

# GENUSS

LEADER

DAS OSTSCHWEIZER MAGAZIN FÜR  
KULINARIK UND GAUMENFREUDEN

SEITE 14

**EDI BRÜHLMANN:  
DER BIENENVERSTEHER**

SEITE 26

**LEO BRÄNDLE:  
ES WERDEN IMMER TOPÖLE SEIN**

SEITE 47

**ALLE AUSGEZEICHNETEN  
LOKALE DER OSTSCHWEIZ**



## Italienische Manufakturen

Wir vertreten sie meist schon seit Jahrzehnten: Die kleinen, feinen Weingüter, die oft erst in den letzten Jahren entdeckt und mit Auszeichnungen überhäuft worden sind. Sie konzentrieren sich auf höchste Qualität, produzieren nur kleinste Mengen, werden erkannt und gefeiert von einem kleinen Kreis von Kennern und Geniessern. Jahr für Jahr produzieren sie ihre Meisterweine für diejenigen, die ein gutes Essen lieben und wissen, wie sehr sich ein guter Wein und eine gepflegte Küche gegenseitig beflügeln können.

Piemonte



Azelia



Domenico Clerico



Aldo Conterno



Conterno Fantino



Monchiero Carbone  
Lombardia



Ca' del Bosco

Veneto



Buglioni



Silvano Follador  
Friuli



Venica & Venica  
Toscana



Castellare



Fontodi



Monteverzine



Le Macchiole



Mastrojanni



Poggio Antico



Puglia



Castel di Salve



Sardegna

Santadi

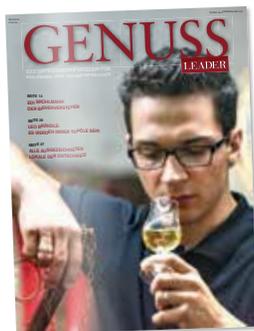
Caratello Weine AG

Zürcher Strasse 204E, CH-9014 St.Gallen

T 071 244 88 55, F 071 244 63 80

info@caratello.ch, www.caratello.ch





## Impressum

MetroComm AG  
Bahnhofstrasse 8  
9001 St.Gallen  
Telefon 071 272 80 50  
Fax 071 272 80 51  
leader@metrocomm.ch  
www.leaderonline.ch

Verleger: Natal Schnetzer

Redaktion: Dr. Stephan Ziegler (Leitung)  
Urs Fitze, Martin Arnold

Fotografie: Axel Kirchhoff, Gian Kaufmann  
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

Marketingervice/  
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

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.

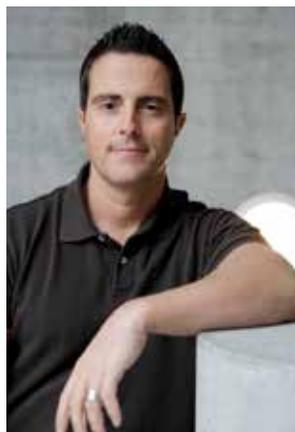
ISSN 1660-2757

Presented by  
**LEADER**

# Die besten Gourmetadressen der Ostschweiz



Natal Schnetzer  
Herausgeber



Stephan Ziegler, Dr. phil. I  
Chefredaktor

Die Schweiz höre hinter Winterthur auf: 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.

Zwischen Bodensee und Alpstein hat man also eine schöne «Qual der Wahl», will man sich auf Spitzenniveau bewirten lassen. Und auch unsere zahllosen Unternehmen, die sich Genuss und Kulinarik verschrieben haben, brauchen sich nicht zu verstecken: Sie leisten Grossartiges, oft im Stillen, zuweilen unterschätzt, aber immer auf einem beeindruckenden Qualitäts- und Innovationsstand.

In der aktuellen LEADER-Sonderausgabe zu Genuss und Kulinarik 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. 30), alle haben wir für Sie in einem Verzeichnis zusammengefasst (ab S. 47) –, 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  
Natal Schnetzer

genusswerkstatt  
herisau STIFTUNG TOSAM

Geschmack  
**Tee** Genuss  
Kräuter  
Sozial  
Geschenksset  
Raclette  
**Rub**  
Aroma  
Ökologisch

Degustieren  
Pasta  
Aroma  
Ökologisch

**Ihr Bio-Online-shop mit Geschmack**

**Tee** Genü  
Kräuter  
Sozial  
Geschenksset  
Raclette  
**Ru**  
Aroma  
Ökologisch

**Gewürz**  
Kräutersalz  
Lorbeer  
Salbei  
**Senf**  
Blütensalz  
**Knoblauch** Backmischung

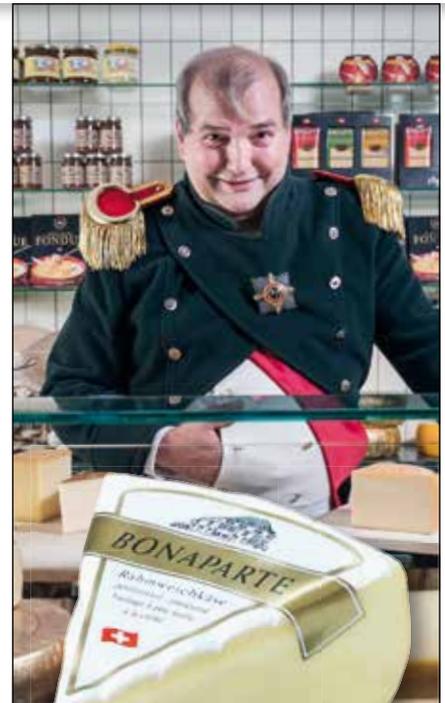
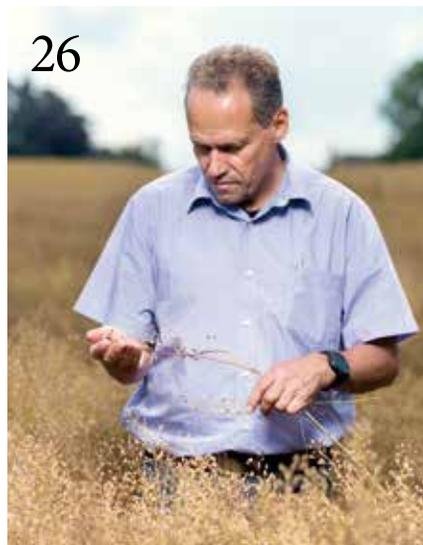
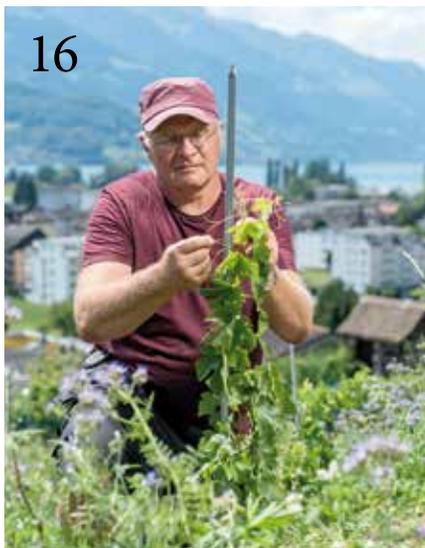



GENUSS  
WERK  
STATT

www.genusswerkstatt-herisau.ch



- 6** **Patricia Dähler-Krauss und Esther Schaefer-Meier:**  
Sortenvielfalt im schäumenden Glas
- 10** **Walter Hungerbühler:**  
Mit dem Überschuss auf die Erfolgsspur
- 12** **Kuno Mock:**  
Whisky mit Geschichte
- 14** **Edi Brühlmann:**  
Der Bienenversther
- 16** **Bruno Bosshart:**  
Bioweine mit Charakter
- 20** **Fabienne Ueltschi und Fabian Knöpfli:**  
Auf die Wachtel gekommen
- 24** **Karin Peter:**  
Zeit für Genuss
- 26** **Leo Brändle:**  
Es werden immer Topöle sein
- 30** **Geheimtipps:**  
Besondere Lokalitäten, die einen Ausflug lohnen
- 47** **Ausgezeichnet:**  
Die besten Lokale der Ostschweiz



## Sollten Sie sich merken, als Käseliebhaber: **BONAPARTE.**

Diese rahmige Käse-Spezialität aus bester Thurgauer Kuhmilch wird mit viel Sorgfalt im Familienbetrieb der Strahl Käse AG hergestellt. Falls Sie den BONAPARTE in Ihrem Käsefachgeschäft nicht auf Anhieb entdecken, so fragen Sie ganz einfach nach dem Genuss, der uns alle erobern wird! Mehr Infos gibt es auf [www.straehl.ch](http://www.straehl.ch)



+ Käse ist unsere Welt.

Patricia Dähler-Krauss und  
Esther Schaefer-Meier

**HABEN DEN  
«TRÖPFEL»  
ERFUNDEN.**



## Sortenvielfalt im schäumenden Glas

**Eigentlich hatten Patricia Dähler-Krauss und Esther Schaefer-Meier aus Mammern nur an einen alkoholfreien Schaumwein gedacht, um Apérogästen in ihren Restaurants eine alkoholfreie Alternative jenseits von Kindersekt anzubieten. Sie verheirateten regionalen Apfel- und Traubensaft zu «Tröpfel», mischten dem Getränk Kohlesäure bei – und schufen damit etwas Neues, das bei Privaten und in der Gastronomie gleichermassen grossen Anklang findet.**

Im Thurgau war der Weinbau bis zu den Verheerungen der Reblaus in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts von weit grösserer Bedeutung als der Obstbau. Danach prägten hochstämmige Apfel- und Birnbäume das Landschaftsbild. Bis in die 1930er-Jahre glichen weite Teile des Kantons einem von einer grossen Vielfalt an Obstbäumen geprägten Park. Mit dieser Herrlichkeit ist es heute vorbei: Agroindustrielle Plantagen mit Niederstämmen prägen weite Landstriche. Der Weinbau erlebt seit einigen Jahrzehnten eine kleine Renaissance, während das verbliebene Hochstammobst in aller Regel mit Birnen vermischt zu Most gepresst wird.

### **Einem Schaumwein gleich**

Darin mag der tiefere Grund liegen, dass über all die Jahre niemand auf die Idee gekommen ist, Trauben- und Apfelsaft zu mischen, um daraus, ähnlich wie beim Wein, eine Assemblage zu machen, das Beste aus verschiedenen Welten zu vereinen. Patricia Dähler-Krauss und Esther Schaefer-Meier dachten noch einen Schritt weiter: Sie wollten den Gästen in ihren Restaurants in Mammern eine alkoholfreie Alternative zum

Schaumwein jenseits der vor allem für Kinder gedachten alkoholfreien Produkte bieten. Und weil auf dem Gutsbetrieb des einen Gasthofs sich ein stattlicher Obstgarten mit 26 verschiedenen traditionellen Sorten befand, reifte die Idee, diesen Saft mit Traubensaft zu mischen und mit Zugabe von reichlich Kohlenensäure den Saft so unter Druck zu setzen, dass der aufgesetzte Champagnerkorken mit dem bekannten Plopp für den nötigen Knalleffekt sorgt. Wie bei einem guten Bordeauxwein galt es nun, die richtige Mischung zu finden, um auch für ein geschmacklich herausragendes Ergebnis zu sorgen.

Bei 25 Apfelsorten aller möglichen Geschmacksrichtungen, von herb bis zur milden Süsse, mit unterschiedlichen Erntezeiten und Jahrgangsqualitäten mussten die beiden das eigene Sensorium für diese Nuancen verfeinern und zugleich ein Produkt im Kopf zu haben,

### **Die exakten Sortenmischungen behalten die beiden Frauen für sich.**

das jenem eines guten Schaumweines nahekommt. Nach und nach kristallisierte sich eine Mischung aus einem Drittel eher herben Apfelsaftes und zwei Dritteln Traubensaftes der

Sorte Müller-Thurgau (früher Riesling-Sylvaner genannt) heraus. Die Wortmischung «Tröpfel» für diesen edlen Saft entspricht zwar in der Verteilung der Buchstaben nicht dem tatsächlichen Verhältnis, ist aber umso origineller: Aus Traube und Öpfel wird der «Tröpfel».

### **Voll auf «Tröpfel» gesetzt**

Die ersten 900 Flaschen waren in den beiden Restaurants, dem von Ester Schaefer-Meier und ihrem Mann geführten «Adler» und dem «Klingenzellerhof», den Patricia Dähler-Krauss leitete, während ihr Mann für den Gutsbetrieb verantwortlich zeichnete, binnen eines Vierteljahres ausverkauft. Weil «Tröpfel» von Anfang an



als reines Naturprodukt ohne Konservierungsmittel und andere Zusatzstoffe auskam und nur aus frischen Säften und keinen Saftkonzentraten bestand, mussten sich Gäste und Produzentinnen bis zur nächsten Ernte gedulden. Und so wurde die Produktionsmenge Jahr für Jahr erhöht. Rasch erweiterte sich der Kundenkreis auf Private, Hofbetriebe und Restaurants, auch das Blaue Kreuz gesellte sich dazu oder Firmen wie der Sportwagenhersteller Aston Martin, der seine Kunden mit einem edlen alkoholfreien Getränk verwöhnen wollte.

«Tröpfel» wurde zur Marke, zum finanziellen Standbein in den beiden Familien und nach und nach zur Arbeitslast, die die beiden Frauen, die ja beide auch noch wirkten, an ihre Grenzen brachte. Und so zogen die beiden die Konsequenz. Heute setzen sie voll auf «Tröpfel», die zwei Restaurantbetriebe haben sie aufgegeben – sie sind bis heute geschlossen. Die beiden Frauen teilen sich die Arbeit auf. Sie seien recht verschiedene Charaktere, und dem wollten sie mit einer klaren Arbeitsteilung Rechnung tragen, sagt Esther Schaefer-Meier. In den grundsätzlichen Fragen, der strategischen Ausrichtung und insbesondere der Produktentwicklung arbeite man aber eng zusammen. Mit dem vollen Engagement kam endlich die Zeit, aus vielen Ideen neue Produkte zu machen. Den Tröpfel gibt es heute in drei Varianten, den ersten leicht süsslich, den zweiten leicht herb und den dritten leicht trocken. Letzterem ist Saft der Aronia-Beebe beigemischt, sie bringt den an Roséweine erinnernden Farbton und eine zusätzliche herbe Note.

**Sortimentspalette wird breiter**

Die exakten Sortenmischungen behalten die beiden Frauen für sich. Es sei aber jedes Jahr eine Herausforderung, aus der bunten Vielfalt

an Apfelsorten eine Mischung zu machen, die geschmacklich ihren Vorstellungen nahe komme, sagt Patricia Dähler-Krauss. Noch komplizierter wird es, wenn sie sich an die Entwicklung von neuen Getränken machen. Dann wird mit kleinsten Mengenzugaben experimentiert, verworfen und neu gemischt. Das ziehe sich manchmal über Jahre hin. Das derzeitige Sortiment umfasst auch «Paes», eine Wortschöpfung aus Patricia und Esther, ein Süssgetränk, dem neben Apfel- und Traubensaft auch Holunderblütensirup (und damit als einzigem Getränk auch Zucker) beigemischt wird. Das Ganze orientiert sich an den populären «Hugo»-Cocktails, die Prosecco enthalten. Als «Juspur» werden schliesslich sortenreine Traubensäfte aus weissen Johanner- und roten Garanoirtrauben angeboten. Reiner Aroniasaft und Apfelsaft aus 24 alten Sorten runden das Angebot ab. Weitere Getränke werden folgen.

**Aus Traube und Öpfel wird der «Tröpfel».**

Patricia Dähler-Krauss und Esther Schaefer-Meier produzieren mit ihrer Tröpfel GmbH heute über 40000 Flaschen jährlich. Die Nachfrage ist unverändert gross. Die beiden wollen sich, bei aller Expansion, treu bleiben. Angebote von Grossverteilern, ihre Säfte ins Sortiment aufzunehmen, lehnen sie ab und bleiben damit ihrer Stammkundschaft treu, die sich heute im Thurgau und in angrenzenden Kantonen, in der Innerschweiz und im Bernbiet rekrutiert.

**Tröpfel GmbH**  
 Neuburg 5  
 8265 Mammern  
 052 740 30 62  
[www.troepfel.ch](http://www.troepfel.ch)

## Käse mit Qualität und Tradition

**Die Käserei Studer AG kombiniert frische Qualitätsmilch und traditionelles Käsehandwerk mit modernster Technologie und lässt qualitativ hochstehende Käsesorten entstehen! Dabei legt sie höchsten Wert auf Regionalität und produziert alle Spezialitäten in Hatswil TG aus Milch, welche ebenfalls aus der Region täglich frisch gesammelt wird.**

### Die Vorzeigeprodukte und Marken

«Der scharfe Maxx» wird 5 Monate gereift. Mit seinem zartschmelzenden Teig und seinem extrawürzigen, jedoch keinesfalls scharfen aber einzigartigen Geschmack ist er ein Gaumenschmaus.

«Maxx 365» ist eine Selektion von «Der scharfe Maxx». Im Alter von ca. 5 Monaten wird eine gewisse Anzahl Laibe selektioniert, weitergepflegt und bis zu 365 Tage zu Ende gereift. Er ist ein speziell würziger, hochwertiger und zartschmelzender Käse mit Reifekristallen.

«Füürtüfel» ist eine spannende Kombination aus zartschmelzendem Käse und feuriger Schärfe. Die perfekte Abstimmung von drei-

erlei Chilischoten, Pfeffer und der Reifezeit des Käses macht ihn einzigartig.

«Alter Schweizer» ist ein 10 Monate gereifter Käse mit einem speziell würzigen, vollendeten Geschmack und einem etwas mürben Teig. Er ist sehr harmonisch und abgerundet.

### Käserei Studer AG

Romanshorneerstrasse 253  
8580 Hatswil/Amriswil  
Tel. 058 227 30 60  
info@kaeserei-studer.ch  
www.kaeserei-studer.ch



## Mit dem Überschuss auf die Erfolgsspur

**Veränderungen sind eine Chance. Den Wahrheitsgehalt dieser Aussage konnte Walter Hungerbühler selber überprüfen. Denn erst die rückläufige Produktion von Appenzeller Käse ermunterte den Käser in Oberrindal bei Flawil, neue Sorten zu entwickeln. Mit grossem Erfolg.**

Walter Hungerbühler gehört zu jenen Menschen, die in einer schwierigen Situation nicht lange tatenlos zuschauen. Diese Tatkraft ist ein roter Faden in der bisherigen Biografie des umtriebigen Käsereimeisters. Der in der Nähe von Flawil aufgewachsene Bauernsohn machte zwar eine Lehre als Käser, lernte das Handwerk am Appenzeller- und Emmentalerkäse, suchte nach der Lehre aber neue Herausforderungen. Nach mehreren Tätigkeiten in anderen Branchen und der Käsereimeisterprüfung kehrte Hungerbühler – inzwischen verheiratet – in die Heimat zurück. Als er erfuhr, dass die Käserei in Oberrindal, die er schon seit seiner Kindheit kannte, zu kaufen ist, mussten er und seine Frau nicht lange überlegen. «Wir hatten für den grössten Teil der Käseproduktion von Anfang an einen festen Abnehmer.»



### Hauskäse als Stütze

Doch die Sortenorganisation Appenzeller Käse nahm jedes Jahr etwas weniger ab. Eine Stütze war und ist der Hauskäse, ein milder Käse mit eckiger Form, der besonders bei Sandwich-Herstellern beliebt ist, denn er kann auf die Aufschnittmaschine gelegt werden. «Mir war klar, dass ich mir für die Verwertung der Überschussmilch, die ich nicht zu Appenzeller- oder Hauskäse verarbeiten konnte, etwas einfallen lassen musste.» Das Angebot der Käsetheken in den Läden wies den Weg. «70 Prozent der Hartkäse sind schweizerisch, der Markt ist relativ gesättigt. Von den Weichkäsen sind 90 Prozent ausländisch. Und weil es einen Trend zu regionalen Produkten gibt, besteht bei diesen eine Marktlücke.»

**«Weil es einen Trend zu regionalen Produkten gibt, besteht bei Weichkäsen eine Marktlücke.»**

Walter Hungerbühler wollte etwas mit weichen oder halbharten Käsen versuchen. Was aber Hartkäse nicht ausschloss: Der Chäs-Fritz war eine erste Kreation, die einem Gruyère nicht unähnlich schmeckt. Dann folgte der Landbueb, ein Halbhartkäse. Er wurde am Käsefestival in Jona prämiert. Und der Chäs-Fritz gewann an der Käsejade im Tirol nicht nur den Kategorienpreis, sondern wurde 2016 zum besten Käse aller Sparten gewählt, also zum besten Käse unter 560 Sorten.

### Ziegen- und Schafmilchkäse

Ein weiterer Schritt war die Käseproduktion aus Ziegen- und Schafmilch. Natürlich muss Walter Hungerbühler dafür Milch hinzukaufen. Die Ziegenperle mit Weinhefen, der Weisschimmelkäse Ziegentraum und der Ziegenraclette





Walter Hungerbühler:

«DER ERFOLG GIBT MIR  
MUT FÜR WEITERE  
KÄSESPEZIALITÄTEN.»

sind das kulinarisch erfolgreiche Ergebnis. Schafhirte, Schafgenuss und ein Schafraclettekäse heissen die Produkte aus Schafmilch, die Hungerbühler heute im Sortiment führt. Der Schafhirt ist ein trockener, aromatischer Käse, einem Pecorino nicht unähnlich. Und der Schafgenuss ist ein Weisseschimmelkäse.

**Der Chäs-Fritz  
gewann nicht nur den  
Sortenpreis, sondern  
wurde 2016 zum besten  
Käse aller Sparten  
gewählt.**

Aber auch bei den Kuhmilchkäsen hat sich etwas getan: Der Schauenberger Käse wird mit Wasser aus der Schauenberger Quelle hergestellt, der Chueli ist ein Weisseschimmel-Weichkäse, der Rahmkäse ist halbhart und der Rindaler Brie wiederum ein Weichkäse. Zwischen 2013 und 2017 führte Hungerbühler rund zehn neue Käsesorten im Markt ein – erfolgreich. «Dieser Erfolg bestätigt mich und gibt mir Mut, weitere Käsespezialitäten zu kreieren.»

**Familie Walter Hungerbühler**

Oberrindal 57  
9604 Oberrindal  
Tel. 071 385 15 68  
[www.kaeserei-hungerbuehler.ch](http://www.kaeserei-hungerbuehler.ch)

## Whisky mit Geschichte

---

**Whisky und Bier haben mehr gemeinsam, als es auf den ersten Blick scheint. Beide beziehen ihren Alkoholgehalt aus der Zuckervergärung von Getreide. Doch bei der Brauerei Locher kommt noch etwas hinzu: Der Whisky lagert in Fässern, die einst für den Biertransport benutzt wurden.**

Kuno Mock ist Produktmanager der Säntis Malt Whiskys in der Brauerei Locher in Appenzell. Wenn er im Keller mit dem Kupferlanze in ein Fass fährt, eine Probe herauszieht und die vielfältigen Aromastoffe in die Nase ziehen lässt, wirkt er konzentriert und ernst. «Ich muss eine gewisse Grundsüsse erkennen, die vom Malzucker kommt. Dann will ich aber je nach Fass auch noch Leder- oder Tabaknoten erkennen. Es kann aber auch nach fruchtigen Aromen wie Birne oder Röstäpfel riechen und ein zartes Karamell dabei sein. Ich möchte einfach unsere Vorstellungen erfüllt sehen.»

**Mit Geschick und neuen Ideen lassen sich individuelle und eigenwillige Brände kreieren.**

### **Viele Auszeichnungen**

Bier und Whisky – wie geht das zusammen? Die Familie Locher braut in der fünften Generation seit 1886 Bier. Als 1997 für den Bau einer Abfüllanlage der Stall abgerissen wurde, fand Karl Locher ein Sammelsurium alter Utensilien und ein altes Getreidebrandrezept seines Urgrossvaters. Da erinnerte er sich an seine Kindheit. Er sei schon immer ein «Tüftler» gewesen und wollte nun wieder Schnaps herstellen, erläutert Kuno Mock.

**Kuno Mock:**

**«KARL LOCHER IST SCHON IMMER EIN TÜFTLER GEWESEN.»**





Die ersten Schritte bei der Bier- und Whisky-Produktion sind gleich. In beiden Fällen wird Getreide zum Keimen gebracht und in das sogenannte Malz umgewandelt. Bei der Bierherstellung würde man der Maische noch Hopfen hinzufügen. Auf diesen Schritt wird bei der Whisky-Herstellung verzichtet. Dafür sind zwei Destillationen nötig. Dann lagert der Rohbrand in Bierfässern. Die Basis aller Locher-Whiskys ist die mindestens dreijährige Lagerung in Bierfässern. Danach ist er ein Appenzeller Säntis

**«Ich muss eine gewisse  
Grundsüsse erkennen,  
die vom Malzzucker  
kommt.»**

Malt. Dann kommen die kostbaren Spirituosen in den Genuss eines Finish. Mit Geschick und neuen Ideen lassen sich damit individuelle und eigenwillige Brände kreieren. Das heisst, der Säntis Malt wird nochmals in gebrauchte Fässer umgefüllt. Zuvor lagerte das Fass Portwein, Sherry oder etwas anderes, um dem eigenen Malt ein wenig den Duft der weiten Welt mitzugeben.

#### **Geduld bringt Rosen**

Viele Kunden kaufen ein gefülltes Fass für den Privatgebrauch. Sie schaffen es sich zur Geburt eines Kindes, zur Hochzeit oder sonst einem Jubiläum an, bringen viel Geduld mit und haben dann irgendwann ein wertvolles Überraschungsgeschenk zur Hand. Dank dem Finish in den verschiedensten Fässern produziert die Brauerei Locher unter dem Label Säntis Malt verschiedene Editionen. Besondere Beachtung fanden die individuell produzierten Whiskyfässer, die nun in 26 verschiedenen Berggasthäusern im Alpstein auf Kunden warten: Sie sind durch den Whiskytrek miteinander verbunden.

Der Appenzeller Malt erhielt bereits zahlreichen Auszeichnungen. Der britische Whiskyexperte, Journalist und Fachbuchautor Jim Murray bewertet jährlich 4000 Whiskys. 2010 erreichte die Locher-Brauerei mit der Whisky-Edition

«Dreifaltigkeit» 96,5 von 100 Punkten und wurde «European Whisky of the Year 2010». Für dieses göttliche Getränk haben sich die Appenzeller Tüftler etwas Besonderes einfallen lassen. Kuno Mock: «Wir räuchern das Malz mit Torf aus dem Appenzeller Hochmoor und einer Mischung von Spänen verschiedener Holzarten.»



#### **Brauerei Locher AG**

Distillerie  
Brauereiplatz 1  
9050 Appenzell  
Tel. 071 788 01 40  
[www.saentismalt.ch](http://www.saentismalt.ch)

# Der Bienenversther

**Ruhe und die Liebe zur Natur: Das seien die wichtigsten Voraussetzungen für die Imkerei, sagt Bienenzüchter Edi Brühlmann aus Heiden. Er freut sich über viele neue, junge Imker.**

Wald, Wasser, Wiesen und ein blumenreicher Gemüsegarten: Was will Biene mehr? Am Dorfrand von Heiden, an der Talstation des Skiliftes, schwärmen Zehntausende Bienen im Umkreis von gut 300 Metern aus, um die Trachten, Nektar, Pollen und Honigtau, abzuernten und den Ertrag in die fünf Magazine zu tragen. Edi Brühlmann hat sie hier aufgestellt. Er ist Imker aus Passion, seit vier Jahrzehnten schon. Ruhe und die Liebe zur Natur seien die wichtigsten Voraussetzungen für die Imkerei, weiss Brühlmann.

**Ohne Schutzausrüstung**

Bienen mögen keine Hektik, und schon gar keine hektischen Bewegungen, und sie mögen auch den Rauch aus dem Rössli-2-Stumpfen nicht besonders, den Brühlmann ihnen in den Stock bläst, bevor er eines der Ma-

**Die Bienenvölker kennen Edi Brühlmann, und er kennt sie.**

gazine auf der Suche nach der Bienenkönigin öffnet. Aber er macht sie ruhig. Brühlmann verzichtet seit Langem auf die Schutzausrüstung, weil man darin nichts sehe, die zwei, drei Stiche täglich nimmt er gelassen in Kauf.

Die Bienen, die in ganz erstaunlicher Komplexität miteinander kommunizieren, kennen Edi Brühlmann als den Mann, der sich ihnen behutsam nähert und nichts Böses will, wohl nicht von Biene zu Mensch, aber sozusagen im Kollektiv, er ist Teil ihres Lebens. Dazu zählen auch die Handvoll Ohrwürmer, die es sich im obersten Teil des Magazins gemütlich eingerichtet haben. Und Brühlmann kennt sie, er weiss um ihre Bedürfnisse, und er weiss um ihre Sorgen.

**Überlebenswichtige Hygiene**

Hygiene im Bienenstock ist überlebenswichtig, deshalb behandelt Brühlmann das Magazin regelmässig mit Propolis, dem von den Bienen aus Baumrinden und -knospen gewonnenen, antibiotisch wirkenden Dichtmittel, und die Bekämpfung der Varroa-Milbe ebenso. Die Bienen sind dem aus Asien eingeschleppten Schädling hilflos ausgeliefert, und auch der Mensch tut sich als Helfer schwer. Dazu kommt die grossflächige Anwendung von Insektiziden, die auch den Bienen zu schaffen macht. «Wir müssen heute von einem eigentlichen Bienensterben sprechen», befürchtet Brühlmann.

Und auch wenn möglicherweise die Biene, ungestört vom Menschen, diese Probleme selbst lösen könnte, so tun die Menschen gut daran, angesichts von deren immensen Bedeutung für die Bestäubung auch der Nutzpflanzen, den Bienen beizustehen. Und das ist die gute Nachricht: Vom Imkersterben, das angesichts einer starken Überalterung noch vor wenigen Jahren befürchtet wurde, kann keine Rede mehr sein. Die Imkerei erlebt einen ungeahnten Generationenwechsel, viele Junge hegen und pflegen heute eigene Bienenvölker.

Das freut Edi Brühlmann, der als Präsident der Sektion AR Vorderland des Imkerverbandes St.Gallen-Appenzell den jungen Imkerinnen und Imkern mit Rat und Tat zur Seite steht. Und auch über den Honigabsatz brauchen er und seine Kollegen sich keine Sorgen zu machen. Die Nachfrage nach dem Naturprodukt ist gross.

**Edi Brühlmann**  
 Sägewiesstrasse 4  
 9410 Heiden  
 Tel. 071 891 36 81  
[www.imkerverband-sgap.ch](http://www.imkerverband-sgap.ch)

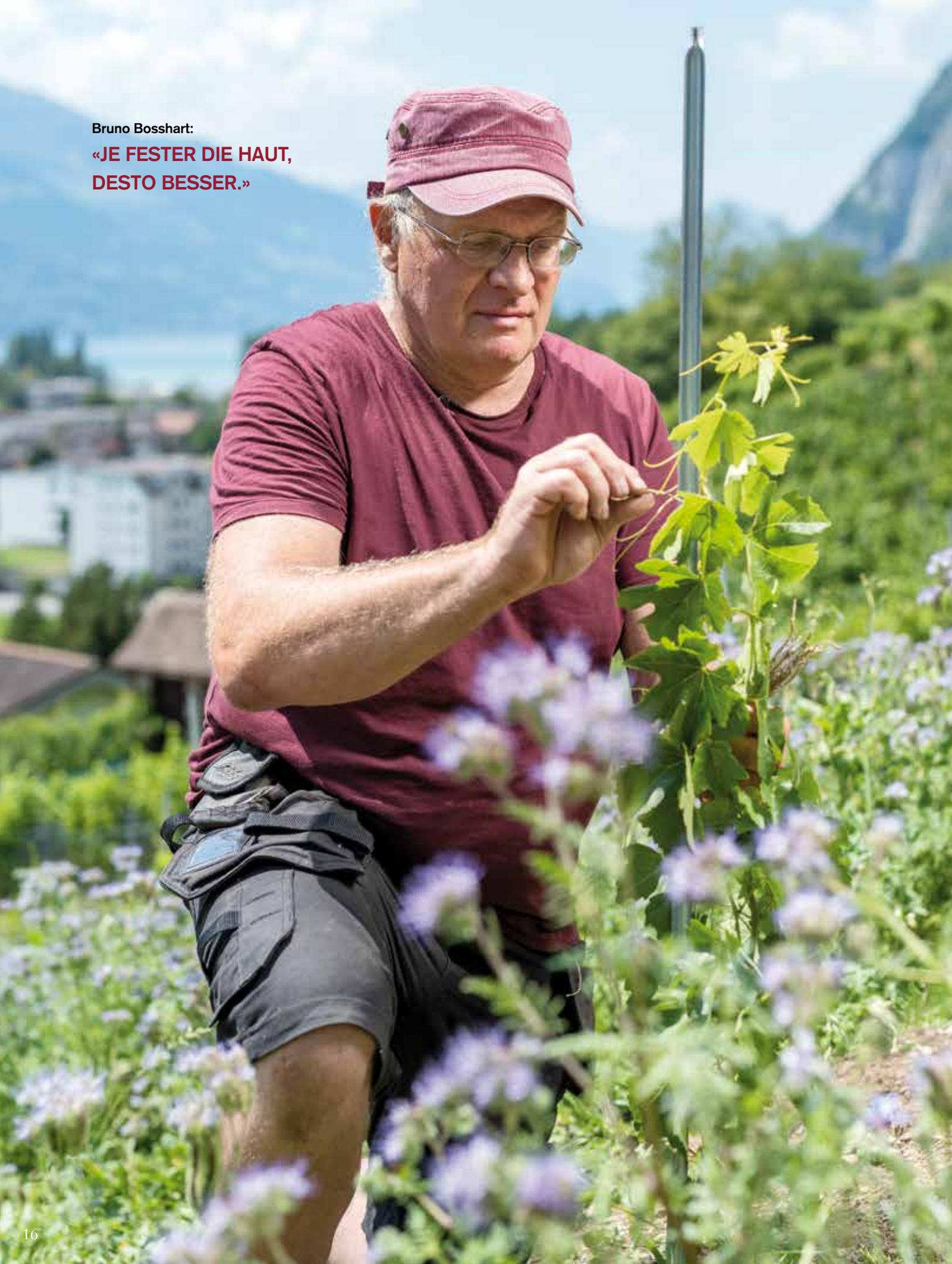




Edi Brühlmann:  
**IMKER AUS PASSION.**

Bruno Bosshart:

«JE FESTER DIE HAUT,  
DESTO BESSER.»



## Bioweine mit Charakter

**Am Nordufer des Walensees wachsen vielschichtige, komplexe Bioweine. Vor Nordwinden geschützt und durch die nach Süden ausgerichtete Hanglage sonnenbegünstigt, gedeihen Reben, deren gekelterter Ertrag auch Weinkenner zu überzeugen vermag.**

Wenn Bruno Bosshart einen neuen Rebstock pflanzt, wenn er seine Reben schneidet oder nach Krankheiten untersucht, tut er dies immer vor einer eindrucklichen Kulisse: die Churfirnten im Rücken, das tiefe Blau des Walensees vor Augen, im Hintergrund bewaldete Hügel und schneeweiße Berge. Müsste man das ideale Postkartenmotiv küren, Quinten wäre ein heisser Kandidat. Hier hat der Bioweinpionier Bosshart einen Teil seiner Reben. Die 4,5 Hektar Weinbaufläche liegen verstreut bis Sargans, mehrheitlich in Walenstadt. Aber das macht nichts, denn so variieren Böden und die lokalen Bedingungen.

### Vorausschauendes Arbeiten

Der experimentierfreudige Weinbauer baut ständig zwischen 30 und 40 verschiedene Rebsorten an. Was sie verbindet: Viele sind gegen Mehltau ziemlich resistent. Bruno Bosshart arbeitet vorausschauend: Er sucht und pflanzt Sorten, die aktuellen und künftigen, durch den Klimawandel beförderten Krankheiten widerstehen. Ein Thema ist auch die Kirschessigfliege, die sich vom Traubenrot anlocken lässt. «Je fester die Haut also, desto besser», erklärt der gelernte Winzermeister und fügt hinzu. «Es gibt viele Kriterien, nach denen ich neue Sorten beurteile: Sie müssen dem Klima angepasst sein. Wobei wir gegen Norden geschützt sind,

den Walensee als Temperatenausgleich besitzen und den Föhn als Reifehilfe haben. Aber auch der Ertrag muss überzeugen, der Arbeitsaufwand darf nicht zu hoch sein, und die Qualität muss stimmen.»

1980 kam Bruno Bosshart mit seiner Frau Esther aus Zürich in die Ostschweiz. Zuerst wohnte er in Quinten, heute in Berschis bei Walenstadt. In Quinten hielt er Schafe, dann war ein Pionier bei der Haltung von kleinen Hinterwälder-Rindern. Der landwirtschaftliche Quereinsteiger bewarb sich 1985 für den Kauf eines Rebberges und wurde so Weinbauer. Von Anfang an wollte Bosshart Rebstöcke und Trauben, die ohne chemischen Pflanzenschutz auskommen. Die Basis bilden alte, gegen Rebläuse, Mehltau und andere Krankheiten resistente Sorten. Sie heissen Maréchal Foch, Plantet oder Chambourcin und wurden Anfang des 20. Jahrhunderts in

**Der experimentierfreudige Weinbauer baut ständig zwischen 30 und 40 verschiedene Rebsorten an.**

Frankreich mit amerikanischen Wildreben gekreuzt. Während einigen Jahrzehnten waren sie verbreitet, bevor agrochemische Konzerne den Weinbau entdeckten und die Bauern mit einer Vielzahl von Spritzmitteln belieferten. Mit Kreuzungen aus reblausresistenten Wildreben als Unterlage, konnten nun wieder klassische europäische Reben angepflanzt werden, die früher von den aus Amerika eingeschleppten Rebläusen zerstört wurden. Denn die Wurzel ist resistent, und die Edeltraube wird auf das Stämmchen der Americano gepfropft. Die anderen Krankheiten werden mit chemischen Pflanzenschutzmitteln bekämpft.

### Resistente Sorten sind konkurrenzfähig

Bruno Bosshart widerspricht der Behauptung, dass die klassischen Edeltrauben auch zwingend die besseren Weine ergeben: «Heute

können es resistente Sorten bezüglich Komplexität und Raffinesse mit den weitverbreiteten klassischen Sorten aufnehmen.»

Mit dem Aufkommen des Bioweinbaus begannen Forschungsinstitute und Private im In- und Ausland mit der Züchtung und Verfeinerung neuer und bestehender resistenter Sorten, die nun eine Renaissance erleben. Bosshart hält sich auf dem Laufenden, sucht nach Sorten und Gelegenheiten, sie in der Praxis auszuprobieren. Natürlich nicht im grossen Stil, er pflanzt eine neue Sorte zuerst nur auf einer Reihe an. «Ich brauch etwa hundert Stöcke, damit ich eine repräsentative Menge Trauben habe, um einen Wein abzufüllen und zu beurteilen.» Dabei ist er

**«Heute können es  
resistente Sorten  
bezüglich Komplexität  
und Raffinesse mit den  
weitverbreiteten  
klassischen Sorten  
aufnehmen.»**

kritisch und lässt Familie und Freunde degustieren. Nur jeder dritte Versuch stellt Bosshart so zufrieden, dass er die Trauben auf einer grösseren Fläche anbaut.

Es gibt weltweit Tausende von Rebsorten und womöglich Hunderte, die Resistenzen aufweisen. Sie werden teilweise eingekreuzt und wirken im Idealfall gegen mehrere Krankheiten. Bosshart wird noch manche Reihe opfern müssen. Allerdings übergibt er das Geschäft, Bosshart + Grimm, das er mit seiner Schwägerin betreibt, der nächsten Generation: seinem Sohn und dessen Cousin.

**Preisgekrönte Weine**

Bruno Bosshart hat sich ein Berufsleben lang für die Akzeptanz biologischer Weine engagiert. Doch noch immer gibt es Vorurteile gegen resis-

tente Sorten: Traditionelle Weinliebhaber sagen schnell, diese Weine wären seltsam und zu wenig interessant. Doch es ist ein Vorurteil, denn sobald blind degustiert wird, liegen die Experten beim Versuch, den schlechtesten Wein einfach als Biowein zu identifizieren, daneben.

Das liegt natürlich auch an der Qualität von Bossharts Weinen. Beispielsweise am Weissen Zwicky: Der Wein aus Johanniter, einer resistenten Sorte, und Sauvignon Blanc erfrischt und hinterlässt ein angenehmes, unaufdringliches Zitrusaroma. Der fruchtige Cuvée gewann den zweiten Platz bei der Verleihung des Bio-Weinpreises 2018. Den gleichen Platz erzielte der Pinot Barrique beim Bio-Weinpreis 2017, der im Eichenfass zur Reife kommt.

Gerade bei den Blauburgunder Trauben braucht es das Fingerspitzengefühl eines Winzers, um eine dichte, komplexe Struktur hinzubekommen. «Dazu braucht es Geduld und manchmal auch Nerven, die Trauben hängen zu lassen und so das Risiko einzugehen, dass sie durch Krankheiten oder Insekten Schaden nehmen», erklärt Bruno Bosshart. Die Traubensorten Cabernet Jura, Sauvignon, Cascade und Cabernet Cantor finden in Bossharts Keller zu einem ganz besonderen Cuvée zusammen: Er heisst Südwind und spielt schön auf die sonnenverwöhnten Südlagen am Walensee an, auf denen Bosshart seine Reben pflanzt. Der «Südwind Walensee Barrique» ist Schweizer Biowein des Jahres 2018 in der Kategorie Cuvée. Bosshart: «Er kommt meinen Idealvorstellungen sehr nahe – der Südwind ist komplex, vielschichtig, intensiv und lebendig.»

**Bosshart + Grimm**

Bio-Weingärten  
Ziegelhüttenweg 4  
8892 Berschis  
Tel. 081 733 41 24  
[www.bosshartweine.ch](http://www.bosshartweine.ch)





# NÖD JUFLE MACHT DEN BRAUER ZUM MEISTER.



Ein gutes Bier braucht Zeit. Deshalb nehmen wir uns beim Brauen besonders viel davon. Und das seit bald 240 Jahren. Damit Sie jeden Schluck geniessen können.

Wir nehmen uns Zeit für unser Bier.



Schützengarten

*Heute bestellen -  
morgen geniessen*



DEMEL  
KAFFEE

Feinster  
Kaffeegenuss  
röstfrisch für Zuhause  
und im Büro.

[www.demmel.li](http://www.demmel.li)

## Auf die Wachtel gekommen

**Fabienne Ueltschi und Fabian Knöpfli waren auf der Suche nach einem Hobby. So kamen sie vor sechs Jahren auf die Wachtelzucht.**

Ein bunter Haufen tummelt sich in der Voliere. Es sind rund 100 japanische Legewachteln, unter ihnen 20 Hähne, die mit einem markigen, standesbewussten Balzruf auf sich aufmerksam machen. Anders als Legehühner tragen die Wachteln ihr Federkleid in verschiedenen Farben, vom hellen Braun über ein mittleres Grau bis zum hellen Weiss, sie sind auch unterschiedlich gross. Und sie könnten, wenn sie denn dürften, ohne Weiteres davonfliegen.

### Wachteln gewöhnen sich schnell an den Menschen.

#### **Zuchttiere grösser als wilde Artgenossen**

«Ich mag diese Vögel», sagt Fabian Knöpfli, «sie gewöhnen sich rasch an den Menschen, und sie sind in der Gruppe gesellig.» Mit seiner Freundin Fabienne Ueltschi hat der gelernte Forstwart, der seit Kurzem als Zolldeklarant arbeitet, vor sechs Jahren im Weiler Wald in Ottoberg TG mit der Wachtelzucht angefangen. Sie seien auf der Suche nach einem neuen Hobby gewesen und über den Ratschlag eines Freundes, der selber Wachteln hält, auf die hübschen Vögel gekommen. Fabienne und Fabian fingen mit einer kleinen Gruppe von 30 Wachteln an und kamen auf den Geschmack. Heute halten sie 400 Wachteln in Gruppen von je 100 Tieren.

In Freiheit sind die Wachteln in ganz Ostasien verbreitet, die Art gilt heute als gefährdet. Zuchttiere unterscheiden sich beträchtlich: Sie

**Fabienne Ueltschi und Fabian Knöpfli:  
400 WACHTELN IN GRUPPEN  
VON JE 100 TIEREN.**





sind deutlich grösser, und die Hennen legen ihre Eier täglich. Ihre wild lebenden Artgenossinnen brüten zweimal jährlich zehn bis 15 Eier aus, die Gelege sind am Boden. Zuchtwachteln brauchen, anders als Hühner, keine Legeboxen und auch keine Stangen zum Schlafen. Die Eier lassen sie buchstäblich einfach fallen, in der Regel am frühen Abend. Das sei auch der Grund, weshalb sich die Wachteln nicht im Freien halten liessen. «Im Gras sind die winzigen Eier nur schwer zu finden, und jedes liegengebliebene Ei würde rasch verderben.» Bebrütet werden sie nicht von den Zuchtwachteln, der Bruttrieb ist ihnen weggezüchtet worden. Mit zwei Jahren ist ihnen ein rund doppelt so langes Leben beschieden wie den Legehühnern. Sie werden aber ohne Weiteres vier Jahre alt. Nur legen sie in ihren reiferen Jahren deutlich weniger Eier.

#### Bunte Eiervielfalt

Hobbyzüchter sind Fabienne Ueltschi und Fabian Knöpfli längst keine mehr. Die Eier finden in der lokalen Gastronomie guten Absatz, ein kleinerer Teil wird, wie im Thurgau bei vielen Landwirten üblich, in einer Kühlbox mit Kässeli an der Strasse verkauft. Rund ein Fünftel der Eier, die alle befruchtet sind, verkaufen die beiden entweder als Bruteier, oder sie reifen im Brutkasten bei knapp 38 Grad während 17 Tagen. Dann schlüpfen die nur rund zehn Gramm schweren Küken und bereichern entweder die eigene Wachtelfamilie – oder sie werden weiterverkauft an andere Züchter. Über die Infrastruktur für ihre Wachtelzucht brauchen sich Ueltschi und Knöpfli keine grossen Gedanken zu machen: Sie leben in einer Einliegerwohnung im elterlichen Bauernhof von Fabienne und haben in den Scheunen Platz für Volieren, Brutkästen und Jungvogelgehege.

Eine Vergrösserung kommt für Fabian derzeit nicht infrage. «Wer Wachteln züchtet, steht unweigerlich vor dem Problem, was mit den geschlüpften Männchen geschieht. Ein Teil von ihnen werden bei uns stolze Hähne, aber mehr als einen für fünf Hennen können wir nicht nehmen. Die Übrigen lassen sich allenfalls verkaufen, aber auch da stösst man an Grenzen. Und Wachteln züchten, um fast die Hälfte von ihnen

nach dem Schlüpfen zu töten, weil es keine Verwendung für sie gibt, kommt für uns nicht infrage.» Das Fleisch sei zwar sehr schmackhaft, aber nicht so ergiebig, um für den Verkauf interessant zu sein. Die

Eier, die sich in bunter farblicher Vielfalt zeigen, sind es auf jeden Fall.

### Hobbyzüchter sind Fabienne Ueltschi und Fabian Knöpfli längst keine mehr.



#### Fabienne Ueltschi & Fabian Knöpfli

Wald 12  
8561 Ottoberg  
Tel. 079 775 60 73  
[www.ottoberger-wachteln.ch](http://www.ottoberger-wachteln.ch)



## Genuss pur aus dem Thurgau



René und Stefan Hahn (v. l.)

**Stefan und René Hahn führen in vierter Generation die Getränke Hahn AG in Frauenfeld. Einen Getränkehandel, den ihre Vorfäter vor über 110 Jahren als Limonadenfabrik und Depot der Brauerei Üetliberg gegründet haben.**

Wenn man von einem klassischen Getränkehandel spricht, denken viele wohl in erster Linie an ein zweckmässig eingerichtetes Ladenlokal mit Metallregalen, auf Paletten gestapelte Getränkeboxen und kaltem Neonlicht. Oftmals finden sich solche Räumlichkeiten auch in einem eher nüchternen Teil einer Lagerhalle wieder. In den Anfangszeiten der unternehmerischen Tätigkeit der Familie Hahn hat der Auftritt zu 100% diesem Klischee entsprochen. Im Laufe der Jahrzehnte jedoch hat sich ein ständiger

Wandel vollzogen, in der sich die Familie Hahn den Bedürfnissen und Ansprüchen der Kunden stets angepasst hat.

### **Reichhaltiges Angebot**

Heute darf man sagen, dass der Genussshop der Firma Hahn in Sachen Getränke ein Einkaufserlebnis erster Güte ist. Bei der Realisierung des Neubaus 2014 haben die Gebrüder Hahn mit ihrem Vater Niklaus sehr viel Zeit in die Detailplanung des Getränkeshops investiert. Das Resultat darf sich sehen lassen: Auch heute noch, vier Jahre nach der Eröffnung, finden wöchentlich neue Kunden den Weg nach Frauenfeld und staunen über das reichhaltige Angebot. Die ganze Vielfalt der Getränkeproduzenten spiegelt sich eins zu eins im Sortiment wider, das man im übersichtlich und grosszügig gestalteten Verkaufslokal antrifft.

**Das Hahn-Sortiment umfasst**

70 Gins / 70 Rums / 100 Grappas  
250 Whiskys / 300 Weine / 400 Biere



Da Stefan und René Hahn seit Kindesbeinen an immer im elterlichen Betrieb mitgeholfen haben, können sie in allen Sparten ausführlich und kompetent Auskunft geben. Stetige Weiterbildung und die Freude am Genuss haben aus ihnen und ihren Mitarbeitern ein Team entstehen lassen, das jegliche Wünsche der Kunden erfüllen lässt.

**Wöchentliche Neuheiten**

Wöchentlich kommen Neuheiten hinzu, die das Angebot noch spannender und exklusiver machen. Die Getränke Hahn AG bietet ihren Kunden in privaten oder öffentlichen Degustationen an, den Zugang zu nicht gekannten Geschmäckern zu finden oder Vorurteile über vermeintlich ungeniessbare Getränke aus dem Weg zu räumen.

Stefan Hahn, seines Zeichens einer der ersten Schweizer Diplom-Biersommeliers, findet vor allem Freude daran, dass die Schweizerin und der Schweizer in den letzten Jahren eine erfreuliche Bierkompetenz entwickelt haben. Ausge-

rechnet Bier, das am meisten Emotionen und Heimatgefühle weckt und als Paradegetränk des «Büezers» gilt, findet je länger je mehr den Weg zum anspruchsvollen Geniesser. Durch die ausgezeichneten Kontakte in der europäischen Brauwelt findet Stefan Hahn immer wieder Biere, die Kunden und Mitarbeiter gleichermaßen überraschen.

**Bierhöhepunkt im Frühjahr**

Der Bierhöhepunkt bei Hahns findet jeweils im Frühjahr statt, wenn das Bierfestival in den grosszügigen Lagerräumlichkeiten Bierliebhaberinnen und -liebhaber aus der ganzen Ostschweiz anzieht. Klein- und Grossbrauereien aus der ganzen Schweiz stellen ihre Produkte bei einer Degustation vor und ermöglichen den Besuchern einen spannenden, abwechslungsreichen Parcours durch die Bierwelt.

Ähnlich spannend gestaltet sich die Wein- und Spirituosenabteilung der Getränke Hahn AG: Neueste Trends werden aufmerksam verfolgt und umgehend ins Sortiment eingefügt, wenn denn ein Potenzial erkannt wird. Auch Raritäten aus der Whiskeywelt haben schon so manchen Sammler staunen lassen.

Ein Besuch an der Langfeldstrasse in Frauenfeld lohnt sich auf jeden Fall – auch wenn man nach Geschenkeideen sucht. Hier bleibt kein Wunsch unerfüllt, denn die kreativen Mitarbeiterinnen zaubern mit viel Raffinesse herrliche Präsente, sei es für einen Geburtstag, die Hochzeit der besten Freundin oder ein genussreiches Weihnachtsgeschenk für den Vater. Der einladende Verkaufsraum lädt dabei zum Verweilen und Schmökern ein. Nicht selten verlässt man die Getränke Hahn AG mit mehr, als man eigentlich einkaufen wollte... Aber Schenken macht eben viel Freude, besonders bei einer so grossen Auswahl.

Die ganze Vielfalt der  
Getränkeproduzenten spiegelt sich  
eins zu eins im Sortiment wider.

**Getränke Hahn AG**

Langfeldstrasse 58  
8500 Frauenfeld  
Tel. 052 728 99 11  
info@getraenke-hahn.ch  
www.getraenke-hahn.ch

## Zeit für Genuss

**Karin Peter verwöhnt ihre Gäste mit fürstlichen Gelagen aus der Vergangenheit und ist nun auch noch auf den Senf gekommen.**

Ihre Masterarbeit in angewandter Geschichte widmete Karin Peter der Hungersnot von 1817 im Thurgau. Sie suchte nach Antworten auf die Frage, wie es kam, dass ein so fruchtbarer Kanton seine Bevölkerung nicht mehr ernähren konnte. Die Hungersnot trug sich zu einer Zeit zu, als Hortense de Beauharnais, Gattin von Napoleons Bruder Louis, das Schloss Arenenberg erwarb, um ihr gewohntes höfisches Luxusleben im Exil weiterzuführen.

### Zeit für Neues

Zweihundert Jahre später belebt Karin Peter die Kulinarik dieser Epoche mit Kochevents, bei denen sie zusammen mit ihren Gästen Speisen zubereitet, wie sie an den adeligen Höfen um das Jahr 1800 an festlichen Tafeln gegessen wurden: Geflügelterrine, Bouillon mit Huhn und

Mandeln, Ente und Löffelbiscuits mit Fruchtcrème: Das ist nur ein winziger Ausschnitt aus den prall gefüllten Tafeln, wo aus Dutzenden verschiedener Gänge gewählt werden konnte. Peter hat auch dem Konstanzer Konzil ein mehrgängiges Menü gewidmet, das kaum minder raffiniert daherkommt, etwa mit Buchweizengrütze mit Beeren und Holunderblütensirup als Nachspeise. Daneben bietet Karin Peter für Gruppen bis zu 16 Personen auch zeitgenössische Menüs, die sich Thurgauer Spezialitäten oder Edelbränden widmen.

**Historische Kochbücher sind eine wichtige Quelle der Inspiration.**

Peter hat nach Abschluss ihres zweiten Studiums mit «Genusszeit» ihr zweites Berufsleben lanciert. Ihr Übersetzungsbüro, das sie als alleinerziehende Mutter wirtschaftlich getragen hatte, läuft nur noch nebenbei. Die Kinder sind erwachsen. Jetzt sei Zeit für Neues. Historische Kochbücher sind eine wichtige Quelle der Inspiration, gerade vertieft sie sich in die arabische Kochkunst des Mittelalters und ein Rezeptbuch aus der römischen Antike. Sie erkennt dabei nicht nur grosse Raffinesse und Sachkunde, sondern auch kulinarische Traditionen, die über Jahrtausende zurückreichen.





**Karin Peter:**

## **EINSTIEG IN DIE SENFPRODUKTION.**

### **Viele Variationen**

Zum Beispiel beim Senf, der in China seit jeher als Gewürz geschätzt wird und seit der Antike auch in Europa verbreitet ist. Über Jahrhunderte blieben Senf und Meerrettich die einzigen scharfen Gewürze. Senf gab es in vielen Variationen, Beimischungen waren üblich. Und so begann Karin Peter, mit Senf zu experimentieren. Auf der Basis von handelsüblichem Senf entwickelte sie verschiedene Mischungen, unter anderem mit Dörrbirnen, die für die Produktion von «Vieille Poire»-Schnaps verwendet worden waren und eigentlich als Abfallprodukt galten. Peter hackte die mit Birnenschnaps getränkten Dörrbirnen fein und vermischt sie mit Senf. Das passt ganz hervorragend zusammen. Auch die Kombinationen mit frischen Birnen oder mit Baumnüssen und Bourbon können sich sehen lassen, ebenso der traditionelle Honigsenf.

### **Über Jahrhunderte blieben Senf und Meerrettich die einzigen scharfen Gewürze.**

Die Zutaten kommen wenn immer möglich aus der Region. Karin Peter möchte nun auch in die Senfproduktion einsteigen, vom Anbau bis zur Senfmühle.

#### **Genusszeit**

Karin Peter  
8280 Kreuzlingen  
Tel. 079 502 54 00  
[www.genusszeit.ch](http://www.genusszeit.ch)

Leo Brändle:

**«ÜBER 97 PROZENT DER  
SAMEN MÜSSEN KEIMEN.»**



## Es werden immer Topöle sein

**Wer bei gesunden Ölen reflexartig an exotische Produzentenländer denkt, muss umdenken: Sie kommen auch aus der Ostschweiz. Der Häggenschwiler Leo Brändle hat in den letzten neun Jahren an der Erfolgsgeschichte der kalt gepressten hiesigen Qualitätsöle kräftig mitgeschrieben.**

Leo Brändle, bei der «St.Gallischen Saatucht» für Verkauf und Marketing von St.Galler Öl zuständig, blickt versonnen in die goldene Farbe des Leinöls. Dann schnuppert er ein wenig daran, taucht den Löffel ein und führt ihn in den Mund. «Es gibt kein gesünderes Öl als dieses Leinöl.» Die Attribute qualitativ hochstehend, gesund, regional und nachhaltig stellt die Saatuchtgenossenschaft – sie vereint 70 Bauernfamilien und weitere bäuerliche Produzenten aus der Region – in Flawil alle an oberste Stelle. Sämtliche Lieferanten von Raps, Sonnenblumen, Leinsamen & Co. stammen aus den Kantonen St.Gallen und Thurgau. Dabei ist St.Galler Öl immer frisch. «Da wir voll auf Regionalität setzen, ist die Anbauplanung entscheidend. Wenn wir von einer Öl Saat zu wenig haben, können wir uns nicht einfach auf dem Weltmarkt damit eindecken», erklärt Brändle.

**Traubenkernöl:  
Prädikat besonders gesund**

Ausser Kürbiskernöl, das auswärts gepresst wird, produziert die St.Gallische Saatucht alle Öle selber. Bevor sie frisches Öl pressen, beproben die Pressmeister die Samen auf ihre Keimfähigkeit. Leo Brändle: «Über 97 Prozent

der Samen müssen keimen.» Dann sind die Sinnesorgane gefordert: «Welche Aromen dringen in die Nase, wenn der Deckel eines geschlossenen Behälters geöffnet wird? Erkenne ich Aromen, wie es sein sollte, oder werden meine Riechorgane von einem strohigen, moderigen Geruch belästigt? Kommen die Barriquearomen beim Baumnussöl und intensiv nussige Noten beim Nusskernöl zur Geltung, weil sie ohne Schale gepresst wurden? Schmeckt das Öl frisch und sautig?»

Besondere Öle sind jene aus Hanf und Mohn. Analysen dieser Öle zeigten ihre Unbedenklichkeit. Beide Öle brillieren nicht durch bewusstseinsweiternde Eigenschaften, sondern durch mehrfach ungesättigte Fettsäuren. Ein besonders gesundes Öl ist auch jenes aus Trauben-

kernen, das viele antioxidante Stoffe enthält, die unerwünschte Zellen im Körper jagen. Sehr langsam zu pressen ist ein Garant, dass alle erwünschten Inhaltsstoffe ins Öl fließen. Die Auszeichnung des Prix d'Excellence für das Haselnussöl als bestes Regionalprodukt der Schweiz im

**Die Auszeichnung des  
Prix d'Excellence für das  
Haselnussöl als bestes  
Regionalprodukt der  
Schweiz 2017 ist der beste  
Beweis, alles richtig  
zu machen.**

Jahr 2017 ist der beste Beweis, alles richtig zu machen. Dass so viele Inhaltsstoffe dabei sind, liegt auch an der Kaltpressung der Öle. Diese Produktionsform ist erst seit einigen Jahren wieder in Mode gekommen. Vorher wurde Öl meist industriell raffiniert, um schlechte Geschmackseinflüsse zu neutralisieren. Durch die Erhitzung gehen aber viele Vitamine, Mineralstoffe und andere Verbindungen verloren.

**Elf Öle im Angebot**

Angefangen hatte die St.Gallische Saatucht vor zwölf Jahren mit drei Ölen. Seither sind jähr-



lich Öle hinzugekommen. Heute stehen Leinöl, Leindotteröl, Hanföl, Baumnussöl, Rapsöl, Haselnussöl, Mohnöl, Traubenkernöl, Kürbiskernöl, Sojaöl und Sonnenblumenöl im Angebot. Doch die St.Gallische Saatzucht möchte das Angebot erweitern. «Wir haben viele Ideen», lächelt Leo Brändle geheimnisvoll: «Es werden immer absolute Topöle sein. Darunter produzieren wir nichts.»

**Sehr langsam zu pressen  
ist ein Garant, dass alle  
erwünschten Inhaltsstoffe  
ins Öl fließen.**

Doch welches Öl ist sein Favorit? «Wenn ich ein Vanilleglacé esse, aber auch Spaghetti oder Rösti – besonders aber bei Gemüse –, kommen bei mir immer ein paar Tropfen Haselnussöl zur Begleitung hinzu.»

**St.Gallische Saatzucht**

Mattenweg 11  
9230 Flawil  
Tel. 071 394 53 00  
[www.saatzucht.ch](http://www.saatzucht.ch)

**Es wird behauptet, dass es keinen Besseren gibt...**

5 x in Folge an der Swiss Bakery Trophy mit Gold ausgezeichnet.

**...unseren „Goldzopf“, schon probiert?**

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



## tobias wein.gut. – Rheintaler Weinbautradition in der 5. Generation



**In Berneck, im St.Galler Rheintal hat der Weinbau eine lange Tradition. Auch das tobias wein.gut. wird bereits in der 5. Generation geführt und feierte 2016 sein 150-jähriges Bestehen. Seit 2012 führt Weinmacher Christoph Schmid erfolgreich die Geschicke des Familienunternehmens.**

Der 42-jährige Önologe ist ein Weinmacher aus Leidenschaft, der neues Denken und eine neue Philosophie ins Weingut und in seine Weine bringt. Seit 2012 wurde nicht nur das Weinsortiment geschärft und überarbeitet, sondern auch ein neuer Marken- & Weinauftritt realisiert. Mit der neuen Marke tobias wein.gut. setzen die Bernecker auf den Sprung in die Zukunft an – mit handgemachten Weinen aus dem St.Galler Rheintal, AOC St.Gallen.

### **Modernes Sortiment**

Das tobias wein.gut. präsentiert heute ein modernes Sortiment an ausgesuchten Rot-, Rosé- und Weissweinen, gewachsen an den sonnigen, steilen Rebbergen des St.Galler

Rheintals. Zu entdecken gibt es Weissweine wie den frischfruchtigen Rivaner, den prächtigen Chardonnay oder die feine Weissweincuvées «Blanc». Bei den Rotweinen begeistern die neuen G-Linien für Pinot noir und Cuvées oder der tobias-Merlot, der am Grand Prix du Vin Suisse 2017 mit der Goldmedaille ausgezeichnet wurde. Exklusiv sind auch die Weinspezialitäten wie der Old Rubin aus Pinot noir und feinstem Weinbrand, der über zehn Jahre im Eichenfass gereift ist.

### **Auch die SWISS fliegt auf tobias-Weine**

Im Rahmen von «SWISS Taste of Switzerland» setzt SWISS für ihre Business Class schon zum zweiten Mal auf einen Wein aus dem tobias wein.gut. 2018 begibt sich der tobias Cuvée Blanc auf grosse Weltreise.

### **Weingeschenke machen besonders Freude**

Die ausgesuchten Qualitätsweine aus dem tobias wein.gut. kommen auch als Geschenk immer gut an – als Aufmerksamkeit für Kunden, Geschäftspartner, Freunde oder Familie mit einem direkten Bezug zur Region Ostschweiz. Im hauseigenen Verkaufsladen in Berneck, per

Telefon oder E-Mail steht das tobias-Team für Bestellungen gerne zur Verfügung. Auf Wunsch in attraktiven Geschenkverpackungen oder individuell nach Kundenwunsch.

### **Einfach bestellen im neuen E-Shop**

Unter [shop.tobias-weingut.ch](http://shop.tobias-weingut.ch) können Sie rund um die Uhr einkaufen. Testen Sie den neuen E-Shop!

### **Events im tobias wein.gut.**

Das idyllische Weingut mit seinem grossen Eventgebäude bietet auch ein perfektes Ambiente für Anlässe jeder Art. Das Weingut liegt am Fusse der Rebberge, umgeben von schöner Natur, aber nur gerade zehn Fahrminuten vom Autobahnanschluss Au/Berneck entfernt. Degustationen und Kellerführungen mit anschliessendem Essen sind nur einige der vielen Möglichkeiten, die angeboten werden. Ob Hochzeiten, Geburtstage, Hauptversammlungen oder Firmenfeiern – das tobias wein.gut. bietet den besonderen Rahmen.



### **tobias wein.gut**

Hinterburgstrasse 24  
9442 Berneck  
Tel. 071 726 10 10  
[info@tobias-weingut.ch](mailto:info@tobias-weingut.ch)  
[www.tobias-weingut.ch](http://www.tobias-weingut.ch)

# Den Moment geniessen

15 GaultMillau-Punkte / Bib Gourmand Michelin



Wunderschön gelegen, mit Blick auf den Alpstein, liegt das Hotel & Restaurant Anker in Teufen. Der ideale Ort, um sich für einen Augenblick vom Alltag auszuklinken, den Moment zu geniessen und sich kulinarisch verwöhnen zu lassen.

## Von einfach gut bis überraschend anders

Im hellen und modern-rustikalen Restaurant im ersten Stock des Appenzellerhauses zaubert das Küchenteam saisonal wechselnde Köstlichkeiten von einfach gut bis überraschend anders. Selbstverständlich dürfen dabei Appenzeller Spezialitäten nicht fehlen.

## Spezialität aus dem heissen Stein

Die Anker-Schnecken: Von Hand geschnittene Rindsfiletwürfel, im heissen Stein mit Kräuterbutter überbacken und auf dem Holzbrettchen serviert. Ein Genuss für Auge und Gaumen, den man sich nicht entgehen lassen sollte.

## Sich etwas Besonderes gönnen

Das Anker-Team überrascht seine Gäste jeden Monat mit verschiedenen Highlights, die für je-

den etwas bieten. Im September starten wir mit unserem monatlichen Anker's Best. Dann ist Giorgio Contini, ehemaliger FCSG- und neuer Lausanne-Sport-Trainer, zu Gast. Und unser Dinner-Krimi garantiert genussvolles Sein, gepaart mit interaktivem Theater. Wildbuffet und Metzgete à discrétion machen den Oktober genussvoll anders, und das Wine & Dine im November ist ein Muss für alle Weinliebhaber. Im Dezember versprechen die beiden Appenzeller Abende und das Silvester-Menü mit verschiedenen Chlausen-Schuppeln Genuss für Gaumen und Seele.

## Abschalten und einfach nur sein

Dank der idealen Lage zwischen Bodensee und Alpstein und der Nähe zu den Messehallen in St.Gallen (zehn Autominuten) ist unser nur drei Gehminuten vom Bahnhof entferntes Drei-Sterne-Hotel ideal z. B. für Businessgäste, Wanderferien oder Genusstage zu zweit.

## Anker Hotel & Restaurant

Dorf 10  
9053 Teufen  
Tel. 071 333 13 45  
info@anker-teufen.ch  
www.anker-teufen.ch

## Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag  
11 bis 14 Uhr, 17 bis 23.30 Uhr  
Hotel durchgehend 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

## Interpretieren und kombinieren

15 GaultMillau-Punkte / Goldener Fisch



Handwerkliches Können und die Ehrlichkeit zum Produkt stehen im Vordergrund von Dietmar Wilds Küche. Seit 16 Jahren steht er am Herd des charmanten Landgasthauses. Ob fangfrischen Fisch aus dem Bodensee, ein regionales Stück Rind oder die legendären Käsespätzli mit der besten Siedwurst – bei Dietmar Wild sieht und schmeckt der Gast, was die Region zu bieten hat.

Gewagtere Kreationen wie Glace von der Entenleber, roh mariniertes Fisch als Ceviche oder «Pré Salé»-Lammrücken lässt der Küchenmeister im Gourmetstübli servieren. Eine passende Weinbegleitung ist immer parat. Zum Verweilen lädt der Gastgarten ein. Bei weniger warmem Wetter genießt der Gast den Aperitif in der Lounge der Bodenseestube, die sich auch für Feste eignet. Musikalische Events und kulinarische Themenwochen runden das Bären-Programm ab. Landhaus-Zimmer laden zum Verweilen ein. Und Gourmets finden Genuss-Pauschalen für eine Auszeit.

### Landgasthaus Bären

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

### Öffnungszeiten

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

## Rondomm guet!

14 GaultMillau-Punkte



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 À-la-carte-Restaurant Bö's – benannt nach dem Nebelspalter-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)

# Genuss hoch über dem Bodensee

16 GaultMillau-Punkte / 1 Michelin-Stern / Bib Gourmand Michelin



«Fernsicht» ist bei uns oben – hoch über den sanften Appenzeller Hügelketten – der weite Ausblick hinab und über den Bodensee. Oder noch weiter hinauf bis zum Alpsteingebirge. Diese kontrastreiche Aussicht inspiriert uns bei unserer Tätigkeit. Ohne dass wir dabei die Bedürfnisse unserer Gäste aus den Augen verlieren.

«Fernsicht» bedeutet für uns: Weit über den Tellerrand hinauszusehen, ohne uns dabei zu weit hinauszulehnen. Neue Horizonte zu entdecken – und dabei stets unserem Handwerk treu zu bleiben. «Entdecken» heisst für uns: Spanferkel einen Meter tief im Boden zu vergraben und dort bei 200 Grad während fünf Stunden unter Bananenblättern zu garen. Und in unserem Winterchalet nicht einfach nur heissen Käse, sondern cremiges, zart schmelzendes Fondue zu servieren. Oder wir giessen kurzerhand ein Eisfeld direkt vor unsere Haustüre. «Handwerk» heisst für uns: Falstaffpreise, Erwähnung in der besten Weinkarte der Schweiz, Michelin-Sterne und GaultMillau-Auszeichnungen.

«Fernweh» nennen wir das Gefühl, wenn wir Ihren Appetit und Ihre Neugier angeregt haben. Fernweh auch nach einem Gasthaus, das bewusst Spannungsfelder erzeugt: für Auge, Nase, Gaumen. Zum Beispiel den Spagat zwischen gutbürgerlicher Küche und Gourmetcuisine. Oder die Wahl für Übernachtungen drinnen in heimeligen Boutique-Hotelzimmern oder draussen – in unseren neuen, temporären PopUp-Hotelzimmern in der freien Natur.

Das Gasthaus zur Fernsicht zeigt sich in vielen Facetten: In unserem «Incantare» geniessen Sie hochstehende Gourmetküche, kreiert von Tobias Funke und seinem Team. Im gutbürgerlichen Restaurant servieren wir hausgemachtes Swiss Alpine Food mit einer Prise Funke-Raffinesse. Unsere Fernsicht-Bar im Garten ist der perfekte Treffpunkt für den Apéro, den Schlummertrunk oder die Erfrischung zwischendurch. Unsere vier Gästezimmer sowie die Smokers Lounge mit ausgewählten Zigarren aus der ganzen Welt runden unser Angebot perfekt ab. Planen Sie eine Hochzeit oder einen Geburtstag? Sind Sie auf der Suche

nach einem Seminarangebot mit Charme? Wir bieten unterschiedliche Möglichkeiten, Ihren Event unvergessen zu gestalten.

## Gasthaus zur Fernsicht

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

## Öffnungszeiten

INCANTARE Gourmetrestaurant:  
Dienstag bis Samstag 18 bis 24 Uhr  
Gutbürgerliches RESTAURANT  
Swiss Alpine Food:  
Mittwoch bis Sonntag 9 bis 24 Uhr  
FERNSICHT-BAR:  
Mittwoch bis Samstag, 14 bis 24 Uhr  
Sonntag 11 bis 20 Uhr

## 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

## St.Galler Traditionslokal mit innovativem Konzept

13 GaultMillau-Punkte



Mitten in der historischen Innenstadt von St.Gallen befindet sich das Traditionslokal «Neubädli», wie es liebevoll von den Einheimischen genannt wird. Seit Februar 2018 wird es unter dem Namen Genuss-Manufaktur Neubad von Sandro Vladani und Natalie Schneider weitergeführt.

In der Genuss-Manufaktur Neubad werden täglich neue, abwechslungsreiche Gerichte angeboten. Dabei wird bewusst auf die traditionelle Unterscheidung zwischen Haupt- und Vorspeisen verzichtet. Alle Gerichte werden in gleich grossen Portionen serviert und bieten dem Gast die Möglichkeit, sich mit den sogenannten «Genuss-Tellern» ein möglichst vielfältiges kulinarisches Erlebnis zusammenzustellen. Die Gerichte können nach Belieben kombiniert werden, um sich einen Eindruck von der kreativen und saisonalen Karte zu verschaffen.

### Genuss-Manufaktur Neubad

Sandro Vladani & Natalie Schneider  
Bankgasse 6  
9000 St.Gallen  
Tel. 071 222 86 83  
www.restaurantneubad.ch  
genuss@restaurantneubad.ch

### Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag  
11.30 bis 14.30 Uhr  
17 bis 23 Uhr

## Persönliche Momente – exklusiv geniessen

17 GaultMillau-Punkte / 2 Michelin-Sterne



In der fünften Etage des Einstein St.Gallen versteckt es sich – das Feinschmecker-Restaurant in St.Gallen. Das Einstein Gourmet ermöglicht eine atemberaubende Weitsicht über die Dächer der Gallusstadt 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 GaultMillau-Punkten und zwei Michelin-Sternen. Gemeinsam vereinen Zier und Ceylan die traditionelle französische Küche mit avantgardistischer Innovationskraft, die Auge und Gaumen verzaubern.

Erleben Sie Überraschungsmomente beim Entdecken der sorgfältig erarbeiteten Weinkarte, die 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 Weinauswahl 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 Genuss an Ihrem Fest und schaffen Sie für sich und Ihre Gäste unvergessliche Erinnerungen auf höchstem Niveau. Für bis zu 100 Personen in den Einstein Veranstaltungsräumlichkeiten buchbar.

### **Einstein Gourmet Kochkurse**

Erhalten Sie Tipps und Tricks von unseren Sternköchen Sebastian Zier und Moses Ceylan. Von sechs bis zwölf Personen buchbar.

### **Gourmetfestival Ostschweiz**

Einmal jährlich treffen sich namhafte Köche und Winzer im Einstein Gourmet. Seien Sie mit

dabei und verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit einer Geschmacksexplosion.

18.11.2018: Bereits ausgebucht  
2019: Save the date  
[www.gourmetfestivalostschweiz.ch](http://www.gourmetfestivalostschweiz.ch)

### **Silvesterabend im Einstein Gourmet**

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

#### **Einstein Gourmet Hotel Congress Spa**

Berneggstrasse 2  
9000 St.Gallen  
Tel. 071 227 55 55  
[hotel@einstein.ch](mailto:hotel@einstein.ch)  
[www.einstein.ch](http://www.einstein.ch)

#### **Öffnungszeiten**

Dienstag bis Samstag ab 18 Uhr



## Geniessen mit Weitblick



Alpen-Tapas im «Family Style» könnte man das nennen, was Gastgeber Dominik Tobler im Restaurant Schloss Wartenstein auf den Tisch bringt. Viele «kleine Gerichte» werden gemeinsam bestellt und wie zu Hause miteinander geteilt: Randencarpaccio mit Formaggini, Rauchforelle, Capuns grischuna, Moules, Falsche Schnecken oder Züri-Gschnätzlets – es ist für jeden etwas dabei. Die kulinarischen Köstlichkeiten beinhalten überwiegend Zutaten aus der Region und werden von ausgewählten Weinen begleitet. Zum Essen dazu gibt es den spektakulären Blick über den idyllischen Ort Bad Ragaz und die umgebende Bergwelt.

Im Hotel Schloss Wartenstein kann man nicht nur genussvoll essen, sondern auch gemütlich nächtigen. Die zehn Zimmer sind individuell eingerichtet, somit ist für jeden Gast das Richtige dabei: vom schlichten Einzelzimmer für Businessgäste bis zum romantischen Doppelzimmer für Paare.

### Hotel Schloss Wartenstein

Wartensteinstrasse 22  
7312 Pfäfers  
Tel. 081 302 40 47  
info@schloss-wartenstein.ch  
www.schloss-wartenstein.ch

### Öffnungszeiten

Mittwoch bis Sonntag  
von 11.30 bis 14 Uhr  
und von 18.30 bis 21 Uhr

## Urchig und charmant



Die Atmosphäre im Restaurant Zollstube ist typisch schweizerisch: urchig und trotzdem mondän. Hier finden sich regionale Spezialitäten sowie traditionelle Schweizer Gerichte auf der Speiskarte: Rösti und Fondue, Bündner Gerstensuppe sowie Zürcher Kalbs-Geschnetzelttes. Darüber hinaus hat die Zollstube mehr als 15 verschiedene Biersorten im Angebot. Die ausgesuchten Biere stammen aus kleinen, unabhängigen Schweizer Brauereien. Darunter auch das 36.5° Quell, gebraut mit Thermalwasser aus der Taminaschlucht. Sandra Klotz, Gastgeberin und Biersommelière im Restaurant Zollstube, empfiehlt das Hausbier zum Aperitif wie auch zu Fisch- und hellen Fleischgerichten.

Das Restaurant Zollstube befindet sich im historischen Palais Bad Ragaz. Das denkmalgeschützte Gebäude wurde bereits im Jahr 1774 von Abt Benedikt Bochsler als fürstliche Statthaltereie zu Ragaz erbaut.

### Restaurant Zollstube

Grand Resort Bad Ragaz  
Bernhard-Simon-Strasse  
7310 Bad Ragaz  
Tel. 081 303 30 30  
reservation@resortragaz.ch  
www.zollstube.ch

### Öffnungszeiten

Donnerstag bis Montag  
von 18 bis 22 Uhr



## Ein Hauch von Japan in Bad Ragaz



Im Sushi-Take-Away KOISO, was übersetzt «kleines Meeresufer» bedeutet, zaubert Koch Dong Xu täglich von Mittwoch bis Sonntag köstliche Sushi-Kreationen. Das genussvolle Stäbchenvergnügen wird direkt vor den Augen der Gäste zubereitet. Angeboten werden Klassiker wie Maki, Sashimi, Nigiri und California Rolls. Fisch-Fans haben dabei die Wahl zwischen Thunfisch, Lachs oder Shrimps. Für Vegetarier befinden sich Gurke und Avocado unter den Zutaten der Sushi-Variationen. Das Tagesangebot umfasst jeweils eine weitere Spezialität aus saisonalen Zutaten.

Gäste haben die Möglichkeit, ihre eigene Take-Away-Box ganz nach ihrem Geschmack zusammenzustellen. Für alle, die sich nicht entscheiden können, gibt es vorbereitete Boxen in drei verschiedenen Grössen. Bestellt werden kann direkt vor Ort oder telefonisch. Zu finden ist das KOISO direkt neben dem Eingang der Tamina-Therme.

### KOISO Sushi-Take-Away

Grand Resort Bad Ragaz  
Hans-Albrecht-Strasse 2  
7310 Bad Ragaz  
Tel. 081 303 20 32  
sushi@koiso.ch  
www.koiso.ch

### Öffnungszeiten

Mittwoch bis Sonntag  
von 11.30 bis 19.30 Uhr

## Innovative Kreationen aus Clubhaus-Klassikern

14 GaultMillau-Punkte



Im Golf Restaurant gladys (14 GaultMillau-Punkte) sind nicht nur Club-Mitglieder und Golf Freunde, sondern auch Kulinarikbegeisterte herzlich willkommen. Der Name «gladys» geht zurück auf Miss Gladys Thomson, die in den Jahren 1908 und 1909 den «Ladies Challenge Cup» in Bad Ragaz gewann. Küchenchef Michael Pilman setzt auf Altbewährtes aus der Clubhaus-Karte und vermählt seine eigenen Kreationen mit innovativen Gerichten. Wichtig sind ihm frische, der Jahreszeit angepasste Produkte aus der Region sowie eine authentische Küche, die überrascht. Sein persönliches Geheimnis: in jedes Gericht gehören eine Prise Innovation, ein Teelöffel Wissen, einige Tropfen Erfahrung und ein gehäufte Esslöffel Freude.

Das gladys bietet nicht nur eine Vielzahl an kulinarischen Köstlichkeiten, sondern ist auch ein idealer Treffpunkt, um nach einer schwungvollen Golfrunde einen erfrischenden Drink zu geniessen. Die grosse Sonnenterrasse sowie die stilvolle Restaurant-Bar laden zum gemütlichen Verweilen ein.

### Restaurant gladys

Golf Club Bad Ragaz  
7310 Bad Ragaz  
Tel. 081 303 37 20  
golfclub@resortragaz.ch  
www.golfclubragaz.ch/gladys

### Öffnungszeiten

Täglich geöffnet während der  
Saison ab 08.30 Uhr



## Freude am Essen mitten in Walenstadt

15 GaultMillau-Punkte



Pächter und Küchenchef Stefan Rehli sowie Restaurantleiter Ramona Schneider 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 Freitag  
11 bis 13.30 Uhr, 18 bis 24 Uhr  
Samstag 18 bis 24 Uhr  
Sonntag und Montag Ruhetag

## 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

- 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

### Öffnungszeiten

- Mittwoch ab 17.00 Uhr 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

## Wo wahres Handwerk zählt

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



Im legendären Schlüssel in Mels ist der Generationenwechsel definitiv vollzogen worden. Nach mehr als vier Dekaden hat Seppi Kalberer, ein Urgestein der Schweizer Spitzenküche die Chefrolle an seinen Sohn Roger übertragen. Kalberer junior schaffte es prompt, den Michelin-Stern, den das Haus seit 1994 führt, zu halten, ebenso wie die 17 Gault-Millau-Punkte. Das Restaurant Schlüssel hat Tradition – und es hat eine vielversprechende Zukunft.

Roger Kalberer bereichert die Küche mit seinen erfrischenden kreativen Ideen, bleibt aber einigen Klassikern seines Vaters treu. So wie der unglaublich zarten geschmorten Kalbsbacke. Ein Gericht, das Seppi Kalberer vor Jahren erfunden hat und das in die kulinarische Geschichte der Spitzengastronomie einging. Nur schon deshalb lohnt sich der Weg nach Mels.

### 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

## 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 ein kompetentes 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 Ostschweiz runden den Genuss perfekt ab.

### Gaststuben zum Schlössli

Ambros Wirth  
Zeughausgasse 17  
9000 St.Gallen  
Tel. 071 222 12 56  
info@schloessli-sg.ch  
www.schloessli-sg.ch

### Öffnungszeiten

Montag bis Freitag zu Essenszeiten  
(für Bankette auch Samstag und Sonntag geöffnet)

# 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 Lust auf mehr.

Grosszügige, helle Seminaräumlichkeiten 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

Petra Brandes  
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.



## Grenzenloser Genuss

14 GaultMillau-Punkte



Die Wirtschaft zum Löwen ist ein Landgasthof mitten im schönen Dorf-kern von Tübach SG. Die Räume strahlen Gemütlichkeit aus und sind gediegen; die Gastfreundschaft von Gabj und Jacques Neher ist echt und kommt von Herzen.

Der Genuss im Löwen ist grenzenlos und ausgezeichnet (14 Gault-Millau-Punkte) – ob gutbürgerlich oder modern. Alle Speisen werden frisch, saisongerecht und wenn immer möglich aus der Region zubereitet. Die saisonale Speisekarte und die Menüvorschläge, die viermal jährlich wechseln, bieten für jeden Geschmack etwas. Eine umfassende Weinkarte sowie eine grosse Anzahl an verschiedenen, vorwiegend italienischen Grappas (zurzeit rund 150) bereichern das gute Essen. Im Frühjahr und Herbst gibt es die weitherum bekannten Löwen-Kalbsgourmet-Wochenenden (Daten auf der Website) mit gegen 20 verschiedenen Kalbsgourmet-Variationen.

### Wirtschaft zum Löwen

Jacques & Gabj Neher  
Kirchstrasse 9  
9327 Tübach  
Tel. 071 841 20 42  
info@wirtschaft-loewen.ch  
www.wirtschaft-loewen.ch

### Öffnungszeiten

Mo/Do/Fr/So  
10 bis 14 Uhr und  
18 Uhr bis Schluss  
Sa: 18 Uhr bis Schluss  
Di und Mi Ruhetage

## 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 sowohl 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

## Genuss und Gastlichkeit

17 GaultMillau-Punkte / 1 Michelin-Stern



Seit bereits fünf 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 einem 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



## 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 2018 wieder 13 GaultMillau-Punkte erkocht. Mittags gibts vier gutbürgerliche Menüs zum günstigen Preis. Am Abend wird klassisch gedeckt und von der Ilge-Speisekarte serviert, die monatlich wechselt. Die Hits und ein paar Klassiker bleiben darauf. Freuen Sie sich etwa auf Prosecco-Risotto mit grünem Kräuterpesto und Pinienkernen, auf Cavatelli mit Krevetten, Knoblauch, Cherrytomaten, Peperoncini und Rucola oder Braciolo al ragù (Mamas Rindsroulade) mit Nudeln.

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

### Michelias 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

## 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 Mirko Möser  
Steinerstrasse 501  
8253 Diessenhofen  
Tel. 052 657 10 42  
info@schupfen.ch  
www.schupfen.ch

### Öffnungszeiten

Täglich ab 10 Uhr

# schlaraffia

Wein- & Gourmet Messe

josswerbung.ch



7. – 10. März 2019  
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!

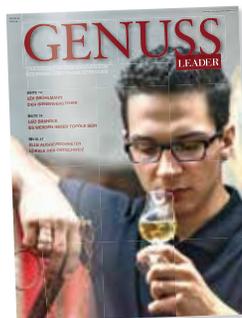
Do / Fr 16 – 22 Uhr  
Sa 11 – 22 Uhr  
So 11 – 18 Uhr

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



**Thurgauer  
Kantonalbank**

**weinfelden**  
mittelthurgau



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

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

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

Presented by  
**LEADER** | SPECIAL

**St. Johann**  
BRAUEREI

Bier aus dem Toggenburg  
Brauerei St. Johann • [www.brauereistjohann.ch](http://www.brauereistjohann.ch)



## 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 / 1 Michelin-Stern



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.

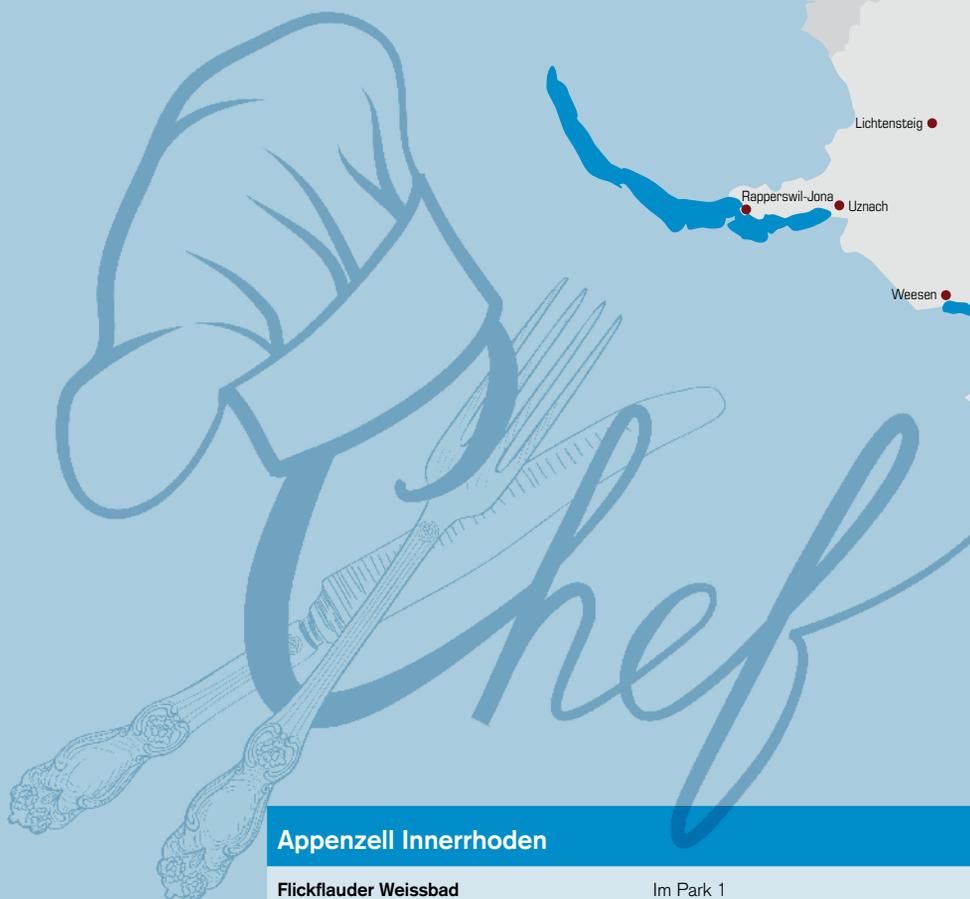
Im Mittelpunkt des Restaurants steht die um 1700 erbaute Weinpresse. Im Rest des Gebäudes besticht ein Mix aus Eleganz und Tradition. Wie das Gebäude, so auch die Interpretation von Gastfreundschaft: Dem Fortschritt angetan, der Tradition verpflichtet. Elegant, aber nicht abgehoben. Dieses Credo fließt 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		
<b>Flickflauer Weissbad</b> 16 GM	Im Park 1 9057 Weissbad	071 798 80 80 www.hofweissbad.ch
<b>Hotel Bären Gonten</b> 13 GM	Dorfstrasse 40 9108 Gonten	071 795 40 10 www.baeren-gonten.ch
<b>Romantik Hotel Sântis</b> 12/20	Landsgemeindeplatz 3 9050 Appenzell	071 788 11 11 www.saentis-appenzell.ch
Appenzell-Ausserrhoden		
<b>Aglio e Olio Speicher</b> 13 GM	Zaun 5-7 9042 Speicher	071 343 80 00 www.aglioelolio.ch
<b>Anker Teufen</b> 15 GM / Bib	Dorf 10 9053 Teufen	071 333 13 45 www.anker-teufen.ch
<b>Bären Grub</b> 15 GM / Bib / GF	Halten 112 9035 Grub	071 891 13 55 www.baeren-grub.ch
<b>Bö's im Hotel Heiden</b> 14 GM	Seeallee 8 9410 Heiden	071 898 15 15 www.hotelheiden.ch
<b>Krone Trogen</b> 14 GM	Landsgemeindeplatz 3 9043 Trogen	071 340 09 75 www.kronetrogen.ch

<b>Landgasthof Sternen</b> 13 GM	Dorfstrasse 97 9055 Bühler	071 793 17 58 www.sternen-appenzellerland.ch
<b>Rüti Herisau</b> 13 GM	Rütistrasse 1683 9100 Herisau	071 352 32 80 www.ruetherisau.ch
<b>Truube Gais</b> 16 GM / 1 MS	Rotenwies 9 9056 Gais	071 793 11 80 www.truube.ch
<b>Urnäscher Kreuz</b> Bib	Unterdorfstrasse 16 9107 Urnäsch	071 364 10 20 www.urnaescher-kreuz.ch
<b>Zum Gupf Rehetobel</b> 17 GM / 1 MS	Gupf 20 9038 Rehetobel	071 877 11 10 www.gupf.ch
<b>Zur Fernsicht Heiden</b> 16 GM / 1 MS / Bib	Seeallee 10 9410 Heiden	071 898 40 40 www.fernsicht-heiden.ch
<b>St. Gallen</b>		
<b>Adler Oberriet</b> GF	Staatsstrasse 68 9463 Oberriet	071 761 11 48 www.adler-oberriet.ch
<b>Am Gallusplatz St.Gallen</b> 13 GM	Gallusstrasse 24 9000 St.Gallen	071 230 00 90 www.amgallusplatz-sg.ch
<b>Bel-Air Bad Ragaz</b> 15 GM	Grand Resort Bad Ragaz 7310 Bad Ragaz	081 303 30 30 www.restaurant-bel-air.ch
<b>Bodega Noi Lichtensteig</b> 14 GM	Loretostrasse 19 9620 Lichtensteig	071 988 88 28 www.bodeganoi.ch
<b>Candela St.Gallen</b> 13 GM / Bib	Sonnenstrasse 5 9000 St.Gallen	071 246 46 46 www.restaurantcandela.ch
<b>Einstein St.Gallen</b> 17 GM / 2 MS	Berneggstrasse 2 9000 St.Gallen	071 227 55 55 www.einstein.ch
<b>Fischerstube Weesen</b> 14 GM / GF	Marktgasse 9 8872 Weesen	055 616 16 08 www.fischerstubeweesen.ch
<b>Golf Restaurant «gladys» Bad Ragaz</b> 14 GM	Grand Resort Bad Ragaz 7310 Bad Ragaz	081 303 37 20 www.golfclubragaz.ch/gladys
<b>HafenBuffet</b> GF	Hauptstrasse 56 9400 Rorschach	071 841 08 08 www.hafenbuffet.ch
<b>Igniv Bad Ragaz</b> 16 GM / 1 MS	Grand Resort Bad Ragaz 7310 Bad Ragaz	081 303 30 30 www.igniv.com
<b>Jägerhaus Altenrhein</b> GF	Hafenstrasse 10 9423 Altenrhein	071 855 17 77 www.jaegerhaus-altenrhein.ch
<b>Jägerhof St.Gallen</b> 15 GM	Brühlbleichstrasse 11 9000 St.Gallen	071 245 50 22 www.jaegerhof.ch
<b>Landhaus Rheineck</b> 14 GM	Appenzellerstrasse 73 9242 Rheineck	071 888 12 60 www.landhaus-rheineck.ch
<b>Löwen Bad Ragaz</b> 14 GM	Löwenstrasse 5 7310 Bad Ragaz	081 302 13 06 www.loewen.biz
<b>Löwen Walenstadt</b> 15 GM	Seestrasse 20 8880 Walenstadt	081 735 11 80 www.loewen-walenstadt.ch
<b>Mühle Oberschan</b> 12/20	Grossbünt 2 9479 Oberschan	081 783 19 04 www.restaurantmuehle.ch
<b>Namun Bad Ragaz</b> 13 GM	Grand Resort Bad Ragaz 7310 Bad Ragaz	081 303 30 30 www.namun.ch
<b>Netts Schützengarten St.Gallen</b> 15 GM / Bib	St.Jakobstrasse 35 9004 St.Gallen	071 242 66 77 www.netts.ch
<b>Neubad St.Gallen</b> 13 GM	Bankgasse 6 9000 St.Gallen	071 222 86 83 www.restaurant-neubad.ch
<b>Neue Blumenau Lömmenschwil</b> 16 GM	Romanshorerstrasse 2 9308 Lömmenschwil	071 298 35 70 www.neueblumenau.ch
<b>Oberwaid St.Gallen</b> GF	Rorschacherstrasse 311 9016 St.Gallen	071 282 00 00 www.oberwaid.ch

<b>Restaurant Barz</b> 13 GM	Bankgasse 4 9000 St.Gallen	071 571 06 14 www.barz.ch
<b>Restaurant Blume</b> GF	Brauerstrasse 27 9000 St.Gallen	071 245 19 10 www.restaurant-blume-sg.ch
<b>Restaurant Chrüz</b> 14 GM	Rapperswilerstrasse 1 8733 Eschenbach	055 282 52 12 www.chruez-eschenbach.ch
<b>Restaurant Fischerstübli</b> GF	Weisstannenstrasse 147 7325 Schwendi	081 723 54 22 www.forellenzucht-weisstannen.ch
<b>Rössli Bad Ragaz</b> 15 GM	Freihofweg 3 7310 Bad Ragaz	081 302 32 32 www.roessleriragaz.ch
<b>Schloss Wartegg, Rorschacherberg</b> 13 GM	Von-Blarer-Weg 1 9404 Rorschacherberg	071 858 62 62 www.wartegg.ch
<b>Schlössli St.Gallen</b> 14 GM	Zeughausgasse 17 9000 St.Gallen	071 222 12 56 www.schloessli-sg.ch
<b>Schlüssel Mels</b> 17 GM / 1 MS / Bib	Oberdorfstrasse 5 8887 Mels	081 723 12 38 www.schluesselmels.ch
<b>Seehof Walenstadt</b> GF	Seestrasse 104 8880 Walenstadt	081 735 12 45 www.seehof-walenstadt.ch
<b>Seehus Quinten</b> GF	8878 Quinten	081 738 16 64 www.seehusquinten.ch
<b>Segreto Wittenbach</b> 16 GM / 1 MS	Abacus-Platz 1 9300 Wittenbach	071 290 11 11 www.segreto.ch
<b>Stadthof Rorschach</b> 14 GM	Kirchstrasse 9 9400 Rorschach	071 841 10 90 www.stadthof-rorschach.ch
<b>Swan 21 Wil</b> Bib	Obere Bahnhofstrasse 21 9500 Wil	071 913 05 10 www.hotel-schwanen.ch
<b>Villa am See Goldach</b> 16 GM	Seestrasse 64 9403 Goldach	071 845 54 15 www.villa-am-see.ch
<b>Weisses Rössli Staad</b> GF	Hauptstrasse 69 9422 Staad	071 855 15 15 www.weissesroessli.ch
<b>Wirtschaft Ruggisberg</b> 15 GM / Bib	Ruggisberg 416 9308 Lömmenschwil	071 298 54 64 www.ruggisberg.ch
<b>Zum Löwen Tübach</b> 14 GM / GF	Kirchstrasse 9 9327 Tübach	071 841 20 42 www.wirtschaft-loewen.ch
<b>Zum Sternen Berg</b> 13 GM	Landquart 13 9305 Berg	071 446 03 03 www.sternen-berg.ch
<b>ZunftHaus zum Löwen</b> 14 GM	Städtchenstrasse 60 7320 Sargans	081 723 71 03 www.zunftHausloewen.ch
<b>Thurgau</b>		
<b>Captain's Grill Bad Horn</b> 14 GM / GF	Seestrasse 36 9326 Horn	071 844 51 51 www.badhorn.ch
<b>Engel Sirnach</b> GF	Fischingerstrasse 2 8370 Sirnach	071 966 31 31 www.engel-sirnach.ch
<b>Gambrinus Weinfelden</b> 15 GM	Marktstrasse 2 8570 Weinfelden	071 622 11 40 www.gambrinus-weinfelden.ch
<b>Gottlieb-Hotel die Krone</b> GF	Seestrasse 11 8274 Gottlieben	071 666 80 60 www.gottlieb-hotel-krone.ch
<b>Il ristorante Sonne</b> Bib	Hauptstrasse 47 8546 Islikon	052 366 54 23 www.ilristorantino.ch
<b>Juckers Linde Tägerwilen</b> 12/20 / GF	Hauptstrasse 96 8274 Tägerwilen	071 669 11 68 www.juckers-hotel.com
<b>Krone Diessenhofen</b> 13 GM	Rheinstrasse 2 8253 Diessenhofen	052 657 30 70 www.krone-diessenhofen.ch
<b>Krone Ermatingen</b> GF	Untere Seestrasse 3 8272 Ermatingen	071 664 17 44 www.krone-ermatingen.ch



<b>Lion d'Or Lipperswil</b> 14 GM	Golfpanorama 6 8564 Lipperswil	052 208 08 08 www.golfpanorama.ch
<b>Mammertsberg Freidorf</b> 17 GM / 1 MS	Bahnhofstrasse 28 9306 Freidorf	071 455 28 28 www.mammertsberg.ch
<b>Michelas Ilge</b> 13 GM	Kapellgasse 6 9320 Arbon	071 440 47 48 www.michelasilge.ch
<b>Pulcinella im Schwert Weinfelden</b> 15 GM / Bib	Wilerstrasse 8 8570 Weinfelden	071 622 12 66 www.pulcinella-weinfelden.ch
<b>Renner Amriswil</b> Bib	Rennweg 6 8580 Amriswil	071 412 70 70 www.renner-amriswil.ch
<b>Römerhof Arbon</b> 14 GM	Freiheitsgasse 3 9320 Arbon	071 447 30 30 www.roemerhof-arbon.ch
<b>Schiff Kesswil</b> GF	Hafenstrasse 28 8593 Kesswil	071 463 18 55 www.seegasthofschiff.ch
<b>Schiff Mammern</b> 14 GM / GF	Seestrasse 3 8265 Mammern	052 741 24 44 www.schiff-mammern.ch
<b>Schloss Seeburg</b> GF	Seeweg 5 8280 Kreuzlingen	071 688 40 40 www.schloss-seeburg.ch
<b>Schupfen Diessenhofen</b> Bib	Steinerstrasse 501 8253 Diessenhofen	052 657 10 42 www.schupfen.ch
<b>Seegarten Kreuzlingen</b> 14 GM	Promenadenstrasse 40 8280 Kreuzlingen	071 688 28 77 www.seegarten.ch
<b>Seelust Egnach</b> 13 GM	Wiedehorn 9322 Egnach	071 474 75 75 www.seelust.ch
<b>Taverne zum Schäfli Wigoltingen</b> 18 GM / 2 MS	Oberdorfstrasse 8 8556 Wigoltingen	052 763 11 72 www.schaefli-wigoltingen.ch
<b>Zum goldenen Kreuz Frauenfeld</b> 14 GM	Zürcherstrasse 134 8500 Frauenfeld	052 725 01 10 www.goldeneskreuz.ch
<b>Zum Löwen Weinfelden</b> 14 GM / GF	Rathausstrasse 8 8570 Weinfelden	071 622 54 22 www.zum-loewen.ch

### Fürstentum Liechtenstein

<b>Berggasthaus Masescha</b> 13 GM	Maseschastrasse 48 9497 Triesenberg	00423 262 23 37 www.masescha.li
<b>Restaurant Residence</b> 12/20	Städtle 23 9490 Vaduz	00423 239 87 87 www.restaurant-residence.li
<b>Sonnenhof Vaduz</b> 17 GM / 1 MS	Mareestrasse 29 9490 Vaduz	00423 239 02 02 www.sonnenhof.li
<b>Torkel Vaduz</b> 16 GM / 1 MS	Hintergass 9 9490 Vaduz	00423 232 44 10 www.torkel.li
<b>Zentrum Balzers</b> 13 GM	Gnetsch 34 9496 Balzers	00423 384 18 18 www.zentrum.li

Arenenberg

Thurgau



# ZU GAST BEIM KAISER

Gastlichkeit am Arenenberg hat Tradition. Bereits zu Napoleons Zeiten wurden Gäste fürstlich beherbergt und verköstigt. Heute ist der Kraftort beliebt für Events und Ausflüge. Das Rahmenprogramm ist einzigartig und bietet geführte Rundgänge im Napoleonmuseum, im Gutsbetrieb und in der Gartenwelt. Wer es genussvoller mag, bucht einen Gourmet-Workshop oder degustiert die kaiserlichen Weine im historischen Keller.

Arenenberg, 8268 Salenstein | T +41 (0)58 345 80 00 | info@arenenberg.ch | Webshop: arenenberg.ch



Hotellerie & Events | Seminare & Feiern | Weingut & Gastronomie | Napoleonmuseum & Gartenwelt



*Hier finden Sie Zigarren.  
Auch die edle und frische Samaná*

**WELLAUER AG**

Marktgasse / Neugasse 1  
**9000 St. Gallen**  
Tel. 071 222 53 70

St. Leonhard-Strasse 31  
**9000 St. Gallen**  
Tel. 071 222 82 88

Bahnhofstrasse 10  
**9470 Buchs**  
Tel. 081 756 14 70

Löwenstrasse 2  
**8001 Zürich**  
Tel. 044 211 49 62

Baslerstrasse 27  
**4600 Olten**  
Tel. 062 213 02 11

**WWW.WELLTABAC.CH**



# Martel. Weinkultur in Reinkultur.



Martel in St. Gallen  
Martel in Zürich

Poststrasse 11 und Lerchentalstrasse 15  
Am Bellevue, Rämistrasse 14

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