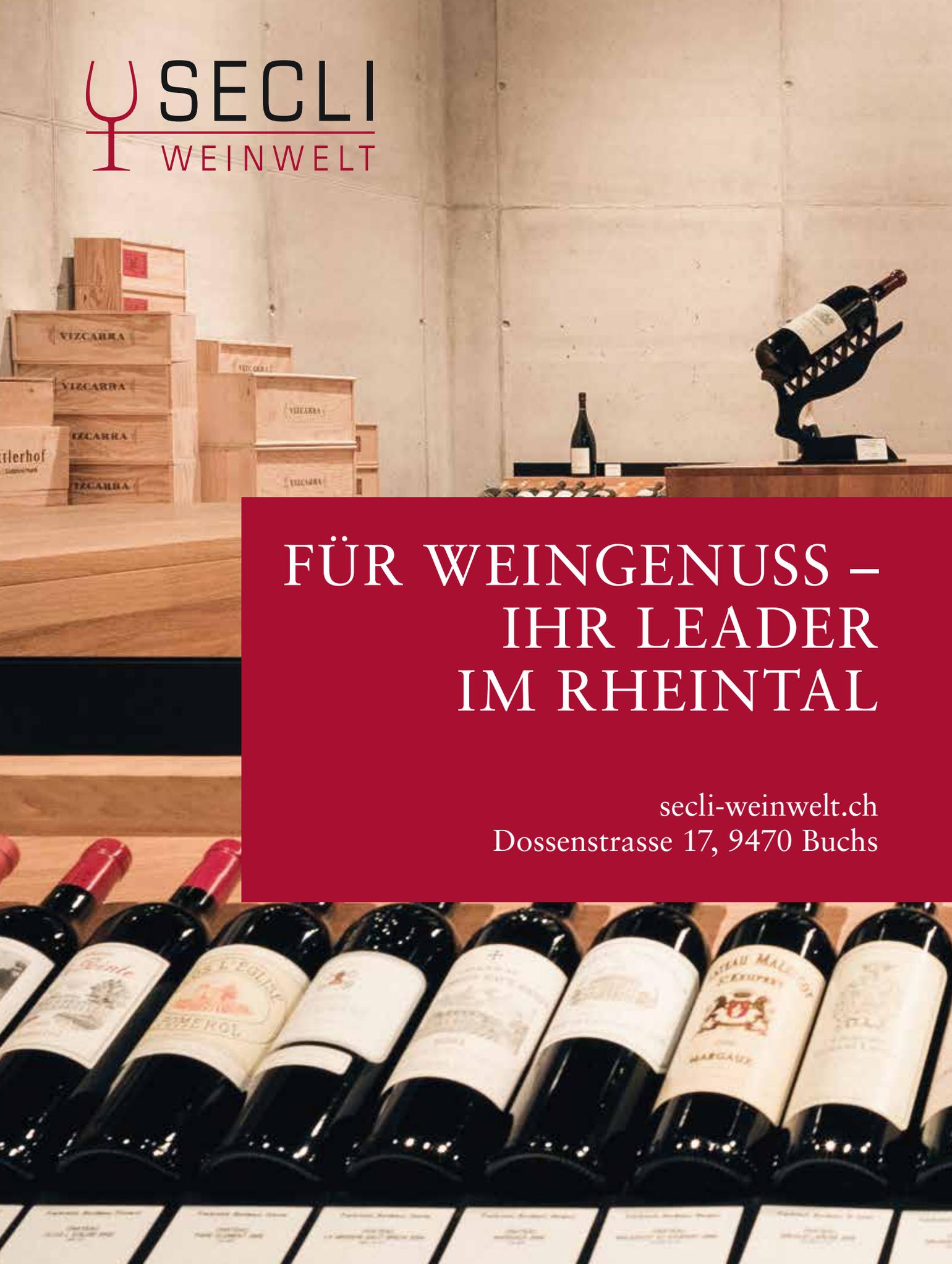
Zum Gupf Rehetobel 17 GM / 1 MS	Gupf 20 9038 Rehetobel	071 877 11 10 www.gupf.ch
Aglio e Olio Speicher 13 GM	Zaun 5-7 9042 Speicher	071 343 80 00 www.aglioolio.ch
Krone Trogen 13 GM	Landsgemeindeplatz 3 9043 Trogen	071 340 09 75 www.kronetrogen.ch
Anker Teufen 14 GM / Bib	Dorf 10 9053 Teufen	071 333 13 45 www.anker-teufen.ch
Urnäscher Kreuz Bib	Unterdorfstrasse 16 9107 Urnäsch	071 364 10 20 www.urnaescher-kreuz.ch
Treichli Wienacht-Tobel 13 GM	Untervienacht 451 9405 Wienacht-Tobel	071 891 21 61 www.treichli.ch
St. Gallen		
Jägerhaus Altenrhein GF	Hafenstrasse 10 9423 Altenrhein	071 855 17 77 www.jaegerhaus-altenrhein.ch
Traube Azmoos 13 GM	Poststrasse 56 9478 Azmoos	081 740 23 10 www.traube-azmoos.ch
Igniv Bad Ragaz 16 GM / 1 MS	Grand Resort Bad Ragaz 7310 Bad Ragaz	081 303 30 30 www.igniv.com
Bel-Air Bad Ragaz 15 GM	Grand Resort Bad Ragaz 7310 Bad Ragaz	081 303 30 30 www.restaurant-bel-air.ch
Golf Restaurant «gladys» Bad Ragaz 14 GM	Grand Resort Bad Ragaz 7310 Bad Ragaz	081 303 37 20 www.golfclubragaz.ch/gladys
Namun Bad Ragaz 13 GM	Grand Resort Bad Ragaz 7310 Bad Ragaz	081 303 30 30 www.namun.ch
Löwen Bad Ragaz 14 GM	Löwenstrasse 5 7310 Bad Ragaz	081 302 13 06 www.loewen.biz
Rössli Bad Ragaz 15 GM	Freihofweg 3 7310 Bad Ragaz	081 302 32 32 www.roessliragaz.ch
Bad Balgach 13 GM / Bib	Hauptstrasse 73 9436 Balgach	071 727 10 10 www.badbalgach.ch
Zollhaus Gams GF	Wildhauserstrasse 28 9473 Gams	081 771 11 05 www.zollhaus-gams.ch
Zum Sternen Berg 13 GM	Landquart 13 9305 Berg	071 446 03 03 www.sternen-berg.ch
Villa am See Goldach 16 GM	Seestrasse 64 9403 Goldach	071 845 54 15 www.villa-am-see.ch
Bodega Noi Lichtensteig 14 GM	Loretostrasse 19 9620 Lichtensteig	071 988 88 28 www.bodeganoi.ch
Neue Blumenau Lömmenschwil 16 GM	Romanshornerstrasse 2 9308 Lömmenschwil	071 298 35 70 www.neueblumenau.ch
Wirtschaft Ruggisberg 15 GM / Bib	Ruggisberg 416 9308 Lömmenschwil	071 298 54 64 www.ruggisberg.ch
Schlüssel Mels 17 GM / 1 MS, Bib	Oberdorfstrasse 5 8887 Mels	081 723 12 38 www.schuesselmels.ch
Waldheim Mels 13 GM / Bib	Weisstannerstrasse 89 8887 Mels	081 723 12 56 www.waldheim-mels.ch
Haus zur Eintracht 14 GM	Buckstrasse 11 9463 Oberriet	071 763 66 66 www.hauszureintracht.ch
Adler Oberriet GF	Staatsstrasse 68 9463 Oberriet	071 761 11 48 www.adler-oberriet.ch
Mühle Oberschan 13 GM	Grossbünt 2 9479 Oberschan	081 783 19 04 www.restaurantmuehle.ch
Seehus Quinten GF	8878 Quinten	081 738 16 64 www.seehusquinten.ch



Landhaus Rheineck 14 GM	Appenzellerstrasse 73 9242 Rheineck	071 888 12 60 www.landhaus-rheineck.ch
Englers am See Rorschach GF	Hauptstrasse 56 9400 Rorschach	071 841 08 08 www.englers-amsee.ch
Stadthof Rorschach 14 GM	Kirchstrasse 9 9400 Rorschach	071 841 10 90 www.stadthof-rorschach.ch
Schloss Wartegg, Rorschacherberg 13 GM	Von-Blarer-Weg 1 9404 Rorschacherberg	071 858 62 62 www.wartegg.ch
Zunftthaus zum Löwen 14 GM	Städtchenstrasse 60 7320 Sargans	081 723 71 03 www.zunftthausloewen.ch
Forellenzucht Schwendi GF	Bödeli 7325 Schwendi	081 723 54 22 www.forellenzucht-weisstannen.ch
Weisses Rössli Staad GF	Hauptstrasse 69 9422 Staad	071 855 15 15 www.weissesroessli.ch
Wirtschaft zur alten Post 13 GM	Gallusstrasse 4 9000 St.Gallen	071 222 66 01 www.apost.ch
Candela St.Gallen 13 GM / Bib	Sonnenstrasse 5 9000 St.Gallen	071 246 46 46 www.restaurantcandela.ch
Netts Schützengarten St.Gallen 15 GM / Bib	St.Jakobstrasse 35 9004 St.Gallen	071 242 66 77 www.netts.ch
Neubad St.Gallen 12 GM	Bankgasse 6 9000 St.Gallen	071 222 86 83 www.restaurant-neubad.ch
Metropol St.Gallen 13 GM	Bahnhofplatz 3 9000 St.Gallen	071 228 32 32 www.hotel-metropol.ch
Jägerhof St.Gallen 17 GM	Brühlbleichstrasse 11 9000 St.Gallen	071 245 50 22 www.jaegerhof.ch
Am Gallusplatz St.Gallen 13 GM	Gallusstrasse 24 9000 St.Gallen	071 230 00 90 www.amgallusplatz-sg.ch
Zum Schössli St.Gallen 14 GM	Zeughausgasse 17 9000 St.Gallen	071 222 12 56 www.schloessli-sg.ch
Einstein St.Gallen 17 GM / 1 MS	Berneggstrasse 2 9000 St.Gallen	071 227 55 55 www.einstein.ch
Oberwaid St.Gallen GF	Rorschacherstrasse 311 9016 St.Gallen	071 282 00 00 www.oberwaid.ch
Zum Löwen Tübach 14 GM / GF	Kirchstrasse 9 9327 Tübach	071 841 20 42 www.wirtschaft-loewen.ch
Löwen Walenstadt 15 GM	Seestrasse 20 8880 Walenstadt	081 735 11 80 www.loewen-walenstadt.ch
Seehof Walenstadt GF	Seestrasse 104 8880 Walenstadt	081 735 12 45 www.seehof-walenstadt.ch
Fischerstube Weesen 14 GM / GF	Marktgasse 9 8872 Weesen	055 616 16 08 www.fischerstubeweesen.ch
Segreto Wittenbach 16 GM / 1 MS	Abacus-Platz 1 9300 Wittenbach	071 290 11 11 www.segreto.ch
Paul's Widnau 16 GM / Bib	Parkstrasse 1 9443 Widnau	071 599 59 59 www.restaurant-pauls.ch
Hof zu Wil Bib	Marktgasse 88 9500 Wil	071 913 87 00 www.hofzuwil.ch
Swan 21 Wil 12 GM	Obere Bahnhofstrasse 21 9500 Wil	071 913 05 10 www.hotel-schwanen.ch
Thurgau		
Hirschen Amriswil 14 GM	Rennweg 6 8580 Amriswil	071 412 70 70 www.hirschen-amriswil.ch
Michelas Ilge 13 GM	Kapellgasse 6 9320 Arbon	071 440 47 48 www.michelasilge.ch



Römerhof Arbon 14 GM	Freiheitsgasse 3 9320 Arbon	071 447 30 30 www.roemerhof-arbon.ch
Krone Diessenhofen 13 GM	Rheinstrasse 2 8253 Diessenhofen	052 657 30 70 www.krone-diessenhofen.ch
Schupfen Diessenhofen Bib	Steinerstrasse 501 8253 Diessenhofen	052 657 10 42 www.schupfen.ch
Seelust Egnach 14 GM	Wiedehorn 9322 Egnach	071 474 75 75 www.seelust.ch
Krone Ermatingen GF	Untere Seestrasse 3 8272 Ermatingen	071 664 17 44 www.krone-ermatingen.ch
Löwen Eschlikon 14 GM	Bahnhofstrasse 71 8360 Eschlikon	071 971 17 83 www.loewen-eschlikon.ch
Zum goldenen Kreuz Frauenfeld 14 GM	Zürcherstrasse 134 8500 Frauenfeld	052 725 01 10 www.goldeneskreuz.ch
Mammertsberg Freidorf 17 GM / 1 MS	Bahnhofstrasse 28 9306 Freidorf	071 455 28 28 www.mammertsberg.ch
Gottlieber-Hotel die Krone GF	Seestrasse 11 8274 Gottlieben	071 666 80 60 www.gottlieber-hotel-krone.ch
Captain's Grill Bad Horn 14 GM / GF	Seestrasse 36 9326 Horn	071 844 51 51 www.badhorn.ch
Schiff Kesswil GF	Hafenstrasse 28 8593 Kesswil	071 463 18 55 www.seegasthofschiff.ch
Seergarten Kreuzlingen 14 GM	Promenadenstrasse 40 8280 Kreuzlingen	071 688 28 77 www.seergarten.ch
Schloss Seeburg GF	Seeweg 5 8280 Kreuzlingen	071 688 40 40 www.schloss-seeburg.ch
Lion d'Or Lipperswil 14 GM	Golfpanorama 6 8564 Lipperswil	052 208 08 08 www.golfpanorama.ch
Schiff Mammern 14 GM / GF	Seestrasse 3 8265 Mammern	052 741 24 44 www.schiffmammern.ch
Dreizehn Sinne Schlattingen 16 GM / 1 MS	Obstgartenstrasse 5 8255 Schlattingen	052 657 17 29 www.dreizehnsinne.ch
Engel Sirnach GF	Fischingerstrasse 2 8370 Sirnach	071 966 31 31 www.engel-sirnach.ch
Juckers Linde Tägerwilen 12 GM / GF	Hauptstrasse 96 8274 Tägerwilen	071 669 11 68 www.juckers-hotel.com
Gambrinus Weinfelden 15 GM	Marktstrasse 2 8570 Weinfelden	071 622 11 40 www.gambrinus-weinfelden.ch
Pulcinella im Schwert Weinfelden 15 GM / Bib	Wilerstrasse 8 8570 Weinfelden	071 622 12 66 www.pulcinella-weinfelden.ch
Zum Löwen Weinfelden 14 GM / GF	Rathausstrasse 8 8570 Weinfelden	071 622 54 22
Taverne zum Schäfli Wigoltingen 18 GM / 1 MS	Oberdorfstrasse 8 8556 Wigoltingen	052 763 11 72 www.schaeffli-wigoltingen.ch
Fürstentum Liechtenstein		
Zentrum Balzers 13 GM	Gnetsch 34 9496 Balzers	00423 384 18 18 www.zentrum.li
Sonnenhof Vaduz 17 GM / 1 MS	Mareestrasse 29 9490 Vaduz	00423 239 02 02 www.sonnenhof.li
Torkel Vaduz 16 GM	Hintergass 9 9490 Vaduz	00423 232 44 10 www.torkel.li



FÜR WEINGENUSS –
IHR LEADER
IM RHEINTAL

secli-weinwelt.ch
Dossenstrasse 17, 9470 Buchs



Martel. Magische Weinmomente.

Martel am Bahnhof St.Gallen
Poststrasse 11

Martel im Neudorf St.Gallen
Lerchentalstrasse 15

Martel am Bellevue Zürich
Rämistrasse 14

www.martel.ch