

GENUSS

DAS OSTSCHWEIZER MAGAZIN FÜR KULINARIK UND GAUMENFREUDEN

SEITE 8
NORWYK WEINFELDEN:
VEREDELTER LACHS FÜR DIE
SPITZENKÜCHE

SEITE 20
ZIKANA URNÄSCH:
WENN KÄLBER ZIEGENMILCH TRINKEN

SEITE 39
AUSGEZEICHNET:
DIE BESTEN LOKALE DER OSTSCHWEIZ

LEADER

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



Venica & Venica



Castellare



Fontodi



Montevertine



Petra



Mastrojanni



Poggio Antico



Le Macchiole



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.leaderdigital.ch

Verleger: Natal Schnetzer

Redaktion: Dr. Stephan Ziegler (Leitung)
sziegler@metrocomm.ch
Miryam Koc, mkoc@metrocomm.ch

Fotografie: Marlies Thurnheer, zVg
Ruedi Roth

Herausgeberin,
Redaktion
und Verlag: MetroComm AG
Bahnhofstrasse 8
9001 St. Gallen
Tel. 071 272 80 50
Fax 071 272 80 51
www.leaderdigital.ch
www.metrocomm.ch
leader@metrocomm.ch

Geschäftsleitung: Natal Schnetzer
nschnetzer@metrocomm.ch

Verlags- und
Anzeigenleitung: Oliver Iten
oiten@metrocomm.ch

MarketingService/
Aboverwaltung: Fabienne Schnetzer
info@metrocomm.ch

Abopreis: Fr. 60.– für 18 Ausgaben

Erscheinung: Der LEADER erscheint 9x
jährlich mit Ausgaben
Januar/Februar, März, April,
Mai, Juni, August, September,
Oktober, November/Dezember,
zusätzlich 9 Special-Ausgaben

Gestaltung/Satz: Béatrice Lang
blang@metrocomm.ch

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

LEADER

Der LEADER bittet zu Tisch



Natal Schnetzer
Herausgeber



Stephan Ziegler, Dr. phil. I
Chefredaktor

Die Schweiz höre hinter Winterthur auf, wird gerne kolportiert. Dieses Dictum kann allerdings nur von jemandem kommen, der die Ostschweiz nicht kennt – und ganz besonders nicht kulinarisch und gastronomisch. Denn in der Ostschweiz finden sich neben zahllosen gutbürgerlichen und exotischen Restaurants viele ausgezeichnete Feinschmeckerlokale, die sich weder im nationalen noch im internationalen Wettbewerb zu verstecken brauchen. Zwischen Bodensee und Alpstein hat man eine schöne «Qual der Wahl», will man sich auf Spitzenniveau bewirten lassen. Und auch unsere zahllosen Unternehmen, die sich Genuss und Kulinarik verschrieben haben, brauchen sich nicht zu verbergen: Sie leisten Grossartiges, oft im Stillen, zuweilen unterschätzt, aber immer auf einem beeindruckenden Qualitäts- und Innovationsstand.

In der vorliegenden Sonderausgabe zu Genuss und Kulinarik unseres Unternehmermagazins LEADER finden Sie einerseits die besten Gourmetadressen der Ostschweiz und des Fürstentums Liechtenstein; einige davon präsentieren sich in ihren eigenen Worten und Bildern (ab S. 25), alle haben wir für Sie übersichtlich in einem Verzeichnis zusammengefasst (ab S. 39). Andererseits stellen wir Ihnen wahre Perlen vor, darunter auch «Hidden Champions», die sich ganz einem Ziel verschrieben haben: ihren Kundinnen und Kunden Genuss auf höchster Ebene zu bereiten.

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

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



6

6 Mosterei Bussinger:
Rote Apfel-Liebe – auch im Glas

8 Lachsräucherei Norwyk:
Veredelter Lachs für die Spitzenküche

12 Feinkost Schrofen:
Die Lebensmittelwerkstatt im Schrofenhof

14 Weingut Tobias Schmid:
Feinster Chardonnay aus dem Granitfass

16 Brauerei Schützengarten:
Einheimische Braugerste für das Landbier

18 Weingut Arenenberg:
Rasant in Richtung Bio-Wein

20 Biokalbfleisch Zikana:
Wenn Kälber Ziegenmilch trinken

25 Tipps:
Besondere Lokaltäten, die einen Ausflug lohnen

39 Ausgezeichnet:
Die besten Lokale der Ostschweiz



FÜR BESONDERE MOMENTE.

Erleben Sie einmalige Genussmomente aus aller Welt. Zum Beispiel den Fine Food Champagner Grand Cru Prestige des Winzers Jean-Etienne Bonnaire, der 100 % Chardonnay-Trauben aus der Grand-Cru-Gemeinde Cramant verwendet. Im Bouquet dominieren Zitrusfrüchte, feine Ananas, leichte florale und auch nussige Aromen.

[COOP.CH/FINEFOOD](https://coop.ch/finefood)

coop

Für mich und dich.



8



12



14



16



18



20

geschmackvoll. natürlich. preiswert.
fleisch vom schrofen.

schrofen hofladen
fleisch & comestibles
langhaldenstrasse 45
8280 kreuzlingen
tel. 071 688 63 93
www.schrofen.ch

öffnungszeiten

mo, di 9.00 – 12.00 uhr
mi, do, fr 9.00 – 12.00 uhr
13.30 – 18.30 uhr
samstag 9.00 – 14.00 uhr

schrofen
hofladen

Rote Apfel-Liebe – auch im Glas

Die Redlove-Äpfel sind eine Ostschweizer Züchtung, die sich durch rotes Fruchtfleisch, erfrischendes Aroma und – aufgeschnitten – herzförmige Musterung auszeichnen. Die Mosterei Bussinger aus Hüttwilen ist der einzige Betrieb, der aus den besonderen Äpfeln Saft und Sekt machen darf.

«Er ist fruchtig, das Aroma der rotfleischigen Redlove-Äpfel kommt durch und wartet im Abgang mit einer guten Säure auf», sagt Cornelia Hänni-Bussinger, die erste zertifizierte Most-Sommelière der Schweiz, über den hausgemachten «Redlove Secco» der Mosterei Bussinger aus Hüttwilen.

Gold für Redlove Secco

Sie ist besonders stolz auf das alkoholfreie Getränk. Schliesslich hat der Redlove Secco an der schweizerischen Cider-Prämierung Gold geholt und den Konsumentenpreis für das beste nichtalkoholische Getränk erhalten.

Gemeinsam mit ihrer Familie führt Cornelia Hänni-Bussinger seit 2018 die Mosterei Bussinger GmbH. Doch die Geschichte der Most-Familie beginnt schon Jahrzehnte davor: Die Mosterei Bussinger wurde 1955 durch Julius Bussinger, dem Grossvater von Cornelia Hänni-Bussinger, gegründet. Um den Familienbetrieb weiterzuführen, sind bei den Bussingers beide Töchter eingestiegen. Gerade herrscht in Hüttwilen Hochbetrieb: Im Herbst beginnen die Früchte zu reifen, und es gilt, diese so sinnvoll wie möglich zu verwerten. Im selbst gemachten Süssmost und Traubensaft bewahren sie ihren vollen Gehalt für das ganze Jahr.

Durch und durch rot

Eine Apfelsorte fällt dabei besonders auf: Die pinken Redlove-Äpfel. Im Glas erinnert der Most an Hagenbuttentee, der mit einem Spritzer Zitronensaft veredelt wurde. Im Gaumen dann entfaltet sich ein süss-säuerliches, fruchtiges Aroma mit erfrischendem Nachgeschmack. Die Veredelung dazu ist der spritzige, leicht alkoholisierte Apfelwein – das Pendant zum Hüttwiler «Apple Dream» oder wie Bussinger sagt: Der «Apple Dream Rosé».

«Auch wenn die Farbe künstlich erscheinen mag, unsere Produkte bestehen alle aus 100 Prozent natürlichen Inhaltsstoffen.»

Redlove ist ein durch und durch roter Apfel, von der Blüte übers Fruchtfleisch bis zur Schale. Schneidet man die Frucht der Länge nach durch, zeigt sich ein herzförmiges Muster, was die Bezeichnung Redlove erklärt. Besonders: Der Apfel oxidiert im Gegensatz zu anderen Äpfeln nicht, wenn man ihn aufschneidet. Dadurch werden die Aromastoffe intensiver erhalten und bleiben im Saft statt in der Luft.

Öffnungszeiten

Dienstag 16.00 – 19.00 Uhr
Samstag 08.00 – 14.00 Uhr
oder nach Vereinbarung

**Cornelia Hänni-Bussinger und
Tanja Capuano-Bussinger:
GOLD GEHOLT.**





Von Hand gelesen

Die Äpfel stammen aus der Region – ein St.Galler Züchter hat zwei Jahrzehnte lang verschiedene Sorten gekreuzt und selektioniert – und die Mosterei Bussinger verfügt über die

**Im Gaumen dann
entfaltet sich
ein süss-säuerliches,
fruchtiges Aroma.**

exklusive Lizenz, die «Redloves» kommerziell zu Saft verarbeiten. Diese werden von Hand gelesen. «Auch wenn die Farbe künstlich erscheinen mag, unsere Produkte bestehen alle aus 100 Prozent natürlichen Inhaltsstoffen», so die Most-Sommelière. In den roten Äpfeln ist ein hohes Mass an Anthocyanen enthalten. Diese wasserlöslichen Pflanzenfarbstoffe geben Blüten und Früchten eine intensive rote, violette oder blaue Färbung. Zudem werden Anthocyanen noch andere Wirkungen zugeschrieben: Sie sollen die Sehorgänge verbessern, entzündungshemmend und gefässschützend wirken. Im eigenen Hofladen können die verschiedenen Spezialitäten rund um den Apfel und Most bei gemütlicher Atmosphäre probiert werden.



Mosterei Bussinger GmbH

Im Letten 14
8536 Hüttwilen TG
052 747 16 35
info@mosteria.ch
www.mosteria.ch

Veredelter Lachs für die Spitzenküche

Mitten im Grünen neben dem Letzi-Bach im schönen Weinfelden betreibt Norwyk eine eigene Fischfarm und veredelt seit 2001 hochwertigen Rauchlachs. Durch langjährige Erfahrung, kombiniert mit modernster Technik, entstehen Fischprodukte, die ihresgleichen suchen.

Jede Woche erhält der Kleinbetrieb frische Lachse aus zwei kleinen Fischereien in Norwegen. «Für uns ist es sehr wichtig, dass wir kleine Mengen einkaufen und die Qualität einwandfrei ist. Wir kaufen immer frische Fische und nie gefrorene», sagt Inhaber und Geschäftsführer Hannes John. Der 37-Jährige ist per Zufall auf Norwyk gestossen, als der Vorbesitzer einen Nachfolger suchte, um die Lachsräucherei weiterzuführen.

«Die Mischung ist ein Geheimrezept – und das soll auch so bleiben.»

Veredlung durch Kaltrauch

Sobald der Lachs aus Norwegen in Weinfelden ist, wird dieser sorgfältig von Hand filetiert und über mehrere Stunden mit hochwertigem Bergsalz verfeinert. Danach wird der Lachs kalt geräuchert: Die Kalträucherei mit regionalem Buchenholz verleiht dem Lachs sein typisches Aroma. Durch die Zugabe aus einer einheimischen Kräutermischung erhält der Lachs die besondere Norwyk-Note. «Die Mischung ist ein Geheimrezept – und das soll auch so bleiben», schmunzelt Hannes John. Anschliessend wird der Lachs sorgfältig und präzise auf die Kundenwünsche zugeschnitten, fein tranchiert, liebevoll verpackt, versendet oder sogar persönlich vorbeigebracht.



Von Feinschmeckern geschätzt

Zu den Kunden zählen renommierte Gastrobetriebe, Feinkostläden, Unternehmen und Privatpersonen. «Unsere Kunden schätzen den hochwertigen Lachs, der auf der Zunge zergeht und hinter dem ein nachhaltiger Prozess steht», so der Geschäftsführer. Neben der Lachsräucherei unterhält die Norwyk AG im Letzitobel – auf der Hard – auch eine eigene Fischfarm. Die Forellen können dort langsam und stressfrei grosswerden und ihren köstlichen Geschmack entwickeln. «Unsere grosse Stärke ist die Frische in einem gesunden Fisch. So etwas gibt es nur aus der Region – frisch auf den Tisch. Beim Kauf sollten Verbraucher möglichst auf Zuchtforellen aus Schweizer Aquakultur zurückgreifen.» Die behutsam aufgezogenen Fische werden von Feinschmeckern besonders geschätzt.



Geschäftsführer Hannes John:

NACHHALTIGER PROZESS.

Aus diesem Grund gehören viele hiesige Gastronomen zu Norwyks Kunden. Die Forellen schmecken gebraten, gegrillt, gekocht oder geräuchert. Ihr Fleisch ist hell und sehr zart. «Wir möchten uns noch mehr auf die Feinschmecker und die Spitzengastronomen konzentrieren. Wir bieten auch exklusive Lachse geräuchert sowie gebeizt in Kleinstmengen an», so Hannes John.

NORWYK AG

Letzitolbelstrasse 9
8570 Weinfelden
071 622 42 11
info@norwyk.ch
www.norwyk.ch



Spezialitätenkäserei Studer kooperiert mit Sternekoch Christian Kuchler

Die Studer Spezialitätenkäserei aus Hefenhofen setzt seit Jahren auf innovative Ideen verbunden mit traditionellem Käsehandwerk. Offenheit für Neues und brodelnde Kreativität zählt auch zum Repertoire des Thurgauer Starkochs Christian Kuchler. Er ist seit Kurzem Markenbotschafter bei Studer.

Durch Originalität der Branche einen Schritt voraus zu sein – das war schon immer Teil der DNA beim Thurgauer Traditionsbetrieb. Mit ausgesuchten Käsespezialitäten für jeden Geschmack hat sich die Käserei längst über die Schweizer Grenzen hinaus einen Namen gemacht. Auf die alljährlichen Auszeichnungen internationaler Juroren für aussergewöhnliche Käsesorten wie «Der scharfe Maxx» ist man zurecht stolz.

Christian Kuchler erfindet Käsegerichte neu

Für spezielle Genussmomente schwingt auch Christian Kuchler gerne seinen Kochlöffel. «Durch mein tägliches Streben nach dem perfekten Geschmack weiss ich, wieviel Leiden-

schaft und Herzblut hinter dem Käse-Handwerk bei Studer steckt! Wie bei uns in der Taverne zum Schäfli vereint auch die Käserei Studer Tradition und Moderne mit handwerklichem Können, das seines Gleichen sucht!» sagt Christian Kuchler.

Seine Kochkunst im Restaurant Taverne zum Schäfli in Wigoltingen wurde mit 18-Gault-Millau-Punkten und zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Mit seinem Foodtruck «Black Sheep» begeistert er Gross und Klein und beweist, wie verführerisch bodenständige Küche sein kann. Exklusiv für die Käserei Studer hat sich Kuchler zu neuen Käse Rezepten inspirieren lassen.



Christian Kuchler ist Markenbotschafter der Käserei Studer.



Neue Rezeptdatenbank mit Käse-Rezepten von Christian Kuchler.



Zeitgemässer Internetauftritt unterstreicht Zukunftsorientierung – www.kaeserei-studer.ch.

Über die Spezialitätenkäserei Studer

Im Jahr 1929 übernahm die erste Generation der Familie Studer die 1867 gegründete Emmentaler Käserei in Hatswil. Die dritte Generation der Familie stellte die Produktion 1992 auf den Appenzeller Käse um und ergänzte das Sortiment fortlaufend mit eigenen Käse-creationen. Das war der Anfang der Erfolgsgeschichte der Spezialitätenkäserei Studer. Durch den Fokus auf Regionalität und Innovationen, kombiniert mit traditionellem Käsehandwerk und modernster Technologie entstehen seither hochwertige Käsespezialitäten mit dem gewissen Etwas – passend zum Leitspruch «Original anders». Marken wie «Der scharfe Maxx», «Der edle Maxx 365», «Füürtüfel» oder «Alter Schweizer» haben sich bei Käseliebhabern längst etabliert und sorgen für vollendeten Genuss.

Die besten Käse-Rezepte online

Das «Kuchlersche» Feuerwerk an kulinarischen Ideen ist jetzt online auf einer neuen Rezeptdatenbank der Käserei Studer abrufbar. Der Sternekoch kombiniert die Käsevielfalt von Studer zu aussergewöhnlichen Gerichten oder neu interpretierten Klassikern. Käseliebhaber finden auf der Rezeptdatenbank einfach nachvollziehbare Kochanleitungen mit Bebilderung. Von rasch zubereiteten Gerichten über anspruchsvolle Rezepte bis hin zu aussergewöhnlichen Pairings ist alles dabei.

Studer zeigt sich in neuem Gewand

Ein neuer zeitgemässer Internetauftritt unterstreicht die aktive Vorwärtsorientierung der Käserei Studer. «Wir sind immer auf der Suche nach dem Besonderen und wollen mit unserem Käse restlos überzeugen. Als zukunftsorientiertes Unternehmen bringen wir die Welt des Käses unseren Kunden jetzt auch online näher. Es ist meine Überzeugung, dass Käseliebhaber durch unsere neue Website, die Rezeptdatenbank und die verstärkte Social Media-Präsenz profitieren werden», sagt Beate Fussenegger, Leiterin Marketing Käserei Studer.

Käserei Studer AG

Romanshornestrasse 253
8580 Hefenhofen TG
Tel. 058 227 27 85
info@kaeserei-studer.ch
www.kaeserei-studer.ch

Die Lebensmittelwerkstatt im Schrofenhof

Hoch über Kreuzlingen liegt der Schrofenhof, wo Rinder gemächlich auf saftigen Weiden grasen und eine atemberaubende Aussicht auf den Bodensee geniessen. Hier entsteht Fleisch unter allerbesten Bedingungen. «Schorfen-Beef» steht für bestes Aroma, Zartheit und Ethik, viel Weide- und wenig Transportkilometer, regionale Wertschöpfung, Individualität und von der Pike auf gelerntes Handwerk.

Für Begeisterung sorgt das «Dry Aged»-Schorfen-Beef – edle Rindsnierstücke, die 21 Tage lang am Knochen reifen. Zartheit und Aroma des Fleisches entwickeln sich so unverfälscht und lassen ein Naturerzeugnis der Extraklasse entstehen. Das finden auch die Sterne-Köche Wolfgang und Christian Kuchler vom «Schäfl» in Wigoltingen, die schon lange Kunden des Schrofен-Hofladens sind.

«Die Tatsache, dass der Mensch sich über das Tier erhoben hat, berechtigt uns nicht dazu, ihm ohne Wertschätzung zu begegnen.»

Auf dem Schrofенhof gehört das Tierwohl zur Philosophie: «Das impliziert natürliche Haltung und artgerechte Fütterung. Wir achten das Tier und verwerten es nach der Schlachtung sorgfältig und vollständig. «From Nose to Tail» – wir werfen nichts weg. Die Tatsache, dass der Mensch sich über das Tier erhoben hat, berechtigt uns nicht dazu, ihm ohne Wertschätzung zu begegnen», so das Credo von Jacqueline und Klemenz Somm, den Inhabern des Schrofенhofs.

Perfekte Reifung für perfekten Geschmack

Für die «Dry Aged»-Veredelung nimmt Somm ausschliesslich die Nierstücke von weiblichen Rindern, weil diese eine schöne Fettabdeckung und Marmorierung aufweisen. Die Fleischreifung ist für die Qualität der Fleischstücke entscheidend: Gleich nach der Schlachtung setzt die Muskelstarre ein und das Fleisch ist danach sehr zäh. Nach 48 Stunden entspannt sich die Muskulatur. In einem biochemischen Prozess wird Glykogen abgebaut und zu Milchsäure umgewandelt. Diese greift die Fleischfasern an und macht sie zart.

Für die optimale Reifung sind eine kontrollierte, regelmässige Luftfeuchtigkeit und eine konstante Temperatur zwischen einem und drei Grad sehr wichtig. Auf dem Schrofенhof wurde eigens für das Abhängen der Rindsnierstücke ein Reifekühlraum gebaut.

Öffnungszeiten

Montag und Dienstag

09.00 – 12.00 Uhr

Mittwoch, Donnerstag und Freitag

09.00 – 12.00 / 13.30 – 18.30 Uhr

Samstag

09.00 – 14.00 Uhr



Klemenz Somm,
Inhaber des Schrofenhofs

WIR WERFEN NICHTS WEG.



Lohnende Entdeckungsreise

Im Schrofen-Hofladen finden Kunden aus Gastronomie und Privathaushalten hochkarätige Erzeugnisse von benachbarten Imkereien, Käsereien, Weinerzeugern sowie Obst- und Gemüsebauern. Eine Entdeckungsreise auf den Schrofenhof nach Kreuzlingen lohnt sich und lässt jedes Gourmetherz höherschlagen.

Schrofen Hofladen fleisch & comestibles

Langhaldenstrasse 45
8280 Kreuzlingen
071 688 63 93
www.schrofen.ch

Feinster Chardonnay aus dem Granitfass

Helles Gelb, intensive Fruchtaromen nach reifen Chardonnay-Trauben, breit und rassig, filigran, aber intensiv genug für ein langanhaltendes Gaumenerlebnis – der Chardonnay-Felswein von tobias wein.gut.

Kaum eine Rebensorte bildet eine derart ausgeprägte Form der Rebenblätter aus, lässt die Trauben mit zunehmender Reife durchscheinend hell und die Backen der Beeren mit gesunder Bräunung überziehen wie die Chardonnay-Traube. Mit dieser optimalen Reife konnte das Weingut Tobias Schmid in Berneck die Trauben des besonderen Chardonnay von über 25-jährigen Reben lesen.

«Im Wein paart sich die Leichtigkeit des Seins mit der lebendigen Kraft des grossen Jahrgangs.»

Besondere Kelterung

Dass solchen ausgelesenen Trauben eine besondere Kelterung gut ansteht, verstehe sich von selbst. Christoph Schmid, Weinmacher in der fünften Generation, fand sie mit der exklusiven Kelterung und Weinbereitung im Granitfass. Ausgrabungen belegen, dass bereits in biblischer Zeit Wein in ausgehauenen Fels gekeltert und gelagert wurde. Tektonik und Geologie der Erdkruste zeigen auf, dass die Bildung von Granit rund 300 Millionen Jahre zurückliegt. Bei den Kontinentalverschiebungen strömte heisses, geschmolzenes Gestein in entstehenden Spalten und kühlte sich unter hohem Druck ganz langsam ab. Im Lauf der Jahrtausende hoben sich durch die ständigen Bewegungen

der Erdkruste sowie durch Erosion der darüber liegenden Gesteinschichten einzelne Granitlager rund um die Welt. Durch das harte Gestein mussten sich die Steinmetze kämpfen, um aus einem Block den 1130 Liter fassenden Behälter zu hauen und ihn auszuhöhlen. versehen mit einem fünf Zentimeter starken, festsitzenden Deckel wiegt das Steinfass 1850 kg.

Leichtigkeit des Seins

Das Steinfass nahm im Spätherbst den süßen Saft der Chardonnay-Trauben auf. Durch die Kühle des Steins verlief die Gärung sehr langsam und schonend. Die durch Bâtonnage aufgewirbelte Feinhefe verblieb das ganze Jahr über im Wein. Daneben genoss der Jungwein im schweren Stein absolute Ruhe. Im Laufe der Zeit drang jeweils wenig Feuchtigkeit an die Aussenseite des Steins. Damit zeichnete sich eine gewisse Konzentration des verbliebenen Weins ab. Zudem nahm die Menge der natürlichen Kohlensäure ab. In diesem Wein paart sich – wie sonst selten – die Leichtigkeit des Seins mit der lebendigen Kraft des grossen Jahrgangs.

Öffnungszeiten

Verkaufsladen

Dienstag bis Freitag

09.00 – 12.00 Uhr / 13.15 – 17.00 Uhr

Samstag

09.00 – 13.00 Uhr





Christoph Schmid:

WEINMACHER IN DER FÜNFTEN GENERATION.



Gourmet-Tipp

Der Chardonnay-Felswein lässt durch seine erhabene Gelassenheit eine Vielzahl an oenokulinarischen Gaumenfreuden zu. Kräftige Vorspeisen, Meeresfrüchte, Süsswasser- und Meeresfische adeln den Felswein. Seine spannende Intensität spielt er jedoch auch bei Carpaccio und Grilladen sowie bei einer grossen Auswahl an Käse aus.



Events im tobias wein.gut.

Das romantische Gut mit seinem grossen Eventgebäude bietet ein perfektes Ambiente für Anlässe jeder Art. Ob Hochzeiten, Kundenanlässe, Hauptversammlungen oder Familienfeiern – das tobias wein.gut. bietet den besonderen Rahmen.

tobias wein.gut.

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

Einheimische Braugerste für das Landbier

Die Gersten- und Weizenernte für das Landbier gehört zu den Höhepunkten im Kalender der Brauerei Schützengarten. Einmal mehr wurde im Sommer die Ernte mit einem Erntefest beim Gutsbetrieb Schloss Watt in Mörschwil gefeiert.

Schützengarten verwendet wenn immer möglich Rohstoffe aus der Region für ihre Biere. Total wurden dieses Jahr über 120 Tonnen Braugetreide geerntet. Anschliessend wurde es vermälzt und im Spätherbst in vergorener Form in die Regale von Gastronomie und Detailhandel geliefert. Hierfür produzieren rund ein Dutzend Landwirte seit über 20 Jahren auf höchstem Qualitätsniveau Braugetreide für die St.Galler Brauerei. Einer dieser innovativen Partner ist der Landwirt Andreas Boschung vom Gutsbetrieb Schloss Watt in Mörschwil. Dort war die Braugersten-Ernte, und Schützengarten feierte diesen besonderen Tag zusammen mit der Mörschwiler Bevölkerung und dem Schützengarten-Fanclub mit einem Fest unter freiem Himmel.

Wertvoll, ökologisch und regional

Auch für den Technischen Direktor Richard Reinart war dieser Tag ein besonderer Moment. Denn übers Jahr hinweg ist er in stetem Austausch mit den Bauern, um gemeinsam die höchste Qualität der Braugerste zu erreichen. Die Kontrolle der Felder vor der Aussaat gehört ebenso dazu, wie der gegenseitige Austausch während der Wachstums- und Erntephase. Für die Brauerei ist der Anbau einheimischer

Für die Brauerei ist der Anbau einheimischer Rohstoffe eine Herzensangelegenheit.



Rohstoffe eine Herzensangelegenheit, möchte sie doch so die Region stärken und ihren Bewohnern etwas zurückgeben. Schützengarten ist gewillt, den Anbau einheimischen Getreides in den nächsten Jahren weiter zu fördern und mit zusätzlichen Landwirten Anbaukontrakte abzuschliessen.

Das Landbier – eine beliebte Spezialität

Bei Bierkennern zählt das Landbier zu den Favoriten. Da es neben Gerste auch Weizen sowie Mais aus dem St.Galler Rheintal und Aromahopfen aus Stammheim enthält, verfügt das Landbier über eine hellgoldene Farbe und ein einmaliges, samtig-bieriges Aroma mit Getreide- und leichten Fruchtnoten.





DIESES JAHR WURDEN ÜBER 120 TONNEN BRAUGETREIDE GEERNTET.

Respektvoller Umgang mit Ressourcen

Der respektvolle Umgang mit den Ressourcen, kurze Transportwege und der enge Kontakt mit den Rohstofflieferanten bilden die Grundlage der nachhaltigen Bierherstellung. Die Brauerei Schützengarten trägt seit 2014 als erste und bisher einzige Schweizer Brauerei das Slow-Brewing-Gütesiegel. Damit ist sie eine von insgesamt 29 zertifizierten Brauereien in Deutschland, Österreich, Italien und eben der Schweiz, die sich zur langsamen und schonenden Brauweise bekennen. Auch setzt die Brauerei seit Jahrzehnten auf eine eigene Hefereinzucht und kann so eine gleichbleibend hohe Bierqualität gewährleisten. Die Brauerei Schützengarten verwendet charakterstarke, reine

Aromahopfen, welche auch in der Schweiz angebaut werden. Diese kommen nicht nur beim Landbier, sondern auch für die Herstellung des Lager hell, des Edelspez oder des Craft-Biers Vadian Pale Ale zum Einsatz.

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag
08:00 – 12:15 Uhr / 13:30 – 18:30 Uhr
Samstag
08:00 – 17:00 Uhr

Brauerei Schützengarten

St.Jakob-Strasse 37
9000 St.Gallen
071 243 43 43
www.schuetzengarten.ch

Rasant in Richtung Bio-Wein

Landwirtschaft ist eine Kulturaufgabe, die in Zukunft nur unter der Berücksichtigung der Bedürfnisse von Boden, Pflanze, Tier und Mensch zum Erfolg führt. Im Weingut Arenenberg wird dieser Erkenntnis Rechnung getragen – mit einer Teilumstellung auf biologischen Weinbau.

Der biologische Weinbau soll in ein vielfältiges, sich selbst regulierendes Ökosystem eingebettet sein. Um die Biodiversität im Rebberg zu fördern, setzt der Arenenberg vermehrt auf Geräte, die mechanisch das Unkraut unter den Rebstöcken stark reduzieren. «Dadurch können wir auf Herbizide verzichten» erklärt Bernhard Müller, Leiter des Arenenberger Weinguts. Zugleich werde der Boden in den Rebreihen gelockert und zwischen den Reben entstehe eine blühende Flora als Refugium für Nützlinge. «In den letzten Jahren konnten wir weitreichende Erfahrungen im biologischen Pflanzenschutz sammeln, und wir werden unseren Betrieb in den nächsten fünf Jahren umstellen» so Müller.

**Der Wein ist kräftig,
rassig, fruchtig und
erinnert an eine
Mischung aus Pinot Gris
und weissem Riesling.**

Divona – Göttin der Quellen

Zum ressourcenschonenden Weinbau gehört auch die gezielte Auswahl von pilzresistenten, robusten Rebsorten, um traditionelle Rebsorten allenfalls zu ersetzen. Der Konsument profitiert dabei von möglichst authentischen Weinen, die nachhaltig produziert werden und den ortstypischen Charakter hervorheben. Am Arenenberg wird dazu eine Rebfläche mit Divona bestockt, der ersten multiresistenten weissen

Rebsorte von Agroscope, dem Kompetenzzentrum des Bundes für die landwirtschaftliche Forschung. Entstanden ist Divona – der Name ist eine Hommage an die keltische Göttin der Quellen – aus einer Kreuzung der Sorten Gamaret und Bronner. Die neue Sorte weist eine gute Resistenz gegenüber Graufäule auf und verfügt dank Gamaret über ein sehr gutes önologisches Potenzial. Von der Sorte Bronner hat sie die hohe Resistenz gegenüber dem Echten und dem Falschen Mehltau geerbt, den im Rebbau gefürchteten Fäulnispilzen. Bernhard Müller freut sich: «Die aus Divona produzierten Weine werden bei Degustationen sehr gut bewertet. Sie sind strukturiert und weisen ein feines Bouquet auf mit Aromen von exotischen und Zitrusfrüchten, oft ergänzt durch florale und mineralische Noten.»

Kaiserliche Weine im Kofferraum

Der Weinjahrgang 2020 wurde gerade geerntet und weist gemäss Müller ein grosses Potential auf. Bis der Arenenberger Divona verkostet werden kann, braucht es noch ein wenig Zeit. Dafür ist die robuste Sorte Johanniter bereits in der Flasche. Der Wein ist kräftig, rassig, fruchtig und erinnert an eine Mischung aus Pinot Gris und weissem Riesling. Für den aktuellen Jahrgang wurde mit einer Maischestandzeit gearbeitet, was dem Wein eine goldgelbe Farbe verleiht. Der Weinverkauf am Arenenberg ist mit den notwendigen Abstandsregelungen immer freitags von 16.30 bis 17.30 Uhr geöffnet. Auf Wunsch werden die Weine in den Kofferraum verladen, während die Kunden im Fahrzeug sitzenbleiben können. Die Bezahlung erfolgt dann kontaktlos per Rechnung.



Weingut Arenenberg

Arenenberg 1
8268 Salenstein
058 345 81 19
weingut.arenenberg@tg.ch
www.arenenberg.ch

Wenn Kälber Ziegenmilch trinken

Wer's schon einmal probiert hat, will es immer wieder: Die Rede ist von Zikana. Das Bio-Kalbfleisch aus Urnäsch im Appenzellerland ist einzigartig, butterzart und nachhaltig zugleich. Wie es dazu kommt? Familie Frick verrät ihr Geheimnis.

Auf einer idyllischen Weide in Urnäsch sieht man die Schar Appenzeller Ziegen von Weitem. Mit ihrem weissen Fell leuchten sie in der sattgrünen Wiese. Hier wohnt die Familie Frick. Das sind Sonja und Ueli und ihre drei Kinder Remo, Pirmin und Svenja. Gemeinsam schauen sie nach dem Rechten auf der Weide und ihrem Hof. Zu den Ziegen gesellen sich Kälber. Sie sind Tag und Nacht mit den Ziegen zusammen – auf der Weide und im Stall. Das hat einen guten Grund: «Wir füttern die Kälber mit Ziegenmilch», erklärt Ueli Frick. Das klingt im ersten Moment etwas merkwürdig – denn die Milch der Ziegen ist um einiges teurer als Kuhmilch. Wegen den wirtschaftlichen Umständen konnten die Fricks die Ziegenmilch aber nur schlecht verkaufen. Aus der Not entsteht die Tugend – wie es das Sprichwort nicht treffender beschreiben könnte, begannen die Fricks, ihre Kälber mit Ziegenmilch zu tränken. Ein Selbstversuch, der vom ersten Biss an überzeugt.

von der Ziege nichts. Kenner merken, dass die Kälber nur mit Gras und Milch gefüttert wurden, denn das Fleisch ist eher rötlich als anämisch. Es hat eine ganz andere Fettstruktur und ist erstaunlich zart.

Sonja und Ueli nennen das Fleisch Zikana. Das ist keine Kälberrasse, sondern ein Wortspiel aus den Ziege, Kalb und Natur. «Das Wort beschreibt ziemlich genau, worum es geht, und ist entstanden, weil wir so natürlich wie möglich produzieren – ohne Zusatzstoffe, ohne fremdes Futtermittel, ohne Antibiotika und nach den Bioknospe-Richtlinien», erklärt Sonja Frick.

Natürlich und nachhaltig ist Ehrensache

Die Familie Frick ist stolz auf ihre Herkunft und schätzt den Lebensraum des Appenzellerlandes sehr. Mit der Neustrukturierung des Betriebes liessen sie ihren Betrieb mit der Bioknospe zertifizieren und steigern mit verschiedenen Projekten die Biodiversität auf ihrem Hof. Die Zikanakälber stammen von benachbarten Biobetrieben und kommen zu den Fricks, wenn sie ungefähr drei Wochen alt sind. Sie geniessen den ganzen Tag freien Auslauf, werden ausschliesslich mit Milch der eigenen Ziegen getränkt und haben immer Zugang zu frischem Gras und betriebseigenem Heu. Es werden weder Milchpulver noch sonstige Leistungsförderer eingesetzt.

Die Kälber entwickeln sich in dem Tempo, das die Natur vorgibt. Durch die gehaltvolle Ziegenmilch und die viele Bewegung an der frischen Luft gedeihen sie prächtig, sind gesund

Das Bio-Kalbfleisch kann auch auf zikana.ch bestellt werden.

Zart, zarter, Zikana

Das Fleisch der Kälber ist butterzart und hat dennoch Biss. Die Fricks wollten es aber genau wissen und schickten eine Fleischprobe ins Labor. Die Resultate zeigen, dass Cholesterin und Fett deutlich tiefer sind als bei herkömmlichem Kalbfleisch. Geschmacklich spürt man





Das butterzarte Zikanafleisch vergeht auf der Zunge

und vital, setzen aber wenig Fett an. So erstaunt es nicht, dass diese Sorgfalt auch beim Schlachten oberste Priorität erhält. Bei Zikana setzt man auf kurze Transportwege. Die Kälber werden ins nahe gelegene Schönnengrund gefahren, wo Metzgermeister Peter Signer die Tiere ohne Stress schlachtet. Dort werden die Kälberviertel auch abgehängt und gelagert.





Sonja und Ueli Frick:

AUF DEM HOF ERHALTEN DIE KÄLBLI ZIEGENMILCH.

Innovation, die schmeckt

Genutzt wird alles vom Kalb – ganz nach dem «Nose-to-Tail»-Prinzip. Schnitzel, Nierstück, Braten, Voressen usw. werden in Form eines Mischpakets verkauft. Es gibt aber auch Burger, Bratwürste oder Zikana-Snacks. Auch hier setzen die Fricks auf möglichst wenig unterschiedliche Inhaltsstoffe und produzieren die Würste ohne Zugabe von Schweinespeck.

Hinter dem erfolgsversprechenden Produkt steckt viel harte Arbeit. Die Familie Frick hatte bis vor kurzem einen klassischen Milchbetrieb, den sie aus wirtschaftlichen Gründen neu strukturieren mussten. Ihr Mut und das unternehmerische Denken brachten ein innovatives Produkt auf den Markt, das Spitzenköche und Privatkunden begeistert.

Nachfrage bestimmt das Angebot

Auf die Frage wie man Zikana am Besten zubereitet, schmunzelt Sonja Frick: «Das Fleisch ist so butterzart, dass nichts schiefgehen kann.» Ihr Lieblingsstück ist das Eckstück, auch «Bäggli» genannt. Das beste Stück des Stotzens ist ein echtes Allroundtalent. Als Schnitzel, Cordon bleu oder für das Fleischfondue scheinen die Verwendungsmöglichkeiten beinahe grenzenlos. Sonjas Geheimtipp ist, dieses Stück im Ofen niederzugaren und es als Roastbeef mit einer Sauce Béarnaise zu servieren.

Das Zikana-Kalbfleisch wird in renommierten Küchen wie im Hof Weissbad, im Urnäser Kreuz, in der Truube Gais oder im Hotel Bad Ragaz serviert. Fricks treffen mit ihrem Zikana den Geschmack der Gäste und dürfen bereits nach kurzer Zeit auf einen treuen Kundenstamm zählen. Das Bio-Kalbfleisch bleibt ein Nischenprodukt und wird nach dem Motto «äs hät, solangs hät» verkauft. Das nächste Kalb wird erst geschlachtet, wenn das letzte aufgebraucht ist, und genau das ist auch gut so.

**Das Bio-Kalbfleisch
bleibt ein Nischen-
produkt und wird nach
dem Motto «äs hät,
solangs hät» verkauft.**

Zikana

Sölzer 1838
9107 Urnäsch
071 364 10 76
info@zikana.ch
www.zikana.ch

Grosse Welt des Tabaks im Rheintal



Seit 1898 vertreibt die Wellauer AG als Importeurin und Grosshändlerin hochstehende Tabakprodukte für die ganze Schweiz. Ihren Hauptsitz hat sie seit Mitte 2017 im beschaulichen Rheineck im Rheintal. Mit ihren insgesamt fünf eigenen Tabakfachgeschäften in St.Gallen, Buchs SG, Olten und Zürich ist sie stets am Puls der Zeit. Ein Meilenstein in der Chronik ihrer über hundertjährigen Geschichte ist der Gewinn des Rechtsstreit gegen das «Snus-Verbot» im Mai 2019.

Die Wellauer AG ist bekannt für ihre grosse Auswahl an Premium-Zigarren und exklusiven Pfeifentabak-Spezialitäten. In der Dominikanischen Republik produziert die Tabakfirma sie-

ben eigene Zigarrenmarken und kann somit auf Trends im Zigarrenbereich reagieren. Aufgrund der hohen Qualität der Pfeifentabakmarke «Wellauer's» sind diese Produkte bei Genussmenschen weit über die Schweizer Grenze hinaus bekannt und beliebt.

Wellauer AG

Thalerstrasse 67
9424 Rheineck
Tel. 071 571 11 66
info@welltabac.ch
www.welltabac.ch

*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



Neuheit: FELSWEIN, eine einzigartige Trouvaille, gekeltert im Granitfass

FELSWEIN

0,75l und 1,5l / AOC St. Gallen, 2018

Basis dieses limitierten Weines bildet die Chardonnay-Traube. Mit einer optimalen Reife konnten wir im Herbst 2018 die Trauben des Chardonnay von über 25-jährigen Reben lesen. Der klein bemessene Ertrag, die intensive Pflege, gepaart mit der Glut des Sommers am steilen Monstein-Rebhang – miteinander haben sie sich ausbezahlt als reife, vollmundige Trauben, hellgelb mit angehaucht braunen Bäckchen. Die exklusive Kelterung und Weinbereitung erfolgte in einem einzigartigen Granitfass, was dem Wein einen ganz besonderen Charakter verleiht. Der Felswein wird in einer eleganten Holz-Schatulle überreicht.



Ab sofort bei uns
bestellbar oder in unserem
E-Shop erhältlich:
shop.tobias-weingut.ch.



limitiert

tobias
wein.gut.

tobias wein.gut.

Tobias Schmid & Sohn AG
Hinterburgstrasse 24
CH-9442 Berneck
T +41(0)71 726 10 10
info@tobias-weingut.ch

*Die Welt gehört dem,
der sie genießt!*



NORWYK
LACHSRÄUCHEREI

Feinster Rauchlachs frisch
veredelt in Weinfelden

www.norwyk.ch

Bärenstarke Küche in Gonten



Das traditionsreiche Drei-Sterne-Superior-Hotel Bären Gonten im Kanton Appenzel Innerrhoden wurde in diesem Jahr um zwölf Zimmer, einen Spa sowie einen Seminarbereich erweitert. Erst 2015 entstand aus dem ältesten Gasthaus Gontens das Vorzeige-Boutiquehotel. Noch heute spürt man die «heemelige», familiäre Appenzeller Gastfreundschaft im ganzen Haus. Das moderne Interior Design fügt sich perfekt in die geschichtsträchtigen Mauern ein. Das Hotel zählt auch gastronomisch zu den ersten Adressen der Region.

«Wöllkomm» heisst es im Hotel Bären, und das ist von Herzen gemeint. Nur selten findet man originale Architektur und zeitgenössische Elemente so harmonisch vereint. Gäste nächtigen in bequemen Boxspringbetten mit authentischer Heulade am Kopfende. Hinter Glas entsteht so der Eindruck, als quelle frisches Heu hervor. Alle 25 Zimmer, Junior-Suiten und Familienresidenzen sind individuell gestaltet.

Noch mehr bärenstarkes Ferienvergnügen
Zum Ausbau des Bären gehört auch im Juni

2020 eröffnete Sauna-Oase im Dachstuhl. Dampfbad, finnische Sauna und zwei Erlebnisduschen unter alten Balken werden durch einen grossen Ruheraum mit antikem Kachelofen ergänzt. Die Wohlfühlatmosphäre, die sich durch das ganze denkmalgeschützte Gebäude zieht, trägt auch hier zum Ausgleich und zur Erholung bei. Im Haupthaus entstanden zudem sieben weitere Junior-Suiten und Zimmer. Das Nebenhäus Klarer wurde komplett ausgebaut und bietet seit Mai 2020 fünf Doppelzimmer, davon drei Residenzen mit zwei separaten Schlafzimmern.

Beste Appenzeller Kulinarik mit einem Hauch von Geschmäckern aus aller Welt

Ein Aufenthalt im Bären wird durch die herausragende Küche perfekt, ausgezeichnet durch herzlichen und aufmerksamen Service, die frischen Zutaten und die sorgfältig zubereitete gute Mahlzeit. Die Bärenstobe ist das Restaurant für eine regionale, klassisch inspirierte Küche, die Taverne mit Weinkeller bietet lokale Spezialitäten und Snacks. Auch für Sitzungen und kleinere Seminare eignet sich der Bären

perfekt. Der im Mai 2020 eröffnete, teilbare Seminarraum für bis zu 20 Personen ist ebenfalls ganz im Appenzeller Chic gehalten und mit modernster Technik ausgestattet. So können zum Beispiel die beiden Touch-Flachbildschirme synchron für Videokonferenzen zugeschaltet werden.

Hotel Bären Gonten

Jürgen Schmid und Carlo Bet
Dorfstrasse 40
9108 Gonten
Tel. 071 795 40 10
info@baeren-gonten.ch
www.baeren-gonten.ch

Öffnungszeiten

Restaurant Bärestobe:
Mittwoch bis Samstag
11.30 bis 14 Uhr, 18 bis 23 Uhr
Sonntag 12 bis 14.30 Uhr

Genussvoll sein

14 GaultMillau-Punkte / Bib Gourmand Michelin



Das modern-rustikale und helle Restaurant, mit wunderbarem Ausblick auf den Alpstein, befindet sich im ersten Stock des beeindruckenden Appenzeller Hauses in Teufen.

Die Gastgeber Michèle Hugener und Stefan Fritsche legen sehr viel Wert auf Regionalität und Saisonalität und es ist ihnen ein Anliegen, ihre Gäste mit hochwertigen Produkten aus der Region und der hauseigenen Metzgerei kulinarisch zu verwöhnen.

Die Menukarte überzeugt durch ihre Vielfalt und das genussvolle Angebot von einfach gut bis überraschend anders steht im Einklang mit den Jahreszeiten und der saisonalen Verfügbarkeit der verschiedenen Produkte. Den dazu passenden Wein findet man in der inspirierenden Weinkarte.

Ob Geschäfts- oder Ferienreisende. Das familiäre Hotel bietet den Komfort, den man sich als Gast wünscht, um die Seele baumeln zu lassen und neue Kraft zu tanken. Die modern und mit viel Liebe zum Detail eingerichteten

Zimmer machen den Aufenthalt zum genussvollen Sein.

Ideale Voraussetzungen für erfolgreiche und inspirierende Meetings bietet der helle Seminarraum mit seiner modernen Infrastruktur. Ob Besprechungen, eintägiges Meeting oder mehrtägiges Seminar. Das Anker-Team steht beratend zur Seite und stellt gerne ein Angebot zusammen.

Gerade in diesen aussergewöhnlichen Zeiten ist ein Firmen- oder Weihnachtsessen eine willkommene Abwechslung oder eine gute Gelegenheit, um danke zu sagen.

Das Anker-Team freut sich, Sie und Ihre Gäste nach Ihren Wünschen kulinarisch verwöhnen und Ihren Anlass zu etwas Besonderem machen zu dürfen.

Anker Hotel & Restaurant

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

Öffnungszeiten

Restaurant: Dienstag bis Samstag
11.30 bis 14 Uhr, 17.30 bis 23.30 Uhr
(Küche bis 21.30 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. Die Tester sind immer wieder begeistert von der mediterranen Küche mit alpinem Einfluss, den frischen Zutaten und der Hingabe für kreative Kompositionen. Küchenchef Marc Hohl hat eine besondere Affinität seine Gerichte auf die Jahreszeiten abzustimmen. So wechselt das Genussmenu mit Fleisch, Fisch und einer vegetarischen Variante jede Woche. Das mögen auch Geschäftsleute, die mit Kunden kommen, genauso wie die hausgemachten Apéros für die sich die Leitung Restaurant, Alexa Lammers, immer wieder fantastisches einfallen lässt. Beliebt sind zudem die Hofkonzerte, die jeden dritten Donnerstag im Monat in unterschiedlichen Formationen stattfinden oder die «Stobete» jeden ersten Sonntag im Monat. Ausserdem gut zu wissen: Ab Januar 2021 bietet das AGLIO E OLIO Sonntags ein Brunchbuffet an.

Restaurant AGLIO E OLIO

Benjamin 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
Durchgehend warme Küche
Immer freitags 9 bis 20 Uhr
Abends auf Anfrage

Sönd willkomm 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

17 GaultMillau-Punkte / 2 Michelin-Sterne / Bib Gourmand Michelin



«Fernsicht» ist bei uns «oben» – hoch über den sanften Appenzeller Hügelketten – der weite Ausblick hinunter und über den Bodensee. Oder noch weiter hinauf bis hin zum Alpstein-gebirge. 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 in den Boden vergraben und dort bei 200 Grad während fünf Stunden unter Bananenblättern zu garen, in einem Winterchalet nicht einfach nur heissen Käse, sondern crèmiges, zartschmelzendes Fondue zu servieren.

«Handwerk» heisst für uns; Falstaffpreise, Erwähnung in der besten Weinkarte der Schweiz, Michelin Sterne, Gault Millau Auszeichnungen. «Fernweh» nennen wir das Gefühl, wenn wir Ihren Appetit und Ihre Neugier angeregt haben.

Nach einem Gasthaus, das bewusst Spannungsfelder erzeugt: für Auge, Nase, Gaumen. Zum Beispiel den Spagat zwischen gutbürgerlicher Küche und Gourmetcuisine.

Das Gasthaus zur Fernsicht zeigt sich in vielen Facetten. In unserem Incantare geniessen Sie hochstehende Gourmetküche kreiert von Tobias Funke und seinem Team. Im Swiss Alpine Restaurant, erwartet Sie echte Saisonalität, regionale Ausrichtung und allerhöchste Ansprüche an die Produkte die wir verwenden. Unsere Fernsicht Bar, ist der perfekte Treffpunkt für den Apéro, Schlummer Trunk oder für die Erfrischung zwischendurch. Die 4 Gästezimmer, sowie die Smokers Lounge mit ausgewählten Zigarren aus der ganzen Welt, runden unser Angebot ab.

Gasthaus zur Fernsicht

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 19 bis 24 Uhr
SWISS ALPINE RESTAURANT:
Dienstag bis Samstag 9 bis 24 Uhr
FERNSICHT-BAR:
Dienstag bis Samstag, 16 bis 24 Uhr

Fondue mit Aussicht

17 GaultMillau-Punkte / 2 Michelin-Sterne / Bib Gourmand Michelin



Das Fondue Chalet in Heiden bedeutet mehr als nur Fondue. Denn wenn Sternekoch Tobias Funke die Caquelons in seinem Winterchalet auf den Herd stellt, heisst es nicht einfach nur heissen Käse, sondern cremiges, zartschmelzendes Fondue zu servieren.

Von 03. November 2020 bis 21. Februar 2021 steht das im eigens dafür aufgebauten Holzchalet im Garten der Fernsicht.

Der Sternekoch begibt sich schon im Sommer auf die Spuren des perfekten Alpkäse-Fondue. Gemeinsam mit dem Käselieferanten seines Vertrauens geht er auf die Alp zum Käsen. Denn hier kauft er die grossen Mengen Käse ein, die er, bis Saison reifen lässt.

Im Angebot sind neben dem klassischen Moitié-Moitié ein besonders würziges Fondue mit gereiftem Appenzeller Käse, ein Pfeffer-Fondue mit fünf verschiedenen Pfeffersorten, ein Kräuter-Fondue mit Petersilie, Schnittlauch, Dillspitzen, Liebstöckel, Kerbel, Bärlauch und Estragon, ein Tomaten-Fondue mit

Gruyère, Peretti-Tomaten und Basilikum sowie ein Trüffel-Fondue mit Vacherin und schwarzem Trüffel. «Alle Würzmischungen sind hausgemacht und ein gut gehütetes Betriebsgeheimnis», erklärt der mit zwei «Michelin»-Stern und 17 «Gault Millau»-Punkten ausgezeichnete Funke. Wie im Gourmetrestaurant Incantare achtet er auch im Chalet auf jedes Details.

Zu zweit, mit Freunden, mit der Familie: Sie werden von kulinarisch verwöhnt und geniessen die besondere Atmosphäre des Fondue-Chalets Heiden bei Ihrem Geschäftsanlass, Ihrem Geburtstagsfest oder Ihrer Weihnachtsfeier. Im Holzchalet ist vieles möglich.

Wenn Sie mehr aus Ihrem Anlass machen möchten, empfehlen wir die neuen Team-events. Sie sind kommunikativ gestaltet und setzen auf gemeinsames Ausprobieren und Austauschen. Unter fachlicher Anleitung können Sie bei unserem Gin Event neues Wissen, Aromen und Kreativität miteinander verbinden. Und das Ergebnis mit nach Hause nehmen. Die Weindegustation mit Sommelier Stefan

Weise, lässt Sie je nach Wunsch, die Schweiz entdecken oder in die Ferne schweifen.

Gasthaus zur Fernsicht

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

Öffnungszeiten

Fondue Chalet
Dienstag bis Samstag
17 bis 24 Uhr
Sonntag, Montag
Ruhetag

Gastgeber aus Leidenschaft

13 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

Zwischen alter Mühle und neuem Wintergarten

12/20



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
Grossbunt 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 durch-
gehend geöffnet und durchge-
hend Küche bis Feierabend

• Montag und Dienstag Ruhetag

Öffnungszeiten

• Mittwoch ab 17.00 Uhr geöffnet

Kunstwerke auf dem Teller

18 Punkte GaultMillau / 2 Sterne Michelin



Über den Dächern St.Gallens, im 5. Stock, mit Blick über die Stadt erwartet Sie Sebastian Zier mit seinem Team im Einstein Gourmet und lädt zu kulinarischem Hochgenuss ein. Der Executive Chef, Sebastian Zier verschmilzt die französische Haute Cuisine mit dem avantgardistischen Kochstil, das Auge und Gaumen zugleich verzaubert. Der Sternekoch nimmt Sie mit auf eine kulinarische Reise mit Aromen und internationalen Geschmackskomponenten. Fachliche Präzision trifft auf emotionsgeladene Gerichte, die durchaus als Kunst bezeichnet werden können. Weitere Überraschungsmomente erleben die Gäste beim Entdecken der sorgfältig erarbeiteten Weinkarte. Diese beträgt insgesamt über 1200 Positionen. Die Weine sind auf die verschiedenen Gänge abgestimmt, welche das Genusserlebnis im Einstein Gourmet zur Vollendung bringen. Sebastian Zier gehört zur absoluten Spitzenklasse seines Fachs. Seit über fünf Jahren zaubert er mit seinem Team köstliche und innovative Gerichte. Mit Leidenschaft und unermüdlicher Arbeit erkochte sich Zier zwei Jahre in Folge zwei Sterne im Guide Michelin und 18

Punkte GaultMillau. Eine Geschmacksexplosion ist garantiert.

Höhenflug durch die Aromenwelt

Geniessen Sie ein 4-Gang-Menü auf Sternenniveau. Der Höhenflug endet mit einem erholsamen Schlaf in unseren weichen Federn. Am nächsten Tag erwartet Sie ein vielfältiges und ausgewogenes Frühstück und pure Entspannung im Fitness- und Wellnessbereich.

Einstein Gourmet Bankette

Zelebrieren Sie Genuss an Ihrem Fest und schaffen Sie für sich und Ihre Gäste unvergessliche Erinnerungen. Dieses Erlebnis ist für bis zu 150 Personen buchbar.

Silvesterabend im Einstein Gourmet

Unser Team nimmt Sie mit auf die Reise zu den kulinarischen Sternen. Geniessen Sie zum festlichen Menü eine sorgfältig abgestimmte Weinbegleitung. In Kombination mit dem Silvesterangebot geniessen Sie eine erholsame und ruhige Nacht zu Spezialpreisen.

Einstein Gourmet

Berneggstrasse 2
9000 St.Gallen
Tel. 071 227 55 55
hotel@einstein.ch
www.einstein.ch

Öffnungszeiten

Freitag und Samstag ab 18 Uhr

Speisen mit Geschichte(n)

14 GaultMillau-Punkte



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

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

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

hin und bietet mit seinen historischen Erkern ein edles Ambiente für Festanlässe und Bankette im grossen Stil. Ebenfalls hoch über der belebten Spisergasse hat in der Burgerstube die traditionelle St.Galler Burger-Gesellschaft ihren Sitz. Der reizvolle Kontrast liegt gleich nebenan: Im spektakulären Pfalz Keller von Calatrava bietet das Schlössli ein kompetentes Catering mit umfangreichen Dienstleistungen und Volservice 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
Instagram: schloesslistgallen
Facebook: @restaurantschloessli

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.

Imitten 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. Petra Brandes und ihr Team servieren bei schönem Wetter auf der sonnedurchfluteten 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 zwischendurch, ein Besuch im Schloss Wartegg macht in jedem Fall Lust auf mehr.

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

Schloss Wartegg

Imelda Senn & Richard Butz
von Blarer-Weg 1
9404 Rorschacherberg
Tel. 071 858 62 62
schloss@wartegg.ch
www.wartegg.ch

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag von 7 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 / Goldener Fisch



Die Wirtschaft zum Löwen ist ein Landgasthof mitten im schönen Dorfkern 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 und der Goldene Fisch) – 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

Do/Fr/So
10 bis 14 Uhr / 18 Uhr bis Schluss
Sa: 18 Uhr bis Schluss
Montag-Abend geschlossen
(ausser der letzte Montag im Monat) Di und Mi Ruhetage



Feste, Feiern und Veranstaltungen

14 GaultMillau-Punkte



Wir möchten Ihnen eine junge und moderne Art der Gastronomie bieten, ohne die traditionellen Werte zu vergessen. Im alten Städtli von Sargans bieten wir Ihnen eine herzhaft schweizer Küche in moderner, leichter Form und kombinieren sie gerne mit internationalen Elementen. Wichtig ist die Qualität, Natürlichkeit und Frische der Produkte – vorzugsweise aus regionaler Produktion.

Unser Saal eignet sich besonders für Anlässe mit bis zu 100 Personen. Oder lassen Sie sich von unserem Catering an Ihrem Lieblingsort kulinarisch verwöhnen.

Zunfthaus zum Löwen

Thomas & Katharina Dolp
Städtchenstrasse 60
7320 Sargans
Tel. 081 723 71 03
www.zunfthausloewen.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag
11 bis 14 Uhr
ab 17.30 Uhr
Sonntag und Montag
Ruhetag



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

Mittwoch bis Sonntag
ab 10 Uhr
Montag/Dienstag Ruhetag

Weltküche in historischen Gemäuern

13 GaultMillau-Punkte



Dominique und Gerald Bergue verzeichnen beide eine weltumspannende Gastro-Karriere. Die St.Gallerin und der geborene Mauritier erfüllten sich mit dem Römerhof ihren Traum vom eigenen Hotel- Restaurantbetrieb und führen ihre Erfolgsgeschichte hier weiter. Mauritius, Japan, Oman, Malediven, Jungferninseln, Mittlerer Osten – gekonnt lässt Bergue die kulinarischen Errungenschaften in die französische Küche einfließen. Der exzellente Service und die Küche wurde bereits mehrfach ausgezeichnet. 7 Punkte Guide Bleu, 13 Punkte Gault Millau und 2 rote Kochlöffel im Guide Michelin sind nur drei davon. Die wunderschön hergerichteten Räumlichkeiten in dem geschichtsträchtigen Haus aus dem Jahre 1567 schaffen eine private Atmosphäre und versprühen viel Charme. Im Sommer diniert man auf der Terrasse, die Teil der ehemaligen Arboner Stadtmauer ist. Im Keller befindet sich zudem eine Cigar-Lounge. Der ideale Ort, den Tag und das Essen mit einem Glas edlen Whisky oder karibischen Rum ausklingen zu lassen.

Restaurant-Hotel de Charme Römerhof

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

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag
12 bis 14 Uhr,
18 bis 22 Uhr
Samstag
17.30 bis 22.30 Uhr

Bad Horn Hotel & Spa - Näher am See geht nicht!

Goldener Fisch



Direkt am Bodensee – 15 Autominuten von St. Gallen entfernt – liegt das Wellness- und Wohlfühlhotel Bad Horn Hotel & Spa. Das 4-Sterne-Superior-Hotel gehört dank der unvergleichlichen Lage und dem hochstehenden Angebot zu den führenden Häusern in der Ostschweiz.

Neuer Ostflügel mit traumhaftem Seeblick

Am 16. Juli 2020 wurde der neu erstellte Ostflügel eröffnet. 42 top moderne und komfortable Gästezimmer ergänzen die bestehenden 29 Zimmer und Suiten des Hotels. Die meisten Zimmer bieten eine traumhafte Aussicht auf den Bodensee. Die Hotelzimmer sind mit hochwertigen Materialien, wie etwa Mahagoni-Holz und Messing ausgestattet. Im Erdgeschoss stellt die neue Lobby samt eleganter Bar das Herzstück des Hauses dar – ein Empfang im gewohnt nautischen Stil des Hotels.

Regional und Saisonal – Fine Dining im «Wave»

Ein weiteres Highlight im neuen Ostflügel ist das Restaurant «Wave». Es ergänzt das beste-

hende Restaurant «Al Porto & Giardino». Saisonalität und Regionalität der Produkte stehen im Mittelpunkt des «Wave»-Konzeptes. Durch die enge Zusammenarbeit mit Bauern und Produzenten vor Ort, kann Küchenchef Christian Göpel den Gästebedürfnissen in Punkto Qualität noch besser nachkommen. Eine auserlesene Weinkarte mit edlen Tropfen von regionalen Topwinzern sowie ausgesuchten Gewächsen aus aller Welt runden das kulinarische Angebot ab. An warmen Sommertagen diniert man auf der vorgelagerten Terrasse mit Blick über den Bodensee sowie auf die hoteleigene Motoryacht «Emily» im Hafen. Ein Ort zum Geniessen und Wohlfühlen.

Smaragd Spa mit direktem Seezugang

Tauchen Sie ein in die vielfältige Wellnesslandschaft der 1 500 Quadratmeter grossen Spa-Anlage. Verschiedene Saunen, Dampfbäder, Salztherme, Hamam, Eisdusche und ein exklusives Angebot an Behandlungen und Anwendungen lassen keine Wünsche offen. Im Sommer wie auch im Winter bietet der direkte Bodensee-Zugang die Möglichkeit zum Ab-

tauchen – besonders nach einem Saunagang gibt es wohl keine schönere Art um sich abzukühlen. Für Tagesgäste bietet sich das Smaragd Day Spa-Package an, welches neben dem Tageseintritt ein 4-Gang Wellness-Menu sowie eine Spa-Behandlung beinhaltet.

Bad Horn Hotel & Spa****

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

Öffnungszeiten

Hotel und Smaragd Spa täglich geöffnet. Restaurant «Wave» Dienstag & Mittwoch geschlossen. Restaurant «Al Porto & Giardino» täglich geöffnet.

Genuss und Gastlichkeit

17 GaultMillau-Punkte / 1 Michelin-Stern



Im Relais & Châteaux Mammertsberg heissen Sie 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

Mit dem schönsten Blick auf unser Liechtenstein

17 GaultMillau-Punkte



Hubertus Reals wunderschön renoviertes Panoramarestaurant «Marée», im Park Hotel Sonnenhof Vaduz, bietet eine vielfach prämierte aber einfach gehaltene Genussküche auf höchstem Niveau. Zudem ist es mit Sicherheit der sonnigste Platz im Ländle, um auf die grandiose, oft in magisches Licht getauchte Landschaftskulisse inklusive dem Schloss Vaduz, zu blicken. Dies insbesondere vom majestätischen und scheinbar in den Bäumen schwebenden «Adlernes».

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.

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 stilvollen Businesslunch oder einem romantischen Abendessen ein, sondern ist auch der ideale Rahmen für Feiern mit bis zu hundert Personen und ist 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 = GaultMillau-Punkte

MS = Michelin-Sterne

Bib = Bib Gourmand Michelin

GF = Goldener Fisch


Appenzell Innerrhodenw
Flickflauer Weissbad
16 GM

Im Park 1
9057 Weissbad

071 798 80 80
www.hofweissbad.ch

Hotel Bären Gonten
14 GM

Dorfstrasse 40
9108 Gonten

071 795 40 10
www.baeren-gonten.ch

Appenzell-Ausserrhoden
Aglio e Olio Speicher
13 GM

Zaun 5-7
9042 Speicher

071 343 80 00
www.aglioolio.ch

Anker Teufen
14 GM / Bib

Dorf 10
9053 Teufen

071 333 13 45
www.anker-teufen.ch

Bären Grub
15 GM / Bib / GF

Halten 112
9035 Grub

071 891 13 55
www.baeren-grub.ch

Bö's im Hotel Heiden
13 GM

Seelälee 8
9410 Heiden

071 898 15 15
www.hotelheiden.ch

Landgasthof Sternen
13 GM

Dorfstrasse 97
9055 Bühler

071 793 17 58
www.sternen-appenzellerland.ch

Rüti Herisau
14 GM

Rütistrasse 1683
9100 Herisau

071 352 32 80
www.ruetiherisau.ch

Truube Gais 16 GM / 1 MS	Rotenwies 9 9056 Gais	071 793 11 80 www.truube.ch
Urnäscher Kreuz Bib	Unterdorfstrasse 16 9107 Urnäsch	071 364 10 20 www.urnaescher-kreuz.ch
Zum Gupf Rehetobel 18 GM / 1 MS	Gupf 20 9038 Rehetobel	071 877 11 10 www.gupf.ch
Zur Fernsicht Heiden 17 GM / 2 MS / Bib	Seeallee 10 9410 Heiden	071 898 40 40 www.fernsicht-heiden.ch
St.Gallen		
Adler Oberriet GF	Staatsstrasse 68 9463 Oberriet	071 761 11 48 www.adler-oberriet.ch
Am Gallusplatz St.Gallen 13 GM	Gallusstrasse 24 9000 St.Gallen	071 230 00 90 www.amgallusplatz-sg.ch
Bodega Noi Lichtensteig 13 GM	Loretostrasse 19 9620 Lichtensteig	071 988 88 28 www.bodeganoi.ch
Candela St.Gallen 12/20 / Bib	Sonnenstrasse 5 9000 St.Gallen	071 246 46 46 www.restaurantcandela.ch
Einstein St.Gallen 18 GM / 2 MS	Berneggstrasse 2 9000 St.Gallen	071 227 55 55 www.einstein.ch
Fischerstube Weesen 14 GM / GF	Marktgasse 9 8872 Weesen	055 616 16 08 www.fischerstubeweesen.ch
Golf Restaurant «gladys» Bad Ragaz 13 GM	Hans-Albrecht-Strasse 7310 Bad Ragaz	081 303 37 20 www.golfclubragaz.ch/gladys
HafenBuffet GF	Hauptstrasse 56 9400 Rorschach	071 841 08 08 www.hafenbuffet.ch
Hof zu Wil Bib	Marktgasse 88 9500 Wil	071 913 87 00 www.hofzuwil.ch
Igniv Bad Ragaz 18 GM / 2 MS	Bernhard-Simon-Strasse 7310 Bad Ragaz	081 303 30 30 www.igniv.com
Jägerhaus Altenrhein GF	Hafenstrasse 10 9423 Altenrhein	071 855 17 77 www.jaegerhaus-altenrhein.ch
Jägerhof St.Gallen 17 GM / 1 MS	Brühlbleichstrasse 11 9000 St.Gallen	071 245 50 22 www.jaegerhof.ch
Jakobs Esszimmer Hotel Jakob 16 GM / 1 MS	Hauptstrasse 11 8640 Rapperswil-Jona	055 220 00 50 www.jakob-rapperswil.ch
Landhaus Rheineck 13 GM / Bib	Appenzellerstrasse 73 9242 Rheineck	071 888 12 60 www.landhaus-rheineck.ch
Löwen Bad Ragaz 14 GM	Löwenstrasse 5 7310 Bad Ragaz	081 302 13 06 www.loewen.biz
Löwen Walenstadt 15 GM	Seestrasse 20 8880 Walenstadt	081 735 11 80 www.loewen-walenstadt.ch
Memories Bad Ragaz 18 GM / 2 MS	Bernhard-Simon-Strasse 7310 Bad Ragaz	081 303 30 36 www.memories.ch
Mühle Oberschan 12/20	Grossbünt 2 9479 Oberschan	081 783 19 04 www.restaurantmuehle.ch
Namun Bad Ragaz 13 GM	Bernhard-Simon-Strasse 7310 Bad Ragaz	081 303 30 35 www.resortragaz.ch/de/restaurants-und-bars/namun
Netts Schützengarten St.Gallen 14 GM / Bib	St.Jakobstrasse 35 9004 St.Gallen	071 242 66 77 www.netts.ch
Neubad Genuss-Manufaktur 14 GM	Bankgasse 6 9000 St.Gallen	071 222 86 83 www.restaurantneubad.ch
Neue Blumenau Lömmenschwil 17 GM / 1 MS	Romanshonerstrasse 2 9308 Lömmenschwil	071 298 35 70 www.neueblumenau.ch
Oberwaid St.Gallen Seeblick GF	Rorschacherstrasse 311 9016 St.Gallen	071 282 00 00 www.oberwaid.ch

Restaurant Barz 14 GM	Bankgasse 4 9000 St.Gallen	071 571 06 14 www.barz.ch
Restaurant Blume GF	Brauerstrasse 27 9000 St.Gallen	071 245 19 10 www.restaurant-blume-sg.ch
Restaurant Chrüz 14 GM	Rapperswilerstrasse 1 8733 Eschenbach	055 282 52 12 www.chruez-eschenbach.ch
Restaurant Forellenzucht Schwendi GF	Weisstannenstrasse 147 7325 Schwendi	081 723 54 22 www.forellenzucht-weisstannen.ch
Rössli Bad Ragaz 16 GM	Freihofweg 3 7310 Bad Ragaz	081 302 32 32 www.roessliragaz.ch
Rössli Balgach 14 GM	Steigstrasse 1 9436 Balgach	071 722 22 16 www.roessli-balgach.ch
Schloss Wartegg, Rorschacherberg 13 GM	Von-Blarer-Weg 1 9404 Rorschacherberg	071 858 62 62 www.wartegg.ch
Schlössli St.Gallen 14 GM	Zeughausgasse 17 9000 St.Gallen	071 222 12 56 www.schloessli-sg.ch
Schlössli Sax GF	Gaditsch 1 9468 Sax	081 599 48 46 www.schloesslisax.com
Schlüssel Mels Nidbergstube 17 GM / 1 MS / Bib	Oberdorfstrasse 5 8887 Mels	081 723 12 38 www.schluesselmels.ch
Seehof Walenstadt GF	Seestrasse 104 8880 Walenstadt	081 735 12 45 www.seehof-walenstadt.ch
Seehus Quinten GF	Grund 2427 8878 Quinten	081 738 16 64 www.seehusquinten.ch
Segreto Wittenbach 16 GM / 1 MS	Abacus-Platz 1 9300 Wittenbach	071 290 11 11 www.segreto.ch
Verve by Sven 14 GM	Bernhard-Simon-Strasse 7310 Bad Ragaz	081 303 30 35 www.resortragaz.ch/de/restaurants-und-bars/verve-by-sven
Villa am See Goldach 16 GM	Seestrasse 64 9403 Goldach	071 845 54 15 www.villa-am-see.ch
Wirtschaft Ruggisberg Bib	Ruggisberg 416 9308 Lömmenschwil	071 298 54 64 www.ruggisberg.ch
Zum goldenen Schäfli 14 GM	Metzgergasse 5 9000 St.Gallen	071 223 37 37 www.zumgoldenenschaeflig.ch
Zum Löwen Tübach 14 GM / GF	Kirchstrasse 9 9327 Tübach	071 841 20 42 www.wirtschaft-loewen.ch
Zum Sternen Berg 13 GM	Landquart 13 9305 Berg	071 446 03 03 www.sternen-berg.ch
ZunftHaus zum Löwen 14 GM	Städtchenstrasse 60 7320 Sargans	081 723 71 03 www.zunfthausloewen.ch

Thurgau

Captain's Grill Bad Horn GF	Seestrasse 36 9326 Horn	071 844 51 51 www.badhorn.ch
Engel Sirnach GF	Fischingerstrasse 2 8370 Sirnach	071 966 31 31 www.engel-sirnach.ch
Gambrinus Weinfelden 15 GM	Marktstrasse 2 8570 Weinfelden	071 622 11 40 www.gambrinus-weinfelden.ch
Il ristorante Sonne Bib	Hauptstrasse 47 8546 Islikon	052 366 54 23 www.ilristorantino.ch
Juckers Linde Tägerwilen 13 GM / GF	Hauptstrasse 96 8274 Tägerwilen	071 669 11 68 www.juckers-hotel.com
Kundelfingerhof GF	Diessenhofen/Quellpark 8262 Schlatt	052 657 42 39 www.kundelfingerhof.ch
Krone Diessenhofen 13 GM	Rheinstrasse 2 8253 Diessenhofen	052 657 30 70 www.krone-diessenhofen.ch



Krone Ermatingen GF	Untere Seestrasse 3 8272 Ermatingen	071 664 17 44 www.krone-ermatingen.ch
Lion d'Or Lipperswil 14 GM	Golfpanorama 6 8564 Lipperswil	052 208 08 08 www.golfpanorama.ch
Mammertsberg Freidorf 17 GM / 1 MS	Bahnhofstrasse 28 9306 Freidorf	071 455 28 28 www.mammertsberg.ch
Michelas Ilge 13 GM	Kapellgasse 6 9320 Arbon	071 440 47 48 www.michelasilge.ch
Pulcinella im Schwert Weinfelden Bib	Wilerstrasse 8 8570 Weinfelden	071 622 12 66 www.pulcinella-weinfelden.ch
Renner Amriswil Bib	Rennweg 6 8580 Amriswil	071 412 70 70 www.renner-amriswil.ch
Römerhof Arbon 13 GM	Freiheitsgasse 3 9320 Arbon	071 447 30 30 www.roemerhof-arbon.ch
Schiff Kesswil GF	Hafenstrasse 28 8593 Kesswil	071 463 18 55 www.seegasthofschiiff.ch
Schiff Mammern 14 GM / GF	Seestrasse 3 8265 Mammern	052 741 24 44 www.schiiff-mammern.ch
Schloss Seeburg GF	Seeweg 5 8280 Kreuzlingen	071 688 40 40 www.schloss-seeburg.ch
Schupfen Diessenhofen Bib	Steinerstrasse 501 8253 Diessenhofen	052 657 10 42 www.schupfen.ch
Seegarten Kreuzlingen 14 GM	Promenadenstrasse 40 8280 Kreuzlingen	071 688 28 77 www.seegarten.ch
Seelust Egnach 13 GM	Wiedehorn 9322 Egnach	071 474 75 75 www.seelust.ch
Taverne zum Schäfli Wigoltingen 18 GM / 2 MS	Oberdorfstrasse 8 8556 Wigoltingen	052 763 11 72 www.schaeffli-wigoltingen.ch
Zum goldenen Kreuz 14 GM	Zürcherstrasse 134 8500 Frauenfeld	052 725 01 10 www.goldeneskreuz.ch
Zum Löwen Weinfelden 14 GM / GF	Rathausstrasse 8 8570 Weinfelden	071 622 54 22 www.zumloewen-tb.ch
Fürstentum Liechtenstein		
Berggasthaus Masescha 13 GM	Maseschastrasse 48 9497 Triesenberg	00423 262 23 37 www.masescha.li
Sonnenhof Vaduz 17 GM	Mareestrasse 29 9490 Vaduz	00423 239 02 02 www.sonnenhof.li
Torkel Vaduz 16 GM / 1 MS	Hintergass 9 9490 Vaduz	00423 232 44 10 www.torkel.li

Ein Genuss mit Tradition.
Echte Appenzeller Bärli-Biber.



ONLINE
BIBER
SHOP
baerli-biber.ch

neu
auch an der
hauptgasse
appenzell

Bischofberger AG
Appenzeller Biber-Spezialitäten
CH-9057 Weissbad AI • www.baerli-biber.ch



schlaraffia
Wein- & Genuss Messe



Frühling 2021
in Weinfelden

Treffpunkt von Weinliebhabern
und Gourmets in der Ostschweiz

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

www.schlaraffia.ch

josswerbung.ch

DEIN
SCHÜGA.

Richard Reinart
Chef-Braumeister



Wir nehmen uns Zeit für unser Bier.



 **Thurgauer
Kantonalbank**
FÜRS GANZE LEBEN

 **Stadt
WEINFELDEN**



Martel. Aus feinsten Kellern auf führende Tafeln.



Martel.
Wein geniessen.

St. Gallen
Martel am Bahnhof
Poststrasse 11

St.Gallen
Martel im Neudorf
Lerchentalstrasse 15

Zürich
Martel am Bellevue
Rämistrasse 14