

# LEADER®

Die Top-Gastronomie der Ostschweiz und des Liechtensteins auf einen Blick



## MASERATI



**AUTOZENTRUM WEST**

[www.maserati-west.ch](http://www.maserati-west.ch)

Piccardstrasse 1 • 9015 St. Gallen • Tel. 071 311 66 66



# Die einzigartige Sammlung italienischer Meisterweine.

## PIEMONTE

Azelia  
Antichi Vigneti Cantalupo  
Castellari Bergaglio  
Aldo Conterno  
Giacomo Conterno  
Conterno Fantino  
Fratelli Giacosa  
Monchiero Carbone  
Pier Paolo Monti  
Oberto – Ciabot Berton  
Pasquero Elia  
Vietti

## LOMBARDIA

Ca' del Bosco

## VENETO

Buglioni  
Silvano Follador  
Fratelli Tedeschi

## FRIULI

Borgo del Tiglio  
Gravner  
Venica & Venica

## TOSCANA

Castellare  
Fontodi  
Monastero  
San Giusto a Rentennano  
Montevertine  
Castello dei Rampolla  
Vecchie Terre di Montefili  
Avignonesi  
Lombardo  
Le Macchiole  
Petra  
Rocca di Frassinello  
Terenzi  
Mastrojanni  
Poggio Antico  
Il Poggione  
Mormoraia  
Ghizzano  
Il Borro

## MARCHE

Tavignano

## UMBRIA

Adanti

## ABRUZZO

Torre dei Beati  
Valentini

## PUGLIA

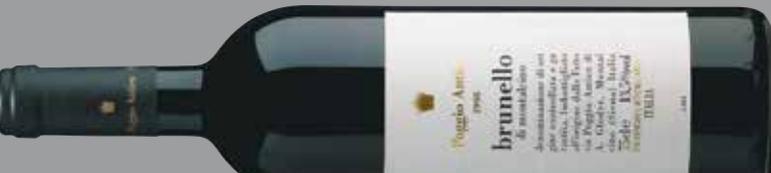
Gianfranco Fino  
Castel di Salve

## SICILIA

Abazia Santa Anastasia  
Salvatore Murana  
Palari  
Feudi del Pisciotto

## SARDEGNA

Colle Nivera  
Pusole  
Santadi



Caratello Weine AG  
Zürcher Strasse 204E  
CH-9014 St.Gallen  
T +41 71 244 88 55  
F +41 71 244 63 80  
info@caratello.ch  
[www.caratello.ch](http://www.caratello.ch)



# CARATELLO WEINE



# ZENITH

SWISS WATCH MANUFACTURE

SINCE 1865



## EL PRIMERO CHRONOMASTER OPEN

[www.zenith-watches.com](http://www.zenith-watches.com)

Life is in the movement

Frischknecht Juwelier  
Marktplatz 18-20  
9004 St. Gallen  
[info@frischknecht-juwelier.ch](mailto:info@frischknecht-juwelier.ch)  
[www.frischknecht-juwelier.ch](http://www.frischknecht-juwelier.ch)



## Frischknecht

DAS ORIGINAL SEIT 1894

UHREN SCHMUCK JUWELEN



Glück, wenn man den 6. Sinn besitzt. Die Sinnlichkeit, die schöpferische Kraft und den feinen Geist der wirklich Schönes schafft. Dem Menschen Genuss und Freude bereitet. Land, Kultur und Freundschaften pflegt und im stetigen Wandel der Zeit, immer bemüht ist das Beste zu geben um schöne Weine zu kreieren.

JAKOB  
SCHMID  
KASPAR  
WETLI



## Der LEADER bittet zu Tisch

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 höchstem Niveau bewirten lassen.

In der vorliegenden vierten Ausgabe des Gourmet-LEADERS, dem Gastroguide des Unternehmermagazins LEADER, finden Sie die besten Adressen der Ostschweiz und des Fürstentums Liechtenstein. Einige stellen sich in ihren eigenen Worten und Bildern vor (ab S. 8), alle haben wir für Sie übersichtlich in einem Verzeichnis zusammengefasst (ab S. 53).

Warum gibt der LEADER überhaupt einen Gastroguide heraus? Das hat zwei Gründe: Einerseits sind die Wirte eigentliche Unternehmer, die wissen, was es heisst, Geld zu erarbeiten und Verantwortung zu übernehmen. Andererseits möchten wir Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, damit Appetit darauf machen, die Ostschweiz kulinarisch (noch) besser kennenzulernen.

In unseren Gastroguide gelangen nur ausgezeichnete Lokale – und das im Wortsinne: Sie tragen alle entweder GaultMillau-Punkte, Michelin-Sterne oder eine BiB-Gourmand-Auszeichnung. Damit haben Sie Gewähr, geschätzte Leserinnen und Leser, dass Sie in den hier vorgestellten Restaurants wirklich «ausgezeichnet» essen.

Stephan Ziegler, Dr. phil. I  
Chefredaktor

sportliche Eleganz,  
schlicht und edel



Frischknecht

DAS ORIGINAL SEIT 1894

UHREN SCHMUCK JUWELEN

Marktplatz 18–20  
9004 St.Gallen

Telefon 071 222 16 16





# Genussreise durch das Grand Resort Bad Ragaz



[www.resortragaz.ch/restaurants](http://www.resortragaz.ch/restaurants)

*Die Kulinarik des Grand Resort entführt Sie in eine Welt, in der Können und authentische Vielfalt Ihre Gaumenfreuden neu aufleben lassen. Acht verschiedene Restaurants, acht verschiedene Geschmackserlebnisse – und das alles unter einem Dach.*



**Grand Resort Bad Ragaz AG** · 7310 Bad Ragaz · Tel. 081 303 30 30  
Fax 081 303 30 33 · [vermittler@resortragaz.ch](mailto:vermittler@resortragaz.ch) · [www.resortragaz.ch](http://www.resortragaz.ch)



8 **Eine Auswahl der besten Restaurants der Ostschweiz**  
 Von A wie Altnau bis W wie Wolfhalden, alphabetisch nach Ortschaft in jedem Kanton geordnet.

52 **Karte zum kulinarischen Glück**  
 Die mit GaultMillau-Punkten, Michelin-Bib- oder Michelin-Sternen prämierten Restaurants der Ostschweiz auf einen Blick.

53 **Wo Punkte und Sterne funkeln**  
 Alle ausgezeichneten Restaurants der Ostschweiz, geordnet nach Kantonen und Postleitzahl.



**Appenzell Ausserrhoden**  
 ab S. 8



**St.Gallen**  
 ab S. 15



**Thurgau**  
 ab S. 39

**Impressum – Gourmet-LEADER**

Presented by  
**LEADER**

Magazin LEADER, 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, sziegler@metrocomm.ch  
 Fotografie: zVg. | Titelbild: 123rf.com | Geschäftsleitung: Natal Schnetzer, nschnetzer@metrocomm.ch | Anzeigenleitung: Herbert Keller, hkeller@metrocomm.ch | Marketingservice/Aboverwaltung: info@metrocomm.ch | Erscheinung: 1 x jährlich  
 Gestaltung: Tammy Rühli, truehli@metrocomm.ch | Satz: Fabio Staudacher, fstaudacher@metrocomm.ch | Produktion: Ostschweiz Druck AG, 9300 Wittenbach | LEADER ist ein beim Institut für geistiges Eigentum eingetragenes Markenzeichen. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages. Für unverlangt eingesandte Manuskripte übernimmt der Verlag keine Haftung. ISSN 1660-2757



## Trube

Gais AR

15 Gault-Millau-Punkte



## Geheimtipp im Appenzellerland

Mitten in den saftig grünen Hügeln zwischen St.Gallen und Appenzell liegt das mit dem Wacker-Preis ausgezeichnete Dorf Gais. Etwas versteckt gibt es in Gais ein gastronomisches Kleinod zu entdecken: Die Appenzeller Gaststube der Trube lädt zum Verweilen ein, ebenso die herzliche Gastfreundschaft und der schöne Appenzeller Dialekt. Die Menükarte ist ideenreich und wechselt saisongerecht.

Was in der Trube auf die Teller kommt, ist jedes Mal eine riesen Überraschung: Silvia Manser ist Begeisterung und Ideenreichtum in Person, ihre Küche herausragend, jeder Teller macht einfach Freude. Ihr Mann Thomas pflegt dazu einen Weinkeller, wie man ihn gern hat: tolle Offenangebote und immer wieder interessante Neuentdeckungen. Allein die selbstgemachten Friandises zum Kaffee lohnen schon die Reise...

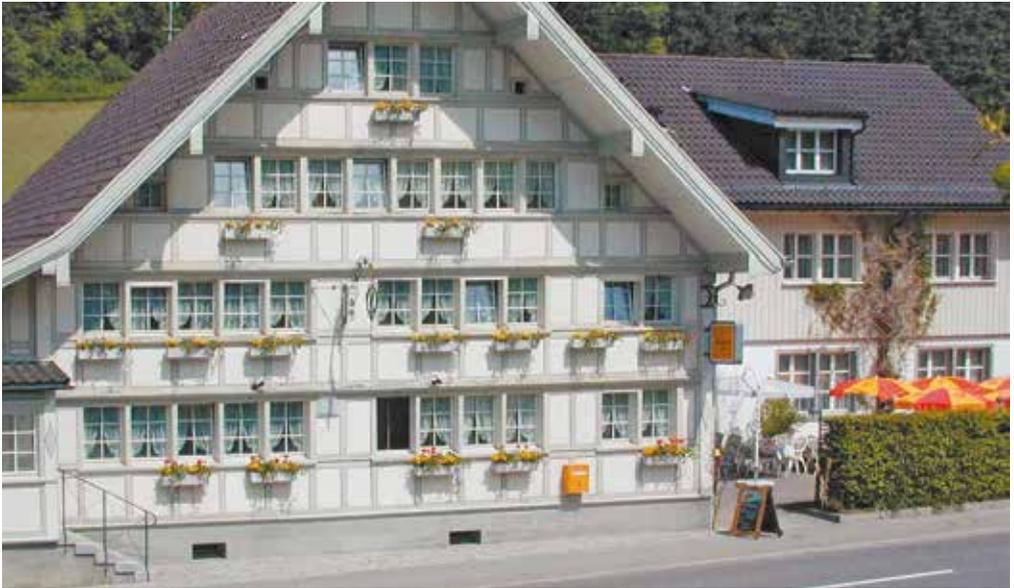
Restaurant Trube  
Silvia & Thomas Manser  
Rotenwies 9  
9056 Gais

Tel. 071 793 11 80

info@truube.ch  
www.truube.ch

### Öffnungszeiten

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



## *Ländliche Gastlichkeit*

Der Bären sei bekannt für eine saisonal geprägte Küche und Konstanz auf hohem Niveau, lobt Gault Millau. Gastgeber Dietmar Wild, gebürtiger Vorarlberger, kocht seit 2002 im «Bären». Regionale Fleischgerichte gehören ebenso zu seinen Spezialitäten wie kreative Menükompositionen. In der gemütlichen Biedermeier- und der grosszügigen Bodenseestube verbringt man gerne Zeit mit Freunden, Geschäftspartnern oder Familie und geniesst die Gastfreundschaft von Jeannette Pufahl mit Team.

Lassen Sie sich zu Ohren- und Gaumenschmaus entführen, einer kulinarischen Reise mit musikalischer Begleitung, zu einer Weindegustation im romantischen Weinkeller oder zu einem feinen Dinner.

Landgasthaus Bären  
Dietmar Wild & Jeannette Pufahl  
Halten 112  
9035 Grub AR

Tel. 071 891 13 55

[info@baeren-gub.ch](mailto:info@baeren-gub.ch)  
[www.baeren-grub.ch](http://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



**Bö's**

Heiden AR

14 Gault-Millau-Punkte



## *Mit allen Sinnen geniessen*

In der Hotellounge verwöhnen wir Sie bei einem Aperitif mit der schönsten Aussicht auf den See. Lassen Sie sich anschliessend in unserem À-la-carte-Restaurant Bö's von Köstlichkeiten aus Küche und Weinkeller überraschen – mit 14 GaultMillau-Punkten spielt das Küchenteam unter der Leitung von Reto Inauen in einer hohen Liga. Der Küchenchef setzt auf regionale Küche mit interessierten Seitenblicken auf die internationale Küche. Freuen Sie sich auch auf eine vielseitige Weinkarte mit regionalen Klassikern und bekannten Spitzenweinen.

An warmen Tagen steht Ihnen unsere von Enzo Enea gestaltete Gartenterrasse mit Gartenlounge zur Verfügung. Das Hotel Heiden bietet auch den richtigen Rahmen für Familienfeiern, Hochzeiten und Firmenessen. Zudem lässt sich der nahe Kursaal Heiden gut in Kombination mit dem Hotel Heiden nutzen.

Hotel Heiden  
Restaurant Bö's  
Seeallee 8  
9410 Heiden

Tel. 071 898 15 15

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

**Öffnungszeiten**  
Täglich geöffnet



## *Stimmungsvoll geniessen*

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

Monika Zünds Kochstil vereint die Küche Europas mit Einflüssen aus Orient und Fernost. Wichtig dabei ist die Qualität der Produkte, die sie kreativ und mit mediterraner Raffinesse miteinander kombiniert. Dabei steht der Geschmack an erster Stelle – alles ist hausgemacht. Paul Zünd pflegt den Keller und versieht den Service mit Kompetenz, Aufmerksamkeit und Humor. Die beiden freuen sich, ihre Gäste im sonnenverwöhnten Rehetobel zu begrüßen. Dank ihrer Erfahrung sind die Zünds Garanten für kulinarische Höhenflüge und für viele gemütliche Stunden.

Gasthaus zur Post  
Paul & Monika Zünd-Keller  
Dorf 6  
9038 Rehetobel

Tel. 071 877 14 42

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

### **Öffnungszeiten**

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



**kuk**

Schwellbrunn AR

14 Gault-Millau-Punkte



## *Köstlichkeiten mit Stil*

Der Boden knarrt, und die langen Holztische in der gemütlichen Gaststube des früheren Schulhauses Rank in Schwellbrunn laden zum Verweilen ein. Wer sich im «kuk» kulinarisch verwöhnen lässt, tut dies in einem nicht alltäglichen Ambiente.

Das kreative Angebot aus der Küche wird neu von Yannick K. Cannon zubereitet. Cannons Kunst ist es, die Rohstoffe auf moderne Art zu spannenden Gerichten zu verarbeiten, ohne den Grundgeschmack zu verfälschen. Der Jungkoch, der schon spannende Stationen hinter sich hat, freut sich, seine Gäste glücklich zu machen. Julia Stark mit ihrer Herzlichkeit macht die Einkehr im «kuk» zum rundum gelungenen Erlebnis. Im Naturkeller des «kuk» werden feine Tropfen zum Selbstauswählen gelagert. Die Auswahl an Weinen und Edelbränden darf sich sehen (und geniessen) lassen.

kuk haus für kultur  
Elisabeth Beeli,  
Julia Stark & Yannick K. Cannon  
Im Rank 83  
9103 Schwellbrunn

Tel. 071 351 12 12

info@kukimrank.ch  
www.kukimrank.ch

### **Öffnungszeiten**

Mittwoch bis Samstag  
11 bis 14 Uhr, 18 bis 23 Uhr



## *Sönd willkommen*

Wo Tradition und Neuzeit aufeinandertreffen: Als Gastgeber bieten wir Ihnen verschiedenste Kombinationen. Beim Essen und Trinken ist Abwechslung garantiert – die Auswahl überrasen wir Ihnen. Unsere Köche sind begeistert von Rohprodukten, und so wird mit Sorgfalt, Freude und Elan gerüstet und gekocht. Hausgemacht und saisonal – wir kreieren gerne, um immer wieder interessante Gerichte zu präsentieren.

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

Restaurant Urnäscher Kreuz  
Christian Oertle & Philippe Michel  
Unterdorfstrasse 16  
9107 Urnäsch

Tel. 071 364 10 20

[info@urnaescher-kreuz.ch](mailto:info@urnaescher-kreuz.ch)  
[www.urnaescher-kreuz.ch](http://www.urnaescher-kreuz.ch)

### **Öffnungszeiten**

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



## Krone

Wolfhalden AR

12 Gault-Millau-Punkte



### *Mit Hauskino und 25 Kronen*

Der Gasthof mit schöner Terrasse liegt direkt am beliebten Witzwanderweg. Eingebettet in eine herrliche Hügellandschaft mit prächtiger Sicht auf den Bodensee und mit einer ausgewählten GaultMillau-Küche, bietet das Restaurant seinen Gästen eine erholende Atmosphäre. Der anliegende grosse Saal ist begehrter Treffpunkt für Feierlichkeiten, Seminare und Konferenzen.

Im Gasthof Krone ist die kulinarische Philosophie etwas Besonderes: Durch die sorgfältige Verarbeitung hochwertiger Zutaten und die feine Zubereitung werden die Klassiker zu Gaumenfreuden der besonderen Art. Die umfangreiche Speisekarte enthält ein abwechslungsreiches Angebot, das je nach Monat und Saison variiert. Damit auch der Service höchsten Ansprüchen gerecht wird, steht hinter dem Koch ein Team, das sich dem Gast und seinem Wohlbefinden verpflichtet fühlt.

Gasthof Krone  
Markus Steger & Heidi Bauhofer  
Kronenstrasse 63  
9427 Wolfhalden

Tel. 071 891 11 20

[info.krone-wolfhalden@bluewin.ch](mailto:info.krone-wolfhalden@bluewin.ch)  
[www.krone-wolfhalden.ch](http://www.krone-wolfhalden.ch)

#### **Öffnungszeiten**

Montag und Dienstag geschlossen



## *Tradition und Avantgarde*

Das Gourmetrestaurant Äbtestube im denkmalgeschützten Teil des Grand Hotels Hof Ragaz zählt zu den ältesten und besten Restaurants der Schweiz. Mit Roland Schmid bittet hier ein Kochkünstler zu Tisch, der mit einem Michelin-Stern und 17 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet ist und mit seiner pffiffig interpretierten Küche ganz ohne Schnörkel und Effekthascherei überzeugt. «Der grosse Restaurant & Hotel Guide» wählte Schmid zum Koch des Jahres 2011.

Schmid legt Wert auf Authentizität. Getreu seiner Philosophie kommen bei ihm nur ausgewählte, frische Qualitätsprodukte auf den Teller, etwa Salat und Gemüse aus regionaler Produktion oder «SwissPrim»-Fleisch. Im Weinkeller warten edle Tropfen aus den besten Anbaugebieten der Welt darauf, den Genuss abzurunden.

Gourmetrestaurant Äbtestube  
Roland Schmid  
Grand Resort Bad Ragaz  
7310 Bad Ragaz

Tel. 081 303 30 30

vermittler@resortragaz.ch  
www.aebtestube.ch

### **Öffnungszeiten**

Dienstag bis Samstag  
18.30 bis 22 Uhr  
(Ferien: 6.7 bis 4.8.2014)



## Bel-Air

Bad Ragaz SG

15 Gault-Millau-Punkte



## *Spa-Cuisine trifft auf Japan*

Executive Chef Renato Wüst serviert in dem mit 15 GaultMillau-Punkten ausgezeichneten Restaurant Bel-Air Gerichte der internationalen Spa-Cuisine, gepaart mit authentischer japanischer Küche. In den Sommermonaten lädt die herrliche, gedeckte Sonnenterrasse zum Verweilen ein. Bei den legendären Barbecues von Mai bis September betört Live-Musik das Ohr. Von November bis April locken abwechslungsreiche Sonntagsbuffets in das stilvolle Ambiente des Restaurants im Grand Resort Bad Ragaz.

Gemeinsam mit Ärzten und Ernährungsberatern hat Renato Wüst zudem die gesunde Gourmetküche «Cusine Équilibrée» entwickelt. Unter der Philosophie «Lustvoll, massvoll, sinnvoll» verspricht sie ausgewogene Ernährung, eine Reduktion des Körpergewichts und ein neues Lebensgefühl.

Restaurant Bel-Air  
Renato Wüst  
Grand Resort Bad Ragaz  
7310 Bad Ragaz

Tel. 081 303 30 30

[reservation@resortragaz.ch](mailto:reservation@resortragaz.ch)  
[www.restaurant-bel-air.ch](http://www.restaurant-bel-air.ch)

### **Öffnungszeiten**

Täglich  
12 bis 14 Uhr, 18.30 bis 22 Uhr



## *Genüsse auf der Golfterrasse*

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

Küchenchef und Restaurantleiter Robert Hubmann überrascht in seiner mit 13 GaultMillau-Punkten ausgezeichneten Küche durch kreative saisonale Variationen und hervorragende Weine. Flexibilität, Freundlichkeit, Geschmack und Qualität begeistern Spieler und Kulinarikfreunde. Chef de Service und Sommelier Christoph Kaltenegger begleitet die kulinarischen Genüsse mit einem umfangreichen Angebot an Erfrischungen und einer Weinkarte, die keine Wünsche offen lässt.

Golf Restaurant  
Robert Hubmann  
Grand Resort Bad Ragaz  
7310 Bad Ragaz

Tel. 081 303 37 20

[golfclub@resortragaz.ch](mailto:golfclub@resortragaz.ch)  
[www.golf-restaurant.ch](http://www.golf-restaurant.ch)

### **Öffnungszeiten**

21. März bis Ende Golfsaison  
Täglich 8.30 bis 21 Uhr  
(warme Küche von 11.30 bis 20 Uhr)



## Löwen

Bad Ragaz SG

14 Gault-Millau-Punkte



## Gelebte Gastfreundschaft

Das Wirtshaus Löwen zählt mit seinen 250 Jahren zu den ältesten Gasthäusern von Bad Ragaz. Es liegt direkt am Ort, an dem sich einst der Zugang zum alten Zollhaus befand. Uns gefällt, dass unser alter Löwen Reisende und Fuhrleute mit Pferden als Taverne beherbergte, bevor sie die Reise nach Graubünden antraten. Mit Sorgfalt und Respekt vor Tradition und Geschichte gestalten wir für Sie in diesen Gemäuern eine liebevolle Atmosphäre. Sie werden sich bei uns zu Hause fühlen, wir sind ein Ort der gelebten Gastfreundschaft.

Seit 2013 hat unsere Küche ein neues Herzstück bekommen – einen Holzkohlegrill, den wir aus Australien importiert haben. Edle Fleischstücke und delikate Meeresfrüchte direkt vom Grill auf den Teller, dazu eine Auswahl von hausgemachten Saucen und marktfrischen Beilagen: Sie werden begeistert sein.

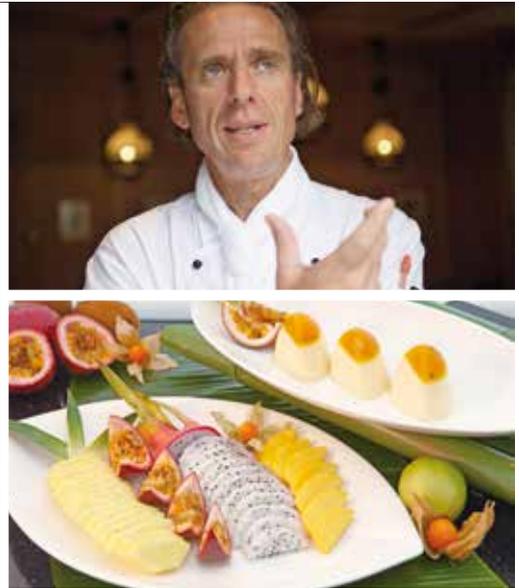
Wirtshaus Löwen  
Rosa & Andreas Ilmer  
Löwenstrasse 5  
7310 Bad Ragaz

Tel. 081 302 13 06

info@loewen.biz  
www.loewen.biz

### Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag  
9 bis 23 Uhr



## *Kulinarische Reise nach Thailand und China*

In dem mit 13 GaultMillau-Punkten bewerteten Restaurant Namun («warmes Wasser») stehen thailändische und chinesische Spezialitäten auf der Speisekarte – leicht, bekömmlich, frisch und teils mit dem Feuer Asiens. Küchenchef Renato Wüst hat sich unter anderem in Bangkok Inspiration geholt. Erfolgsgeheimnis und Kochphilosophie von Wüst ist die Vielseitigkeit: «Ob klassisch oder neuzeitlich, ob trendig oder traditionell, ob japanisch oder ayurvedisch, ob leicht, bekömmlich oder einfach. Einfach im Sinn von klar; klar wie Wasser.»

Neben der klassischen Speisekarte bietet das Restaurant auch eine auf dem iPad. Diese bietet Unterhaltung und Informationen rund um das Restaurant und seine Köstlichkeiten und ermöglicht über die Webcam Einblicke in die Küche.

Restaurant Namun  
Renato Wüst  
Grand Resort Bad Ragaz  
7310 Bad Ragaz

Tel. 081 303 30 30

reservation@resortragaz.ch  
www.namun.ch

### **Öffnungszeiten**

Dienstag bis Samstag  
18 bis 22 Uhr  
(Ferien: 9. März bis 24.3.  
und 10. August bis 28.8.14)



## Rössli

Bad Ragaz SG

15 Gault-Millau-Punkte



## *Überraschend, vielfältig, erfinderisch*

Ueli Kellenbergers Küche ist überraschend, vielfältig, erfinderisch. Er kocht saisongerecht und marktfrisch. Wer das Rössli kennt, sitzt an den Tisch und lässt ohne Blick in die Karte auftragen: Kellenberger wechselt das Fünf- bis Sechsgangmenü wöchentlich. Und wer das Rössli verlässt, wundert sich nicht, dass GaultMillau den Koch mit 15 Punkten ausgezeichnet hat. Weitherum geschätzt ist das Rössli auch für seine preiswerten, aber mit Meisterliebe zubereiteten Menüs über Mittag.

Im Weinkeller lagern über 500 Weine. Vorzüglich aus dem Burgund, dem Bordelais und dem Rhonetal. Und natürlich aus der Bündner Herrschaft: Martha & Daniel Gantenbein, Thomas Studach, Christian Obrecht, Irene Grünenfelder und andere. Die Produkte der wichtigen Produzentinnen und Produzenten sind vorrätig.

Hotel Rössli  
Doris & Ueli Kellenberger  
Freihofweg 3  
7310 Bad Ragaz

Tel. 081 302 32 32

info@roessliragaz.ch  
www.roessliragaz.ch

### **Öffnungszeiten**

Sonntag und Montag geschlossen



## *Einfallsreiche saisonale Küche*

Wer am Ortsausgang Arbon nach Berg abbiegt, findet unter dem Schloss Hahnberg in idyllischer Umgebung das Restaurant zum Sternen (13 Gault-Millau-Punkte). Küchenchef Franz Rumpler bietet im Riegelhaus von 1890 eine gehobene, gutbürgerliche Küche. Neben Klassikern wie Filet Stroganoff und dem «Sternengüggeli» stehen frische Spezialitäten auf der Speisekarte. Dabei wird grossen Wert auf regionale Produkte gelegt, wie etwa Fisch aus dem Bodensee oder Reh aus heimischer Jagd.

Feinschmeckern mit gehobenen Ansprüchen ist das Geniessermenu zu empfehlen. Vom Amuse-Bouche und der Vorspeise über den Hauptgang bis zum Dessert kreiert Rumpler seine Rezepte anhand des Angebotes des lokalen Marktes intuitiv aufeinander abgestimmt. Dazu empfiehlt der Chef eine Auswahl an passenden Weinen.

Speiserestaurant zum Sternen  
Franz Rumpler  
Landquart 13  
9305 Berg

Tel. 071 446 03 03

[speiserestaurant@sternen-berg.ch](mailto:speiserestaurant@sternen-berg.ch)  
[www.sternen-berg.ch](http://www.sternen-berg.ch)

### **Öffnungszeiten**

Dienstag bis Freitag  
11 bis 14 Uhr, 17.30 bis 23.30 Uhr  
Samstag 17.30 bis 23.30 Uhr



## Villa am See

Goldach SG

15 Gault-Millau-Punkte



## *Welt der Gaumenfreuden*

Das Feinschmeckerrestaurant «Villa am See» steht unübersehbar direkt am Bodensee in Goldach. Lassen Sie sich von Peter und Silvia Runge in die Welt der Gaumenfreuden entführen, Sie werden mit leichten und kreativen Köstlichkeiten der französischen, italienischen und regionalen Küche verwöhnt. Bei der Qualität werden keine Kompromisse gemacht: Es werden ausschliesslich marktfrische Produkte und hormon- und antibiotikafreies Fleisch und Fische verarbeitet.

Die Herstellung von Fonds, Saucen und Teigwaren ist die Spezialität des Hauses und werden selbstverständlich selbst gemacht. Die ungekünstelte Fischküche profitiert vom fangfrischen Bodenseefisch und von sorgfältig ausgewählten Salzwasserfischen und Meeresfrüchten. Dazu darf auch ein passender Wein nicht fehlen, welchen Sie aus der umfangreichen Weinkarte aussuchen dürfen.

Villa am See  
Peter & Silvia Runge  
Seestrasse 64  
9403 Goldach

Tel. 071 845 54 15

[www.villa-am-see.ch](http://www.villa-am-see.ch)

### **Öffnungszeiten**

Mittwoch bis Sonntag  
11 bis 14.30 Uhr, 17 bis 23.30 Uhr



## *Fischgerichte als Gedichte*

Das Restaurant Stiva Antica (zwei Kilometer nach Heiligkreuz Richtung Walenstadt) ist das einzige GaultMillau-Restaurant im Kanton St.Gallen ohne eigene Homepage. Denn dieses Ambiente muss man einfach hautnah erleben. In den vier alten Stuben aus dem 17. Jahrhundert und im schattigen Garten kann man sich so richtig verwöhnen lassen.

Ruedi Looser bekocht und bewirbt seine Gäste seit 26 Jahren zwischen Sargans und Walensee im Stiva Antica. Seine Fischgerichte mit Fischen aus dem Walen- oder Zürichsee sind ein Gedicht. Eglifilet im Blaumohn gebraten mit Steinpilzrisotto, Felchen im Röstimantel, Mistkratzer oder Beerengratin mit italienischer Vanilleglace sind die meistkonsumierten Gerichte. Mels und Sargans produzieren hervorragende Weine, die sich fast alle in der reichhaltigen Weinkarte finden.

Restaurant Stiva Antica  
Ruedi Looser  
Ludiweg 2  
8888 Heiligkreuz-Mels

Tel. 081 723 37 66

[stivaantica@bluewin.ch](mailto:stivaantica@bluewin.ch)

### **Öffnungszeiten**

Freitag bis Dienstag  
11 bis 14.30 Uhr, 17.30 bis 23 Uhr



## Neue Blumenau

Lömmenschwil SG

15 Gault-Millau-Punkte



## *Herzblut und Passion*

2008 wurde das stattliche Gasthaus komplett renoviert und heisst seine Gäste seither mit stilvollem, einladendem Ambiente willkommen. Im Sommer lässt es sich auch auf der Terrasse oder im Garten wunderbar tafeln.

Pächterin und Chef de Cuisine Bernadette Lisibach zählt zu den besten Köchinnen der Schweiz und wurde vom GaultMillau bereits zum zweiten Mal in Folge mit 15 Punkten ausgezeichnet. Seit Ende 2011 führt sie die Neue Blumenau mit Herzblut und Passion und begeistert mit einer kulinarischen Bodenständigkeit auf höchstem Niveau. Dabei setzt sie auf die klassische Kochkunst ohne Schnörkel sowie auf saisonale Spitzenprodukte. Lisibach und ihr Team setzen auf persönliche Gästebetreuung und überzeugen mit einem gut bestückten Weinkeller.

Neue Blumenau  
Bernadette Lisibach  
Romanshorerstrasse 2  
9308 Lömmenschwil

Tel. 071 298 35 70

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

### **Öffnungszeiten**

Dienstag bis Freitag  
ab 11.30 und ab 18.30 Uhr  
Samstag ab 18.30 Uhr



## *Feiern mit 360°-Aussicht*

Die grossartige Aussicht der Idylle vor den Toren St.Gallens reicht vom Alpstein zum Bodensee. In unseren wunderbaren Stuben verwöhnen wir Sie mit bodenständigen Gerichten. Leichte und schone Zubereitung sowie Produkte aus der Umgebung sind für uns selbstverständlich. Hochlandrind, Zwetschgen, Nüsse und Kräuter kommen aus dem eigenen Garten. Die Weinkarte ist mit über hundert österreichischen Weinen bestückt, ergänzt mit Weingütern aus der Schweiz und Europa. Unsere Leistung wird von GaultMillau mit 15 Punkten ausgezeichnet, von Guide Michelin mit dem BIB Gourmand.

Ein Erlebnis ist es auch, in der Panorama-Schüür mit bis zu 80 Personen zu feiern. Auch für Tagesseminare sind Sie hier goldrichtig – und wir kreieren für Sie das passende kulinarische Angebot für fast jedes Budget.

Wirtschaft Ruggisberg  
Barbara & Werner Nöckl  
Ruggisberg 416  
9308 Lömmenschwil

Tel. 071 298 54 64

wirtschaft@ruggisberg.ch  
www.ruggisberg.ch

### **Öffnungszeiten**

Mittwoch bis Samstag  
11 bis 14 Uhr, 18 bis 23 Uhr  
Sonntag 11 bis 17 Uhr



## Schlüssel

Mels SG

17 Gault-Millau-Punkte, 1 Michelin-Stern, Bib Gourmand Michelin



## 40 Jahre Leidenschaft

In diesem historischen und über 200 Jahre alten Patrizierhaus steht Patron und Chefkoch Seppi Kalberer seit genau 40 Jahren hinter dem Herd – und dies mit unverminderter Leidenschaft und Kreativität. Seit 2013 wird er von seinem Sohn Roger unterstützt; zusammen zünden sie ein kulinarisches Feuerwerk, bei dem sowohl der Vater als auch der Sohn ihr handwerkliches Können und Talent unter Beweis stellen.

Im speziell für das Jubiläumsjahr kreierten Menu werden Klassiker serviert, die sich in all den Jahren herauskristallisiert haben. Fehlen darf dabei die unvergleichliche geschmorte Kalbsbacke natürlich nicht, mit der der Schlüssel in die Geschichte der Kulinarik eingegangen ist. Eine grosse Feier am 3. Oktober 2014 findet mit dem legendären Engel-Chörlü aus Appenzell statt.

Restaurant Schlüssel

Seppi & Roger Kalberer, Marianne Blum  
Oberdorfstrasse 5  
8887 Mels

Tel. 081 723 12 38

[schuessel.mels@bluewin.ch](mailto:schuessel.mels@bluewin.ch)  
[www.schuesselmels.ch](http://www.schuesselmels.ch)

### Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag  
mittags und abends



## *Geschichtsträchtigt und modern*

Ob im historischen Buckstübli, der gemütlichen Rhystube oder der modernen Gaststube: Herzlichkeit und Gastfreundschaft sind in allen Räumen zu spüren. Der romantische Gastgarten unter alten Kastanien und Linden verbreitet ein besonderes mediterranes Flair.

Hansruedi Frischknechts Herz schlägt für die klassische französische Küche. Er versteht es, diese mit fernöstlichen und mediterranen Aromen zu kombinieren. Hier kommen Fischliebhaber auf ihre Kosten, aber auch mit den Fleischgerichten punktet er. Frischknechts ungekünstelte Küche steht für solide, hochwertige Produkte, die frisch zubereitet werden. Sie ist schlicht, aber authentisch – und vor allem überzeugend im Geschmack. Abgerundet durch einen hervorragenden Service macht das die «Eintracht» zu einer der ersten Adressen im Rheintal.

Haus zur Eintracht  
Esther & Hansruedi Frischknecht  
Buckstrasse 11  
9463 Oberriet

Tel. 071 763 66 66

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

### **Öffnungszeiten**

Mittwoch geschlossen



## Dieci al lago

Rapperswil SG

14 Gault-Millau-Punkte



## *Erlesene Fisch- und Fleischgerichte*

Das Ristorante Dieci al lago hält mit seinem Freestyle-Koch Reto Hasler und 14 GaultMillau-Punkten gute Argumente für seine Gäste bereit, sich kulinarisch verwöhnen zu lassen. Geniessen Sie unser Ristorante mit der puristischen Inneneinrichtung im 1. Stock. Mit Blick auf See, Hafen und Fischmarktplatz verwöhnen wir Sie mit erlesenen Fisch- und Fleischgerichten, ausgesuchten Weinen und verführerischen Desserts.

Unser Saal mit Terrasse steht für Bankette, Hochzeiten, Versammlungen oder geschäftliche Events bis zu 80 Personen zur Verfügung. Die Sicht auf den See sowie die erstklassige Küche machen jeden Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis. Küchenchef Reto Hasler, und das Dieci-Team freuen sich auf Ihren Besuch.

Dieci al lago  
Reto Hasler  
Fischmarktplatz 1  
8640 Rapperswil

Tel. 055 210 12 20

ristorante@dieci.ch  
[www.dieci.ch/restaurant-rapperswil](http://www.dieci.ch/restaurant-rapperswil)

### **Öffnungszeiten**

Im Sommer: Dienstag bis Sonntag  
11 bis 14 Uhr, 18 bis 23 Uhr  
Im Winter: Dienstag bis Samstag  
11 bis 14 Uhr, 18 bis 23 Uhr



## *Besondere Adresse am Bodensee*

«Es gibt Orte, an denen man etwas Besonderes erleben darf. Einer dieser Orte ist Rorschach – und das Restaurant Englers am See», sagt Michael Schweizer und blickt auf sein Lokal, das direkt am Hafen liegt und einen berausenden Ausblick auf den Bodensee bietet. Hier möchte man verweilen und eines dieser leckeren Fischmenüs geniessen. Aber auch die anderen Gerichte, die das Team um Michael Schweizer aus saisonalen Produkten kreiert, sind typisch schweizerisch und mediterran angehaucht.

Auch in den klimatisierten Räumlichkeiten, deren Einrichtung Harmonie vermittelt, weil sie mit Stil und viel Liebe zum Detail geschaffen wurde, fühlen sich die Gäste wohl. Während sie die wohl-schmeckenden Genüsse aus der Küche geniessen, verfolgen sie das bunte Treiben am Rorschacher Hafen.

Restaurant Englers am See  
Michael Schweizer  
Hauptstrasse 56  
9400 Rorschach

Tel. 071 841 08 08

info@englers-amsee.ch  
www.englers-amsee.ch

### **Öffnungszeiten**

Mittwoch bis Sonntag  
durchgehend ab 10 Uhr



## Löwen

Sargans SG

14 Gault-Millau-Punkte



## *Lust auf mehr*

Kreationen, die die Sinne anregen, Freude bereiten und Lust auf mehr verbreiten: Pächter und Küchenchef Thomas Dolp und sein engagiertes Team heissen Sie im schönen Städtchen Sargans willkommen. Gerne begrüssen wir Sie zum Apéro in unserem frisch renovierten Jazzkeller, bevor Sie dann in unserem gemütliches Restaurant ein geschmackvolles trendiges oder traditionelles Menü geniessen. Unsere Mittagsmenüs wechseln täglich. Die À-la-carte-Karte wechselt bis zu fünf Mal jährlich, je nach Saison. Aktuell ist das Zunfthaus zum Löwen mit 14 GaultMillau-Punkten bewertet.

Das liebevoll eingerichtete Barbarastübli eignet sich besonders für Familien- oder Firmenfeiern mit bis zu 25 Personen. Für grössere Anlässe steht unser Saal zu Verfügung. Erleben Sie gelungene Stunden im ganz besonderen Löwen-Ambiente.

Zunfthaus zum Löwen  
Thomas Dolp  
Städtchenstrasse 60  
7320 Sargans

Tel. 081 723 71 03

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

### **Öffnungszeiten**

Dienstag bis Samstag  
ab 11 und ab 18 Uhr



## Marktfrisches Crossover

Der Weg, um himmlisch zu speisen, ist in St.Gallen ganz kurz. Er führt aber gleichwohl nach oben: in den ersten Stock an der Gallusstrasse 4. Im Altstadthaus hat einst Reformator Johannes Kessler gelebt.

Seit zwölf Jahren nun steht Alexander Zimmermann in der wohl kleinsten Küche der Stadt. Auch er ein Reformator – allerdings der kulinarischen Art: Natürlich tischt er Bratwurst und Leberli auf. Mit der gleichen Leidenschaft aber erfindet er Altes neu: Crossover, inspiriert von der Frische des Marktes und umhüllt von den Aromen der Saison. Seine Überraschungsmenüs mit bis zu fünf Gängen machen die gemütliche Gaststube definitiv zum Himmel, und für das Serviceteam ist jeder Gast ein Freund. Alex und Cornelia Zimmermann führen auch das Restaurant Nektar an der Geltenwilenstrasse.

Wirtschaft zur Alten Post  
Cornelia & Alexander Zimmermann  
Gallusstrasse 4  
9000 St.Gallen

Tel. 071 222 66 01

info@apost.ch  
www.apost.ch

### Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag  
Mittag und Abend



**Einstein**  
St.Gallen SG



## *Details führen zur Vollendung*

Die besten saisonalen Grundprodukte der Ostschweiz, Fischdelikatessen aus dem Bodensee, Fleischspezialitäten aus hiesiger Jagd oder von Züchtern aus der Region auf einem Teller vereint, um die Gaumen der Gäste zu zaubern: Gehoben, aber nicht abgehoben präsentiert sich die Küche des E. Restaurants, auf dessen Karte Urchiges, Geschmortes, aber auch Kreatives seinen Platz findet.

Zusammen mit Küchenchef Marco Friedrich hat Thuri Maag, ehemaliger Sternekoch und Patron von «Thuri's Blumenau» mit 17 GaultMillau-Punkten, die Menükarte neu definiert. Gastgeber Sebastian Jäger und sein Team kümmern sich um das Gästewohl; Küchenkünstler Friedrich und seine motivierten Helfer zaubern kreative und überraschende Kombinationen auf den Teller, um die Gaumen der Gäste zu zaubern!

Das E. Restaurant  
Einstein St.Gallen  
Berneggstrasse 2  
9000 St.Gallen

Tel. 071 227 55 55

restaurant@einstein.ch  
www.einstein.ch

### **Öffnungszeiten**

Montag bis Freitag 11.45 bis 14 Uhr,  
18 bis 22 Uhr  
Samstag, Sonntag und Feiertage  
18 bis 22 Uhr



## *Vom «Schoren» zum «Level»*

Das Restaurant Level setzt sich zum Ziel, Genuss ein paar Stufen höher anzusetzen. Das gepflegte Interieur, verbunden mit stilvollem Wintergarten und romantischer Terrasse, lädt zum Verweilen ein. Die Gäste können vom Arbeitsstress einen Level zurückschalten und dafür die Entspannung einige Levels hochfahren. Sie geniessen die ausgezeichnete südländische Küche und das mediterrane Ambiente.

Sei es im charmanten Restaurant oder im sonnendurchfluteten Wintergarten – Küchenchef Sigggi Tschurtschenthaler (GaultMillau-Einstieg mit 14 Punkten), Servicechef Fatmir und das Level-Team machen die Einkehr zu einem gelungenen Erlebnis nach dem Motto: «Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen». Beste und stets frische Produkte sowie eine exklusive Weinauswahl runden das Angebot ab.

Restaurant Level  
Dode Nushi  
Dufourstrasse 150  
9000 St.Gallen

Tel. 071 999 09 09

[info@level-restaurant.ch](mailto:info@level-restaurant.ch)  
[www.level-restaurant.ch](http://www.level-restaurant.ch)

### **Öffnungszeiten**

Montag bis Samstag  
12 bis 14 Uhr, 17.30 bis 23 Uhr



**Schlössli,**  
St.Gallen SG

14 Gault-Millau-Punkte



## *Neuinterpretierte Ostschweizer Küche*

In den «Gaststuben zum Schlössli» sind Regionalität, Saisonalität und Marktfrische Verpflichtung. Das Team um Gastgeber Ambros Wirth zelebriert die traditionelle Ostschweizer Küche und verleiht ihr mit Neuinterpretationen Pfiff. Was in den historischen Stuben und Sälen stilvoll aufgetischt wird, schmeichelt dem Auge wie dem Gaumen. Hinter den Speisen verbergen sich Geschichten. Wirth kennt sie alle, weiss, wo die Produkte gewachsen sind, wie sie verarbeitet wurden und welche Bedeutung sie für die Region haben.

Das mit 14 GaultMillau-Punkten ausgezeichnete «Schlössli» ist Culinarium-zertifiziert – die Konsequenz in der Umsetzung der Regionalität brachte dem Team sogar die Culinarium-Krone 2013. 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)



## *Punkte kann man nicht essen...*

...im Gegenteil. Ein Punkt bezeichnet in der Regel das Ende. Punkt. Wohl deshalb haben sich die Herren Gault und Millau als Gastgeberbeauszeichnung für «Hauben» entschieden. Dabei bedienten sie sich der Symbolsprache, zeigen Kochhauben – fügen aber stets auch die verliehene Punktzahl ein. Für das Walhalla sind es deren dreizehn. Immer noch nicht essbar, aber Anerkennung auf den Punkt gebracht.

Dreizehn sehr gute Gründe für Feinschmecker, oder besser für alle, die Essen gerne geniessen. Die Walhallaküche ist der norditalienischen Tradition verpflichtet und verwendet – wo immer möglich und sinnvoll – Produkte aus der eigenen Region. Denn nur sorgsamste Auswahl der Zutaten und liebevollste Zubereitung entscheiden letztlich über Hauben und Punkte im «Neuen Testament der Gourmetküche».

Restaurant Walhalla  
Zlatana Obradovic  
Bahnhofplatz  
9000 St.Gallen

Tel. 071 228 28 18

info@hotelwalhalla.ch  
www.hotelwalhalla.ch

### **Öffnungszeiten**

Täglich 6.30 bis 23 Uhr  
Betriebsferien 12. Juli. bis 10.August 2014



## Löwen Tübach SG

14 Gault-Millau-Punkte



## *Verwöhnen und beraten*

Der «Löwen» steht mitten im idyllischen Tübach beim Dorfbrunnen. Seit 14 Jahren wirten hier Gabj und Jacques Neher. Qualität, Gastfreundschaft und Herzlichkeit werden grossgeschrieben. Die Atmosphäre ist gediegen, der Genuss grenzenlos und saisonal. Das Angebot reicht vom Mittags- bis zum Gourmetmenü. Säli für 36, Stübli für 24 und Restaurant für 16 Personen.

Spezielle Highlights im Gilde-Löwen sind die Kalbsgourmet-Metzgete-Wochenenden (März und Oktober) oder ein asiatisches Wochenende mit Sushi. Jacques Neher ist nicht nur in der Küche tätig, er verwöhnt und berät seine Gäste auch nach dem Service – etwa mit einer Grappadegustation (hundert Sorten an Lager). Die wichtigste Auszeichnung für die Nehers sind zufriedene Gäste, die immer wieder kommen.

Wirtschaft zum Löwen  
Gabj & Jacques Neher  
Kirchstrasse 9  
9327 Tübach

Tel. 071 841 20 42

[info@wirtschaft-loewen.ch](mailto:info@wirtschaft-loewen.ch)  
[www.wirtschaft-loewen.ch](http://www.wirtschaft-loewen.ch)

### **Öffnungszeiten**

Montag, Donnerstag, Freitag, Sonntag  
10 bis 14 Uhr, ab 18 Uhr  
Samstag ab 18 Uhr



## *Liebe zum Detail*

Seit April 2011 führt Stefan Rehli den Löwen in Walenstadt als Alleinkoch. Mittags werden die Gäste mit einem leckeren, dreigängigen Mittagsmenü im Restaurant bedient, gegen Reservat ion selbstverständlich auch «à la carte» in der Taverne. Abends werden die Gäste in der geschmackvoll dekorierten Taverne kulinarisch verwöhnt. Man findet den Löwen auch im GaultMillau, er wurde heuer wieder mit 14 Punkten belohnt.

Auch die Weinkarte ist etwas für Feinschmecker und überrascht mit günstigen Trouvaillen, aber auch mit auserlesenen edlen Tropfen. Reservationen sind empfehlenswert. Und nach dem Essen laden schlichte, mit Liebe zum Detail renovierte Hotelzimmer zum Verweilen ein. Das Löwenteam freut sich darauf, Sie verwöhnen zu dürfen.

Restaurant Löwen  
Stefan Rehli  
Seestrasse 20  
8880 Walenstadt

Tel. 081 735 11 80

loewenwalenstadt@bluewin.ch  
www.loewen-walenstadt.ch

### **Öffnungszeiten**

Sonntag und Montag geschlossen



## Segreto

Wittenbach SG

16 Gault-Millau-Punkte, 1 Michelin-Stern



### *Jedes Detail stimmt*

Das Segreto ist eine Topadresse für Geniesser. Seit vier Jahren kocht hier Martin Benninger. Solides Handwerk – gelernt bei Spitzenköchen von internationalem Renommee – und seine Liebe zum Kochen haben ihm 2011 den ersten Michelin-Stern eingebracht. Benninger ist das Feine, Kreative und Schöne wichtig, der Spagat zwischen mediterraner Küche und saisongerechten Produkten aus der Region gelingt perfekt.

Im Segreto stimmt jedes Detail: das neu gestaltete Ambiente, die unvergleichlichen Kreationen aus der Küche, der aufmerksame Service unter Maître Benjamin Gilly und nicht zuletzt die rekordverdächtige Weinkarte. Saisonal wechselnde Abendkarte und jede Woche ein neues Mittagsmenü für den Business-Lunch. Im Restaurant finden 50 Gäste Platz, auf der Terrasse weitere 40 und in der Cantina 20 bis 25.

Ristorante Segreto  
Martin Benninger & Benjamin Gilly  
Abacus-Platz 1  
9300 Wittenbach

Tel. 071 290 11 11

info@segreto.ch  
www.segreto.ch

#### **Öffnungszeiten**

Dienstag bis Freitag  
12 bis 14 Uhr, 18.30 bis 22 Uhr  
Samstag 18.30 bis 22.00



## *Koch aus Leidenschaft*

Urs Wilhelm, vom Guide Michelin seit bald 20 Jahren mit einem Stern ausgezeichnet, ist zwar im Rentenalter. Natürlich kann er aber die Finger nicht vom Herd lassen. Die neue Freude, die er sich im Alter gönnt, ist weniger Stress – und begrenzte Öffnungszeiten. Das heisst, wenn man zu dem Koch aus Leidenschaft geht, macht man erst einen Termin aus. Wilhelm kocht dann seine kraftvolle Küche, bestehend aus den beliebten Evergreens der 1960er Jahre, nur eben leichter gekocht und schöner präsentiert...

Wilhelms Palette ist vielseitig, vom Brötchen bis zum Dessert wird alles frisch und selbst gemacht. Wilhelms liebenswerte Frau Rita serviert seine Köstlichkeiten in einem aussergewöhnlichen Restaurant voller Kunst und Antiquitäten. Und wer nicht mehr heimfahren will, auf den warten vier Gästezimmer.

Urs Wilhelm's Restaurant  
Kaffeegasse 1  
8595 Altnau am Bodensee

Tel. 071 695 18 47

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

### **Öffnungszeiten**

Freitag bis Sonntag  
Bitte tel. reservieren



## Michelas Ilge

Arbon TG

13 Gault-Millau-Punkte



## Neues, Hits und Klassiker

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

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

Michelas Ilge  
Michela Abbondandolo  
Kapellgasse 6  
9320 Arbon

Tel. 071 440 47 48

michelasilge@gmx.ch  
www.michelasilge.ch

### Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag  
9.30 bis 23.30 Uhr



## *Geniessen in historischem Ambiente*

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

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

Restaurant-Hotel de Charme Römerhof  
Dominique & Gerald Bergue-Hunziker  
Freiheitsgasse 3  
9320 Arbon

Tel. 071 447 30 30

[info@roemerhof-arbon.ch](mailto:info@roemerhof-arbon.ch)  
[www.roemerhof-arbon.ch](http://www.roemerhof-arbon.ch)

### **Öffnungszeiten**

Dienstag bis Freitag  
11.30 bis 14 Uhr, 18 bis 22.30 Uhr  
Samstag 17.30 bis 22.30 Uhr  
(Hotel durchgehend geöffnet)



## Krone

Diessenhofen TG

13 Gault-Millau-Punkte



## *Bei feinem Essen daheim*

Allein der Blick aus dem Fenster auf den Rhein lohnt sich. In der Krone, bei Franz und Gudrun Oberholzer, fühlt man sich bei feinem Essen angenehm daheim, herzlich aufgehoben und freundlichst bewirtet. Zudem haben wir es hier mit einem der besten Fischlokale der Region zu tun. Fisch aus dem Bodensee und aus dem Rhein dominiert die saisonal ausgerichtete Karte; die Weine sind erlesen und ebenfalls oft aus der Region.

Vieles macht hier der Chef mit Hingabe selbst, die Desserts zum Beispiel und die «Guetzli» zum abschliessenden Kaffee. Oder er weiss kenntnisreich und mit Liebe zum Detail vieles zur phantastischen Käseauswahl zu sagen. Der Goldene Fisch signalisiert Kontinuität und Klasse; 13 Kochhauben bescheinigen dem Patron im am Rhein und der historischen Rheinbrücke gelegenen Stadthaus beste Qualität.

Hotel Restaurant Krone  
Franz & Gudrun Oberholzer  
Rheinstrasse 2  
8253 Diessenhofen

Tel. 052 657 30 70

info@krone-diessenhofen.ch  
www.krone-diessenhofen.ch

### **Öffnungszeiten**

Restaurant: Montag und Dienstag  
geschlossen



**Schupfen**  
Diessenhofen TG

Bib Gourmand Michelin



## *Kulinarische Highlights am Rhein*

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

Im Restaurant und auf unserer Rheinterrasse bieten wir regionale À-la-carte-Spezialitäten, ein exklusives Schupfenmenü, 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 & André Döbert  
Steinerstrasse 501  
8253 Diessenhofen

Tel. 052 657 10 42

info@schupfen.ch  
www.schupfen.ch

**Öffnungszeiten**  
Mittwoch bis Sonntag  
ab 9 Uhr



## Löwen

Eschlikon TG

14 Gault-Millau-Punkte



## *Täglich wechselndes Gourmetmenü*

Armin Küttel beweist sich lieber mit seiner Küche als mit Worten. Die ideenreichen und saisonalen Köstlichkeiten sprechen für sich. Die gleichermaßen klassische wie moderne Küche basiert auf frischen Saisonprodukten, die auf dem täglich wechselnden Gourmetmenü zur Auswahl stehen. Alle Produkte sind von bester Qualität und werden selbstverständlich frisch zubereitet.

Um Ihr Wohl kümmert sich liebevoll Susanne Schmid. Mit Rat und Tat steht sie ihren Gästen zur Seite – und hilft auch gerne bei der Wahl zum passenden Wein, denn die Auswahl ist vielfältig. All dies können Sie in gediegener, gemütlicher Atmosphäre im geschichtsträchtigen Löwen (Haus von 1772) geniessen. An warmen Tagen auch auf der schönen Terrasse unter den Schatten spendenden Kastanienbäumen.

Gasthof Löwen  
Susanne Schmid & Armin Küttel  
Bahnhofstrasse 71  
8360 Eschlikon

Tel. 071 971 17 83

loewen-eschlikon@bluewin.ch  
www.loewen-eschlikon.ch

### **Öffnungszeiten**

Dienstag bis Samstag  
10 bis 24 Uhr,  
Sonntag 10 bis 15 Uhr



## *Bewährtes Qualitätsdenken*

Gemäss Tafelinschrift sollen der Herzog von Weimar und sein Geheimrat sowie Dichturfürst Johann Wolfgang von Goethe 1779 im Gasthof zum goldenen Kreuz abgestiegen sein. Die Stukkaturen und Wandmalereien erinnern noch heute an diese Zeiten.

Inhaber Beat Jost erbringt seit 24 Jahren mit seinem bewährten Qualitätsdenken und seinem Team unter der Führung des Küchenchefs Christoph Komarnicki und der Aide du Patron Claudia Luchsinger kulinarische Höchstleistungen und verwöhnt Sie mit seiner exzellenten saisonalen Küche. Die langjährige Crew ist spezialisiert auf Banketts und Gourmetevents und erfüllt Ihre individuellen Wünsche. Streifen Sie den Alltagsstress vor der Haustür ab und geniessen Sie das wohltuende Ambiente in diesem altehrwürdigen Gasthaus – vielleicht auch in einem der neun gepflegten Gästezimmer? Beat Jost-Neu

Zürcherstrasse 134  
8500 Frauenfeld

Tel. 052 725 01 10

[beat.jost@goldeneskreuz.ch](mailto:beat.jost@goldeneskreuz.ch)  
[www.goldeneskreuz.ch](http://www.goldeneskreuz.ch)

**Öffnungszeiten**  
Täglich geöffnet



## Mammertsberg

Freidorf TG

17 Gault-Millau-Punkte



## Genuss und Gastlichkeit

Das altherwürdige, denkmalgeschützte Landhaus gibt den Blick frei über den Bodensee, die Berge und Apfel- und Kirschbäume. Im Mammertsberg wird eine leichte, kreative Gourmetküche zelebriert, bei deren Ausprägung Küchenchef August Minikus das regionale Erbe mit internationalen Einflüssen vermählt. Gastgeberin und Diplomsommelière Luisa Minikus ergänzt derweil eine der besten Bordeaux-Auswahlen mit Weinen aus der Schweiz, Italien und Spanien. Insgesamt umfasst der Cave 400 Positionen.

Mit dem Glaslift gelangen Sie ins Obergeschoss, wo sich sechs neue, luxuriöse Gästezimmer befinden. Zum Entschleunigen und Verweilen bietet sich die Lounge ebenfalls im OG an. In der kraftvollen Ruhe der Esprit-Lounge kommen Liebhaber von Rauch und Geist in den Genuss einer aromatischen Zigarre.

Restaurant Mammertsberg  
August & Luisa Minikus  
Bahnhofstrasse 28  
9306 Freidorf

Tel. 071 455 28 28

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

### Öffnungszeiten

Mittwoch bis Sonntag  
11.30 bis 14.30 Uhr, ab 18 Uhr



## *Mit Hauskino und 25 Kronen*

Dem idyllisch am Seerhein gelegenen Romantik Hotel Die Krone sind schon viele Preise verliehen worden: 2013 erhielt es den Thurgauer Tourismuspreis, und seit Jahren wird es von Gault-Millau als eines der «100 schönsten Gourmet-hotels der Schweiz» ausgezeichnet.

Das Restaurant empfängt den Besucher mit kulinarischen Köstlichkeiten. Die meisten Produkte stammen aus der Region und wurden naturnah hergestellt. Raphael Lüthy und Marc Wöhrle haben sich mit ihren Interpretationen längst einen Namen gemacht und begeistern mit klassischer und veganer Küche. Für die Gäste stehen auch das schicke Hauskino und die Davidoff-Raucher-Lounge zur Verfügung. Sie geniessen eine tolle Terrasse und 25 Hotelzimmer: Alle Zimmer dokumentieren mit Text und Bild eine europäische Krone.

Romantik Hotel Die Krone  
Raphael Lüthy  
Seestrasse 11  
8274 Gottlieben

Tel. 071 666 80 60

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

### **Öffnungszeiten**

Durchgehend bis Ende Oktober



## Nocturne

Kreuzlingen TG

15 Gault-Millau-Punkte, 1 Michelin-Stern



## *Geniessen mit allen Sinnen*

Wie die namensgebende Cuvée Nocturne vom Champagnerhaus Taittinger stehen die zwei Restaurants «Gourmet» und «Stube» im Schloss Brunnegg für Qualität, Frische und Passion. Ein besonderes kulinarisches Erlebnis ist ein Besuch im Gourmet, wo Michael Hirling und sein Team 15 Gault-Millau-Punkte und einen Michelin-Stern erkocht haben. Im gemütlichen Ambiente der Stube wiederum wird der Gast mit einer leichten, saisonalen Landküche verwöhnt – sie ist auch der perfekte Rahmen für Bankette.

Höchster Genuss, gemütliches Beisammensein und begeisterte Gäste sind das Motto des Hauses. Übrigens: In den stilvollen Suiten lässt es sich beim schönen Ausblick herrlich entspannen...

Nocturne Gourmet – Hotel – Stube  
Michael Hirling  
Girsbergstrasse  
8280 Kreuzlingen

Tel. 071 672 36 36

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

### **Öffnungszeiten**

Dienstag bis Samstag  
18 bis 24 Uhr

Stube zusätzlich Dienstag bis Freitag  
11.30 bis 14 Uhr

Schlosshotel ganzjährig geöffnet



## *Direkt aus der Region*

Barbara und Peter Günter wirten bereits seit einem Vierteljahrhundert im Seegarten. Seit einiger Zeit erstrahlen das Restaurant und der «Salon Bordeaux» in neuem Glanz. Und das in einem Haus von 1749! Küchenchef Günter ist stolz auf das Erreichte. «Wir bieten vom Sandwich bis zur Hohen Schule der Kochkunst alles an. Aber immer nur mit den allerbesten Zutaten.» Sein Motto: Was ist grössere Freude, als selbst anderen Leuten Freude zu bereiten?

Dementsprechend vernünftig fällt das Studium der Speisekarte aus, deren Zutaten und Komponenten wo immer möglich direkt aus der Region kommen. Auch die Weinkarte hat es in sich: Schon 2002 wurde sie vom «Weinwässer» zu den 20 besten der Schweiz erklärt. Und 2013 wurde sie vom Schweizerischen Sommelierverband in die Liste «Beste Weinkarten der Schweiz» aufgenommen.

Restaurant Seegarten  
Barbara & Peter Günter  
Promenadenstrasse 40  
8280 Kreuzlingen

Tel. 071 688 28 77

[restaurant@seegarten.ch](mailto:restaurant@seegarten.ch)  
[www.seegarten.ch](http://www.seegarten.ch)

### **Öffnungszeiten**

Montag und Dienstag geschlossen

# CUVÉE JEAN-GEORGES

## DAS BESTE AUS DEM APFEL

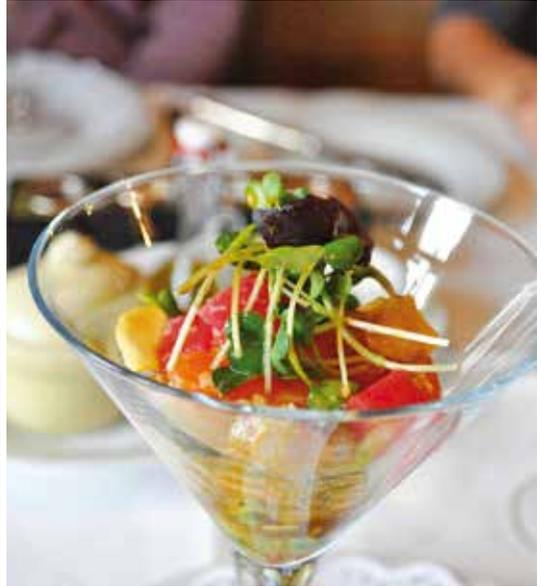
Apfelschaumwein –  
das ideale Apérogetränk.  
Köstlich im Geschmack,  
mit wenig Alkohol (7 %vol).





## Taverne zum Schäfli Wigoltingen TG

18 Gault-Millau-Punkte, 1 Michelin-Stern



### «Das Beste oder nichts!»

Die über 350 Jahre alte «Taverne zum Schäfli» ist dank Wolfgang und Marlis Kuchler-Weber seit 1983 zu einer Institution geworden. Kein Wunder, Kuchler – mit 18 GaultMillau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet – tischt von den Amuse-bouches bis zu den Friandises nur vom Feinsten auf.

Die klassisch französische Küche ist immer noch sein Leitstern; Kuchler lebt aber von der Spannung zwischen seiner einstigen Heimat Baden-Württemberg und seiner weltoffenen Neugierde, spricht wenig von Kreativität, mehr von Ehrgeiz und Willenskraft, und zeichnet sich durch hohe Geschmackssicherheit aus. Der Meisterkoch hat die Devise von Gottlieb Daimler für sich und sein Metier verinnerlicht: «Das Beste oder nichts.»

Taverne zum Schäfli  
Wolfgang & Marlis Kuchler-Weber  
Oberdorfstrasse 8  
8556 Wigoltingen bei Frauenfeld

Tel. 052 763 11 72

[kontakt@schaefli-wigoltingen.ch](mailto:kontakt@schaefli-wigoltingen.ch)  
[www.schaefli-wigoltingen.ch](http://www.schaefli-wigoltingen.ch)

#### Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag  
9 bis 14 Uhr, 18.30 bis 24 Uhr  
Ferien: 27. Juli bis 19. August 2014

## Auf einen Blick



### Abkürzungen:

GM = Gault-Millau-Punkte

MS = Michelin-Sterne

Bib = Bib Gourmand Michelin – Restaurants, die «sorgfältig zubereitete und preiswerte Mahlzeiten» anbieten

## Appenzell-Innerrhoden

<b>Säntis Appenzell</b> 13 GM	Landsgemeindeplatz 9050 Appenzell	071 788 11 11 www.saentis-appenzell.ch
<b>Flickflauder Weissbad</b> 16 GM	Hof Weissbad 9057 Weissbad	071 798 80 80 www.hofweissbad.ch

## Appenzell-Ausserrhoden

<b>Sternen Bühler</b> 13 GM	Hauptstrasse 180 9055 Bühler	071 793 17 58 www.sternen-appenzellerland.ch
<b>Truube Gais</b> 15 GM	Rotenwies 9 9056 Gais	071 793 11 80 www.truube.ch
<b>Zum Hirschen Gais</b> 12 GM	Stossstrasse 17 9056 Gais	071 793 13 03 www.hirschen-gais.ch
<b>Bären Grub</b> 15 GM	Halten 112 9035 Grub	071 891 13 55 www.baeren-grub.ch
<b>Bö's Heiden</b> 14 GM	Seeallee 8 9410 Heiden	071 898 15 15 www.hotelheiden.ch
<b>Rüti Herisau</b> 13 GM	Rütistrasse 1683 9100 Herisau	071 352 32 80 www.ruetiherisau.ch
<b>Zum Gupf Rehetobel</b> 17 GM, 1 MS	Gupf 20 9038 Rehetobel	071 877 11 10 www.gupf.ch
<b>Zur Post Rehetobel</b> 14 GM	Dorf 6 9038 Rehetobel	071 877 14 42 www.gourmetatelier.ch
<b>KUK Haus für Kultur im Rank</b> 14 GM	Im Rank 83 9103 Schwellbrunn	071 351 12 12 www.kukimrank.ch
<b>Aglio e Olio Speicher</b> 13 GM	Zaun 5-7 9042 Speicher	071 343 80 00 www.aglioolio.ch
<b>Anker Teufen</b> 14 GM	Dorf 10 9050 Teufen	071 333 13 45 www.anker-teufen.ch
<b>Urnäscher Kreuz</b> Bib	Unterdorfstrasse 16 9107 Urnäsch	071 364 10 20 www.urnaescher-kreuz.ch
<b>Treichli Wienacht-Tobel</b> 13 GM	Unterwienacht 451 9405 Wienacht-Tobel	071 891 21 61 www.treichli.ch
<b>Krone Wolfhalden</b> 12 GM	Kronenstrasse 63 9427 Wolfhalden	071 891 11 20 www.kronewolfhalden.ch

## Fürstentum Liechtenstein

<b>Schatzmann Triesen</b> 17 GM, 1 MS	Landstrasse 80 9495 Triesen	00423 399 12 12 www.schatzmann.li
<b>Residence Vaduz</b> 13 GM	Städtle 23 9490 Vaduz	00423 239 87 87 www.restaurant-residence.li
<b>Sonnenhof Vaduz</b> 16 GM, 1 MS	Mareestrasse 29 9490 Vaduz	00423 239 02 02 www.sonnenhof.li
<b>Torkel Vaduz</b> 16 GM	Hintergasse 9 9490 Vaduz	00423 232 44 10 www.torkel.li

# ÄLTESTE SCHWEIZER BRAUKUNST



Seit der Gründung im Jahr 1779 ist Schützengarten eigenständig und bei Kunden und Konsumenten tief verwurzelt. Hier pflegen und leben Braumeister die Jahrhunderte alte Braukunst mit grosser Sorgfalt.



Die Bier-Kreationen der ältesten Brauerei der Schweiz werden jährlich mit der höchstmöglichen Auszeichnung für «beste Qualität und höchsten Genuss» prämiert.



## Für eine ausgewogene Work-Life-Balance im Betrieb.

Lunch-Checks sind ein bargeldloses Zahlungsmittel, das Mitarbeitende in über 5000 Restaurants einlösen können. Gemeinsam auswärts essen und kulinarische Abwechslung geniessen stärkt nicht nur den Teamgeist sondern fördert auch die Leistungsfähigkeit.

Die kostengünstige Alternative zum Personalrestaurant und bar ausbezahlten Spesen spart zudem Sozialabgaben.

[lunch-check.ch](http://lunch-check.ch)

**SCHWEIZER LUNCH-CHECK**  
DIE LECKERSTE WÄHRUNG DER SCHWEIZ.



**St.Gallen**

<b>Ilge Arnegg</b> Bib	Bischofszellerstrasse 336 9212 Arnegg	071 388 59 0 www.ilge.ch
<b>Äbtestube Bad Ragaz</b> 17 GM, 1 MS	Grand Resort Bad Ragaz 7310 Bad Ragaz	081 303 30 30 www.aebtestube.ch
<b>Bel-Air Bad Ragaz</b> 15 GM	Grand Resort Bad Ragaz 7310 Bad Ragaz	081 303 30 30 www.resortragaz.ch
<b>Golf Restaurant Bad Ragaz</b> 13 GM	Grand Resort Bad Ragaz 7310 Bad Ragaz	081 303 37 20 www.resortragaz.ch
<b>Löwen Bad Ragaz</b> 14 GM	Löwenstrasse 5 7310 Bad Ragaz	081 302 13 06 www.loewen.biz
<b>Namun Bad Ragaz</b> 13 GM	Grand Resort Bad Ragaz 7310 Bad Ragaz	081 303 30 30 www.namun.ch
<b>Rössli Bad Ragaz</b> 15 GM	Freihofweg 3 7310 Bad Ragaz	081 302 32 32 www.roessliragaz.ch
<b>Zum Sternen Berg</b> 13 GM	Landquart 13 9305 Berg	071 446 03 03 www.sternen-berg.ch
<b>Villa am See Goldach</b> 15 GM	Seestrasse 64 9403 Goldach	071 845 54 15 www.villa-am-see.ch
<b>Stiva Antica Heiligkreuz-Mels</b> 13 GM	Ludiweg 2 8888 Heiligkreuz- Ragnatsch	081 723 37 66
<b>Bodega Noi Lichtensteig</b> 14 GM	Loretostrasse 19 9620 Lichtensteig	071 988 88 28 www.bodeganoi.ch
<b>Neue Blumenau Lömmenschwil</b> 15 GM	Romanshorerstrasse 2 9308 Lömmenschwil	071 298 35 70 www.neueblumenau.ch
<b>Ruggisberg Lömmenschwil</b> 15 GM, Bib	Ruggisberg 9308 Lömmenschwil	071 298 54 64 www.ruggisberg.ch
<b>Schlüssel Mels</b> 17 GM, 1 MS, Bib	Oberdorfstrasse 5 8887 Mels	081 723 12 38 www.schluesselmels.ch
<b>Waldheim Mels</b> 13 GM, Bib	Weisstannenstrasse 8887 Mels	081 723 12 56 www.waldheim-mels.ch
<b>Zur Eintracht Oberriet</b> 14 GM	Buckstrasse 11 9463 Oberriet	071 763 66 66 www.hauszureintracht.ch
<b>Mühle Oberschan-Wartau</b> 13 GM	Grossbünt 2 9479 Oberschan-Wartau	081 783 19 04 www.restaurantmuehle.ch

**Alle ausgezeichneten  
Restaurants**

**St.Gallen**

<b>Dieci al lago</b> Rapperswil-Jona 14 GM	Fischmarktplatz 1 8640 Rapperswil-Jona	055 210 12 20 www.dieci.ch
<b>Schwanen</b> Rapperswil-Jona 14 GM	Seequai 1 8640 Rapperswil-Jona	055 220 85 00 www.schwanen.ch
<b>Villa Aurum</b> Rapperswil-Jona 16 GM	Alte Jonastrasse 23 8640 Rapperswil-Jona	055 220 72 82 www.villaaurum.ch
<b>Weinhalde</b> Rapperswil-Jona 13 GM	Rebhalde 9 8640 Rapperswil-Jona	055 210 66 33 www.weinhalde.ch
<b>Englers am See</b> 13 GM	Hauptstrasse 56 9400 Rorschach	071 841 08 08 www.englers-amsee.ch
<b>Stadthof Rorschach</b> 14 GM	Kirchstrasse 9 9400 Rorschach	071 841 10 90 www.stadthof-rorschach.ch
<b>Zum Löwen Sargans</b> 14 GM	Städtchenstrasse 60 7320 Sargans	081 723 71 03 www.zunftausloewen.ch
<b>Alte Post St.Gallen</b> 13 GM	Gallusstrasse 4 9000 St.Gallen	071 222 66 01 www.apost.ch
<b>Am Gallusplatz St.Gallen</b> 15 GM	Gallusstrasse 24 9000 St.Gallen	071 223 33 30 www.gallusplatz.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>	Berneggstrasse 2 9000 St.Gallen	071 227 55 55 www.einstein.ch
<b>Level St.Gallen</b> 14 GM	Dufourstrasse 150 9000 St.Gallen	071 999 09 09 www.level-restaurant.ch
<b>Netts Schützengarten</b> St.Gallen 15 GM, Bib	St.Jakobstrasse 35 9000 St.Gallen	071 242 66 77 www.netts.ch
<b>Neubad St.Gallen</b> 12 GM	Bankgasse 6 9000 St.Gallen	071 222 86 83 www.restaurant-neubad.ch
<b>O'Premier Metropol St.Gallen</b> 13 GM	Bahnhofplatz 3 9000 St.Gallen	071 228 32 32 www.hotel-metropol.ch
<b>Schlössli St.Gallen</b> 14 GM	Zeughausgasse 17 9000 St.Gallen	071 222 12 56 www.schloessli-sg.ch
<b>Vreni Gigers Jägerhof</b> St.Gallen 17 GM	Brühlbleichstrasse 1 9000 St.Gallen	071 245 50 22 www.jaegerhof.ch
<b>Walhalla St.Gallen</b> 13 GM	Poststrasse 27 9000 St.Gallen	071 228 28 00 www.hotelwalhalla.ch

## St.Gallen

<b>Zum Löwen Tübach</b> 14 GM	Kirchstrasse 9 9327 Tübach	071 841 20 42 www.wirtschaft-loewen.ch
<b>Löwen Walenstadt</b> 14 GM	Seestrasse 20 8880 Walenstadt	081 735 11 80 www.loewen-walenstadt.ch
<b>Fischerstube Weesen</b> 14 GM	Marktgasse 9 8872 Weesen	055 616 16 08 www.fischerstubeweesen.ch
<b>Paul's Widnau</b> neu	Parkstrasse 1 9443 Widnau	071 599 59 59 www.restaurant-pauls.ch
<b>Hof zu Wil</b> Bib	Marktgasse 88 9500 Wil	071 913 87 00 www.hofzuwil.ch
<b>Swan 21 Wil</b> 13 GM	Obere Bahnhofstrasse 21 9500 Wil	071 913 05 10 www.hotel-schwanen.ch
<b>Segreto Wittenbach</b> 16 GM, 1 MS	Ziegeleistrasse 12 9300 Wittenbach	071 290 11 11 www.segreto.ch

## Thurgau

<b>Urs Wilhelm's Altnau</b> 1 MS	Kaffeegasse 1 8595 Altnau	071 695 18 47 www.urswilhelm.ch
<b>Hirschen Amriswil</b> 14 GM	Weinfelderstrasse 80 8580 Amriswil	071 412 70 70 www.hirschen-amriswil.ch
<b>Michelas Ilge Arbon</b> 13 GM	Kapellgasse 6 9320 Arbon	071 440 47 48 www.michelasilge.ch
<b>Römerhof Arbon</b> 13 GM	Freiheitsgasse 3 9320 Arbon	071 447 30 30 www.roemerhof-arbon.ch
<b>Krone Diessenhofen</b> 13 GM	Rheinstrasse 2 8253 Diessenhofen	052 657 30 70 www.krone-diessenhofen.ch
<b>Schupfen Diessenhofen</b> Bib	Steinerstrasse 501 8253 Diessenhofen	052 657 10 42 www.schupfen.ch
<b>Seelust Egnach</b> 14 GM	Wiedehorn 9322 Egnach	071 474 75 75 www.seelust.ch
<b>Aachbrüggli Erlen</b> 15 GM	Poststrasse 8 8586 Erlen	071 648 26 26 www.aachbrueggli.ch
<b>Löwen Eschlikon</b> 14 GM	Bahnhofstrasse 71 8360 Eschlikon	071 971 17 83 www.loewen-eschlikon.ch
<b>Zum goldenen Kreuz Frauenfeld</b> 14 GM	Zürcherstrasse 134 8500 Frauenfeld	052 725 01 10 www.goldeneskreuz.ch
<b>Zur Hoffnung Erzenholz</b> 14 GM	Schaffhauserstrasse 266 8500 Frauenfeld- Erzenholz	052 720 77 22 www.hoffnung-erzenholz.ch
<b>Mammertsberg Freidorf</b> 17 GM	Bahnhofstrasse 28 9306 Freidorf	071 455 28 28 www.mammertsberg.ch

**Alle ausgezeichneten  
Restaurants**

**Thurgau**

<b>Die Krone Gottlieben</b> 13 GM	Seestrasse 11 8274 Gottlieben	071 666 80 60 www.hoteldiekrone.ch
<b>Schloss Klingenberg Homburg</b> 14 GM	Klingenbergstrasse 1 8508 Homburg	052 763 26 31 www.schloss-klingenberg.ch
<b>Captain's Grill Horn</b> 13 GM	Seestrasse 36 9326 Horn	071 841 55 11 www.badhorn.ch
<b>Jakobshöhe Kreuzlingen</b> 14 GM	Bergstrasse 46 8280 Kreuzlingen	071 670 08 88 www.jakobshoehe.ch
<b>Nocturne Schloss Brunegg</b> 15 GM, 1 MS	Girsbergstrasse 8280 Kreuzlingen	071 672 36 36 www.restaurantnocturne.ch
<b>Seergarten Kreuzlingen</b> 14 GM	Am Jachthafen 8280 Kreuzlingen	071 688 28 77 www.seergarten.ch
<b>Lion d'Or Lipperswil</b> 13 GM	Golfpanorama 6 8564 Lipperswil	052 208 08 08 www.golfpanorama.ch
<b>Schiff Mammern</b> 14 GM	Seestrasse 3 8265 Mammern	052 741 24 44 www.schiff-mammern.ch
<b>St.Pelagius St.Pelagiberg</b> 17 GM	St.Pelagibergstrasse 17 9225 St.Pelagiberg	071 433 14 34 www.pelagius.ch
<b>Traube Dietingen</b> 13 GM	Schaffhauserstrasse 8524 Uesslingen	052 746 11 50 www.traube-dietingen.ch
<b>Gambrinus Weinfelden</b> 15 GM	Marktstrasse 2 8570 Weinfelden	071 622 11 40 www.gambrinus-weinfelden.ch
<b>Pulcinella im Schwert Weinfelden</b> 15 GM, Bib	Wilerstrasse 8 8570 Weinfelden	071 622 12 66 www.pulcinella-weinfelden.ch
<b>Zum Löwen Weinfelden</b> 14 GM	Rathausstrasse 8 8570 Weinfelden	071 622 54 22 www.zum-loewen.ch
<b>Taverne zum Schäfli Wigoltingen</b> 18 GM, 1 MS	Oberdorfstrasse 8 8556 Wigoltingen	052 763 11 72 www.schaefli-wigoltingen.ch

WÄSCHEREI  
BODENSEE AG

Textil-Logistik & Mietwäsche

*Topwäsche  
für die  
Topgastronomie*

8596 Münsterlingen  
Tel. 071 686 20 08

[www.waescherei-bodensee.ch](http://www.waescherei-bodensee.ch)



Magische Weinmomente.

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



MARTEL AG ST.GALLEN