

LEADER®

Die Top-Gastronomie der Ostschweiz und Liechtensteins auf einen Blick



MASERATI



AUTOZENTRUM WEST

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
Domenico Clerico
Aldo Conterno
Giacomo Conterno
Conterno Fantino
Fratelli Giacosa
Monchiero Carbone
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

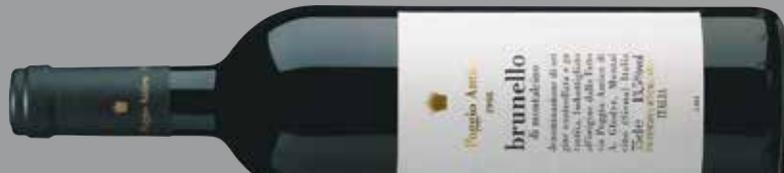
Gianfranco Fino
Castel di Salve

SICILIA

Abbazia Santa Anastasia
Salvatore Murana
Palari
Feudi del Pisciotto

SARDEGNA

Santadi



CARATELLO WEINE

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





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.

Darum publiziert der LEADER jährlich den vorliegenden Gourmet-LEADER, der die Entscheidungsfindung etwas einfacher machen will. Hier finden Sie die besten Restaurants in den Kantonen St.Gallen, Thurgau, Appenzell AI und AR sowie im Fürstentum Liechtenstein. Einige stellen sich in eigenen Worten und Bildern vor (ab S. 18), alle haben wir für Sie übersichtlich in einem Verzeichnis zusammengefasst (ab S. 84). Zum ersten Mal finden Sie darunter nicht nur alle von Gault-Millau oder Michelin ausgezeichneten Lokale, sondern auch unsere LEADER-Tipps, welche wir Ihnen auch ohne klingende Auszeichnung vorbehaltlos empfehlen können.

Warum gibt das Unternehmermagazin LEADER einen Gastroguide heraus? Das hat zwei Gründe: Einerseits sind die Wirte 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. Es gibt viel zu entdecken.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen – beim Lesen und beim Tafeln in einem unserer ausgezeichneten Lokale.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Stephan Ziegler'.

Stephan Ziegler, Dr. phil. I
Chefredaktor

CUVÉE JEAN-GEORGES

DAS BESTE AUS DEM APFEL

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



MÖHL
A p f e l s ä f t e

Mosterei Möhl AG | 9320 Arbon im Thurgau | www.moehl.ch

Bestseller



Bestseller seit 1902.
www.appenzeller.com


Appenzeller



8 «Master of Wine» Philipp Schwander
«Immer Freude macht ein hochstehender
Tempranillo»

10 Exkurs
Wein im alten St.Gallen

14 Zigarrenspezialist Urs Portmann
«Klein und dick statt gross und schlank»

16 Saucenmeister Patrick Rothenbacher
«Eine Sauce, die nur scharf ist,
verkauft sich nicht»

**84 Alle ausgezeichneten Restaurants
auf einen Blick**

Die besten Restaurants der Ostschweiz:



Appenzell Innerrhoden
ab Seite 18



Appenzell Ausserrhoden
ab Seite 20



St.Gallen
ab Seite 32



Thurgau
ab Seite 66



Liechtenstein
ab Seite 82

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:
Verena Mächler, vmaechler@metrocomm.ch | Marketingservice/Aboverwaltung: info@metrocomm.ch | Erscheinung: 1 x jährlich
Gestaltung: Tammy Rühli, truehli@metrocomm.ch | Produktion: galledia ag, 9230 Flawil | 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

Interview

Philipp Schwander

«Immer Freude macht ein hochstehender Tempranillo»

Wein ist bereits seit seinem 16. Lebensjahr sein Hobby – und ist es bis heute geblieben. Während über zehn Jahren war Philipp Schwander (*1965) für den Weineinkauf der St.Galler Weinhandlung Martel verantwortlich. Im Anschluss leitete er während vier Jahren die Zürcher Weinhandlung Albert Reichmuth, bis er sich 2003 mit der «Selection Schwander» selbstständig machte. 1996 bestand der St.Galler als bisher einziger Schweizer die strengste Weinprüfung der Welt, den «Master of Wine». Philipp Schwander ist Ehrenmitglied der Weinakademie Österreich und schreibt regelmässig für die NZZ und den Tagesanzeiger zum Thema Wein. Er hat den Gourmet-LEADER zum Gespräch im «Segreto» in Wittenbach empfangen.

Philipp Schwander, wo hat Sie Ihre letzte Weinreise hingeführt?

Nach Spanien. Spanien ist hochinteressant, da sich der Pro-Kopf-Konsum dort in den letzten zehn Jahren halbiert hat und das Defizit nur zum Teil durch Exporte aufgefangen werden konnte. Das bedeutet oft fantastische Preise für gute Weine. Allerdings muss man die Bodegas genau kennen – manche sparen aufgrund der Krise an der Qualität. Ich besuche meine Favoriten für ein paar Tage und teste sie auf Herz und Nieren.

Und die Schweiz?

Die macht auch Freude. Die Schweiz hat die Qualität ihrer Weine in letzter Zeit extrem gesteigert, es gehört deshalb heute zum guten Ton in einem gehobenen Restaurant, auch hochwertige Schweizer auf der Karte zu haben – und das zu recht. Gerne serviere ich inzwischen Schweizer Weine neben teuren ausländischen Weinen – viele sind verblüfft, wie gut heimisches Schaffen abschneidet!

Ihr Markenzeichen sind Weine von unbekanntem Produzenten. Wie entdecken Sie diese?

Ich kenne sehr viele Leute aus der Branche – Produzenten, Sommeliers und Konsumenten weltweit –, die mir immer wieder Tipps geben, denen ich gerne

nachgehe. Gerade gute Produzenten empfehlen gerne andere gute Produzenten aus ihrer Umgebung und stärken so die ganze Region.

Und Sie bekommen sicher auch Blindbewerbungen von Produzenten oder Händlern.

Etwa hundert Flaschen pro Woche, ja. Viele davon sind grässlich. Zum Glück, muss ich fast sagen, sonst wäre ich ja überflüssig.

Und was ist mit Preisgewinnern aus Zeitschriften oder Büchern?

Da bin ich immer sehr vorsichtig. Heute werden Punkte und Auszeichnungen inflationär vergeben, um sich bei den Produzenten beliebt zu machen – schliesslich sind das auch wieder Werbepartner. Das Renommee des Weinjournalismus hat gerade durch diese überschwänglichen Bewertungen in letzter Zeit gelitten.

Sie brachten 2003 Mut, in den Weinhandel einzusteigen. Schliesslich ist die Schweiz mit Weinhändlern nicht gerade unterversorgt. Heute sind Sie einer der wichtigen Schweizer Weinimporteure. Was war Ihr Erfolgsgeheimnis?

Der Bekanntheitsgrad war sicher sehr wichtig. Ich startete ja nicht gerade aus dem Nichts, dank dem





Brauquöll Appenzell

In unserem Besucherzentrum erfahren Sie alles, was Sie schon immer über das Appenzeller Bier und den Sântis Malt wissen wollten.



Buchen Sie jetzt Ihren nächsten Team-Ausflug. Gegen Abgabe dieses Bons erhalten Sie 50% auf Ihre Degustation.

Brauquöll Appenzell
Brauereiplatz 1, 9050 Appenzell, Tel. +41 71 788 01 76
www.brauquöll.ch

**Besuchen
Sie mich und
meine Familie**



*Leidenschaftliche
Gaumenfreunden*

merat

VIANDES & COMESTIBLES

www.merat.ch

EN MEMBRE DE SAVIVA
Swiss Food Services

«Master»-Titel und meiner langjährigen Tätigkeit im Weinfach und -journalismus hatte ich schon eine gewisse Publizität. Zusätzlich wir haben gerade zu Beginn aktive Medienarbeit betrieben, um das Geschäft bekannt zu machen. Das hat funktioniert, ich konnte schon nach einem Jahr das geliehene Geld zurückzahlen.

Ihr Sortiment ist sozusagen «The Master's Choice». Kann denn ein fremder Gaumen den eigenen ersetzen oder anders gefragt: Was Ihnen schmeckt, schmeckt mir mit Sicherheit auch?

Nach drei Jahrzehnten im Weinhandel weiss ich inzwischen, was der Konsument mag – und was nicht. Zudem kann ich beurteilen, ob ein Wein ehrlich ist und ob er seinen Preis wert ist. Es gelingt mir glücklicherweise in der Regel ganz gut, die besten Weine in der jeweiligen Preisklasse zu entdecken.

Welche Weintrinker sind Ihnen am liebsten?

Die offenen und nicht auf Prestige fixierten – und das sind glücklicherweise sehr viele. Beim Weintrinken ist es ja wie beim Essen: Man probiert immer wieder einmal etwas Neues aus, kommt aber auch gerne wieder auf Bewährtes zurück.

Und weniger mögen Sie...

...die sogenannten «Etikettentrinker», die einen Wein nur toll finden, weil er berühmt ist. Schon mehrfach erlebte ich an Raritätenverkostungen, wie Fälschungen von vermeintlichen Kennern als wunderbar eingestuft wurden.

Und welche Sommeliers in den Restaurants?

Ein guter Sommelier ist wie ein guter, aber zurückhaltender Verkäufer: Er geht auf mich und meinen Typ ein und empfiehlt mir das, was mir am besten steht – unpräzise, unaufdringlich, fachkundig. Am schlimmsten sind jene, welche nach einer oberflächlichen Ausbildung alles schon besser wissen und die Gäste belehren.

Gibt es für den «Master of Wine» ein absolutes No-Go, das sich Restaurantgäste manchmal «leisten»?

Abgesehen vom Zigarrenrauchen am Nebentisch, wenn ich noch am Essen bin? Vielleicht das Protzen mit Halbwissen gegenüber seiner Begleitung oder dem Personal. Verhalten Sie sich doch im Restaurant einfach so, wie Sie gerne behandelt werden: Freundlich und nicht nachtragend, wenn einmal etwas schief geht.

Welche Weingebiete oder Regionen sind die zukünftigen positiven Überraschungen?

Wenn die Entwicklung friedlich verläuft, werden wir früher oder später viel von den ehemaligen Ostblockstaaten hören. So wie wir früher staunten, plötzlich kalifornische Weine auf den Weinkarten zu finden, werden wir in vielleicht zehn Jahren immer mehr hochwertige Weine von ganz neuen Weingebieten kennenlernen. Wussten Sie, dass Georgien über 500 eigene Traubensorten hat?

Und welche Trends sehen Sie im Weinkonsum auf uns zukommen?

Wir werden zwei Trends sehen: Einerseits denjenigen der feinen, hochstehenden Weine für den exklusiven Geschmack, andererseits den der Weine für den Massengeschmack, wie etwa die süßen apulischen Rotweine, die bewusst mit Restzucker versehen werden. Dazwischen bewegt sich das relativ kleine Feld der Kenner, die einfach guten Wein zu einem vernünftigen Preis suchen.

Zum Schluss die unvermeidliche Frage nach einem Tipp: Was muss heuer in meinem Keller liegen?

Immer Freude macht ein hochstehender Tempranillo, sei es ein Rioja, ein Cigales oder ein Ribera del Duero wie etwa ein Comenge Reserva.

Das Gespräch führte Stephan Ziegler.

Wein im alten St.Gallen: Getränk, Nahrungsmittel und Medikament

Dass der Wein in früheren Zeiten weniger Getränk als eher Nahrungsmittel war, belegt der Weinverbrauch im Spital und in den Prestenhäusern von St.Gallen. Auch als Medikament musste er erhalten – und zur Ergötzung der Bürgerschaft.

Vor allem im 18. Jahrhundert war Wein zu trinken sehr verbreitet, auch unter den Anstaltsinsassen im Heiliggeist-Spital oder in einem der beiden Prestenhäuser. Je nach Pfrundvertrag belief sich der tägliche Verbrauch pro bezugsberechtigte Person auf ein Viertel, ein halbes, drei Viertel oder ein Mass Wein. Ein Herrenpfündler im Spital – ein «Erst-Klass-Patient» – hatte Anrecht auf täglich 1 Mass bzw. 1,3 Liter Wein.

Das Baden übrigens wurde früher nicht besonders eifrig gepflegt; noch um 1880 genügten für die Spitalpfürnder jährlich drei Bäder. Im alten Spital waren dafür jährlich bestimmte Tage festgesetzt, «an denen alle Insassen badeten, sich besserer Nahrung und einer Zutat an Wein erfreuen konnten».

Medikament

In St.Gallen wusste man seit der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts, «dass zwischen dem Auftreten von Skorbut und der Art der Ernährung ein Zusammenhang bestehe». Die Stadtärzte warnten 1788 vor der allzu reichlichen Einnahme von festen, mehligem Nahrungsmitteln und empfahlen vegetabilische Kost und als Getränk im Sommer «Zitronensaft mit Wasser vermisch», im Winter «sauren Wein mit Wasser». Wo der saure Wein herkam, ist nicht überliefert.

Propos sauren Wein: Abt Franz Gaisberg, der von 1504 bis 1529 dem Kloster St.Gallen vorstand, soll sehr sparsam, ja geizig gewesen sein, und seine Konventsbrüder fielen, nach Vadian, in schwere Krankhei-

ten «von wegen des säursten weins, den si trinken musstend».

Getränk

Unglaubliche Mengen Wein tranken bei ihren verschiedenen Veranstaltungen die Milizen der Stadt St.Gallen – beispielsweise 1651 die Musketenschützen anlässlich ihres Umzugs durch die Stadt nach dem Gesellschiessen. Sie erhielten von der Obrigkeit (ca. 665 Liter) Wein als «Abendtrunk» zugeteilt; dieses Quantum musste für 550 Mann reichen ($1\frac{1}{3}$ l pro Mann).

Anlässlich einer «Musterübung» mit Umzug der «bewaffneten Mannschaft wurde abends ein Vespertrunk zur Ergötzlichkeit auf Weberhaus, Schneiderhaus und der Schiesshütte gereicht; auf den Mann ungefähr $1\frac{1}{2}$ Mass Wein gerechnet, dabei Käs und Brot aufzustellen, so sie miteinander in aller Freundlichkeit und Bescheidenheit geniessen sollen. Den Wein soll Herr Schaffner [Verwalter] aus dem St.Katharinenkeller hergeben, einen gemeinen Wein, nicht den besten und nicht den bösten.»

1701 wurden «in der Stadt eine allgemeine Waffenschau und Militärmusterung der ganzen wehrfähigen Burgerschaft während drei Tagen unter Vornahme von Kriegsübungen abgehalten, woran 1590 Wehrmänner Theil nahmen und gleichzeitig eine freiwillige Grenadierkompagnie zu Pferd gebildet und alles Werben für ausländische Kriegsdienste bei Lebensstrafe verboten». Die Abrechnung «wegen Vespertrunks bei



Jubiläumsfeier der Stadt-St. Galler freiwilligen Grendierkompanie 1797.

gehaltenem General-Umzug» ergab, dass 1590 Mann sich eingefunden hatten, die über 100 Eimer, d.h. etwa 4600–4800 Liter Wein tranken, was die Veranstalter fast 400 Gulden kostete (pro Mann etwa 3 Liter).

1728 erhielt die Bürgerschaft eine Ergötzung – anstelle einer Musterung bzw. einer Waffenübung, d.h. man ging direkt zum gemütlichen Teil über. Diesmal wurden auf dem Notenstein und den sechs Zunfthäusern 1715 Personen mit 99 Eimern und 2 Mass Wein bewirtet (pro Mann $2\frac{1}{2}$ –3 Liter), was 743 Gulden und 10 Kreuzer verschlang (Einnahmen der Stadt an direkten Steuern im Jahr 1728: 10'597 Gulden). (Die Abrechnung weist übrigens minuziös aus, dass 3 Eimer und 28 Mass Wein zu viel ausgeschenkt und getrunken wurden...)

Diese von der Obrigkeit sozusagen subventionierte und geförderte Sauferei – anders kann man dem aus heutiger Sicht kaum sagen – steht in merkwürdigem

Gegensatz zu den Mandaten und Wirtshausordnungen sowie zur sogenannten Polizei-Ordnung im Stadtbuch von 1673, deren erster Titel lautet: «Von unmässigen trinckhen und zehren.» Da heisst es in Artikel 2: «Und alßdann daß liederlich zechen bey vielen so gemein werden will, allermeist auch etwann von denen, die, nachdem sie alles durch den haß gericht, zuletzt ihre weib und kinder dem stock, spital und anderen armen häüseren überlassen, so ist derenthalber angesehen, daß, wann ein solcher liederlicher gsell wegen zehrens gerechtfertiget und gestrafft worden, er aber umb diese erste verwahrung und buß nichts geben wurde, man alßdann kein andere buß mehr nemmen, sonder auff andere mittel und straffen selbigen zu schuldigem gehorsam zu bringen wirt bedacht sein, die ihm wohl möchten zu schwehr werden.» (Vgl. dazu die sorgfältige Pflege unserer «Alkis» durch die gegenwärtige Stadtbrigade!)

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.

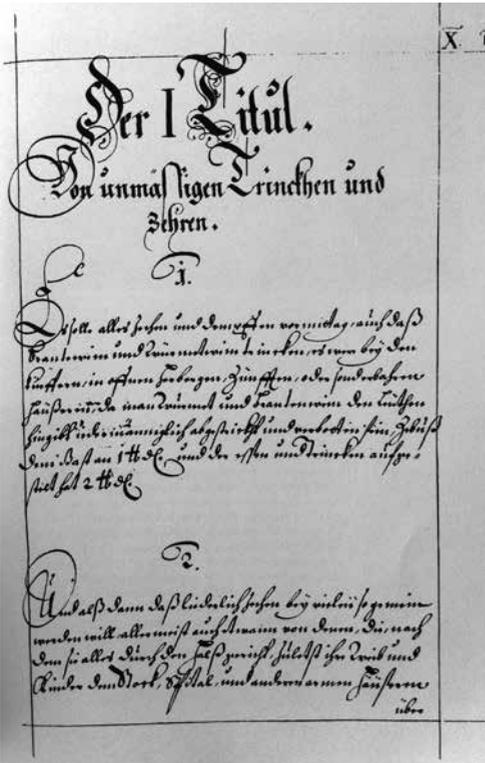


OSTSCHWEIZ DRUCK

Hofstetstrasse 14 • 9300 Wittenbach • ostschweizdruck.ch



Das Gelbe.



St.Galler Polizeiordnung von 1673.

Wein im Kloster

Aus einer «Statistik über Weinlauf und Rebbau des Rheinthaales» (St.Gallen 1863) erfahren wir, dass 1789 in den Kellern des Klosters St.Gallen an altem und neuem, weissen und roten Wein zusammen 3047 Saum lagerten, d.h. 12'188 Eimer oder sagenhafte 507'020,8 Liter.

Davon scheint während der folgenden zehn Jahren ein grosser Teil von den französischen oder kaiserlichen Besatzungstruppen, die seit 1798 in St.Gallen einquartiert waren getrunken, wenn nicht gar gesoffen



Ankündigung der Versteigerung von über 30 000 Litern Wein 1799.

worden zu sein. Eine Anzeige im Helvetischen Volksfreund vom 16. Weinmonat 1799 meldete: «Die Verwaltungskammer des Kantons Sântis macht hiemit bekannt, daß auf nächsten Mittwoch, den 23. Weinmonat in hiesigem Kloster circa 200 Saum [33'280 Liter] weissen und rothen Wein öffentlich werden versteigert werden. Die Versteigerung geschieht in Quantitäten von ein bis zehn Saum, und wird des Morgens um 9 Uhr in der ehemaligen großen Pfalzrathstube, auf der neuen Pfalz ihren Anfang nehmen. – St.Gallen, den 16. Weinmonat 1799. – Im Namen der Verwaltungskammer, Zollikofer, Obersekretär.» Den Rest scheinen sich die Besatzungstruppen einverleibt zu haben...

Ernst Ziegler, alt Stadtarchivar von St.Gallen

«Klein und dick statt gross und schlank»

Urs Portmann (66) führte über vierzig Jahre lang die gleichnamigen Tabakwarenfachgeschäfte in Kreuzlingen und St.Gallen. Im Laufe seiner Karriere schloss Portmann nicht nur Freundschaften mit Persönlichkeiten wie Zino Davidoff, Alejandro Robaina oder Ernst Schneider, sondern knüpfte auch viele direkte Kontakte zu Zigarrenproduzenten in den verschiedenen Herkunftsländern.

von Stephan Ziegler

2013 erhielt der bekannteste Tabakhändler der Ostschweiz an der Tabakmesse in Dortmund den «Davidoff Legacy Award» für sein Lebenswerk und in Kuba den Preis als «Habanos Men of the Year 2013». Heute führen seine beiden Söhne Marc und Thomas die Fachgeschäfte in Kreuzlingen und St.Gallen.

Urs Portmann, Sie bedienen nicht nur die Ostschweiz mit feinsten Zigarren, sondern haben auch eine internationale Kundschaft, die persönlich bei Ihnen einkauft, da Sie keine Zigarren ins Ausland verschicken. Wie sind Sie zu dieser Kundschaft gekommen?

Über die Jahrzehnte, in welchen ich das Geschäft betriebe, haben wir viele Kunden aus aller Welt kennen-

gelernt, die uns persönlich weiterempfohlen haben. Und so ergibt eines das andere – für mich ist Mund-zu-Mund-Propaganda ohnehin immer noch die beste Werbung.

Wie lautet das Erfolgsrezept, um vierzig Jahre lang erfolgreich Zigarren zu verkaufen?

Ein Rezept gibt es nicht. Das Wichtigste ist aber, das Vertrauen der Kundschaft zu gewinnen. Dies gelingt über Fachkompetenz, perfekte Lagerung der Produkte und Gastfreundschaft. Ich erwähne die Lagerung explizit, weil gerade bei Onlinehändlern oftmals die lückenlos richtige Lagerung der Zigarren nicht gegeben ist.

Es gibt ständig neue Zigarren, neue Formate. Wie wählen Sie aus?

Da haben Sie recht, wir werden im Moment mit neuen Produkten überflutet. Neue Zigarren suchen wir nach der Qualität und den Kundenwünschen aus. Wir verfügen ja über etwas Erfahrung und können einerseits die Qualität einer Neuheit beurteilen, andererseits wissen wir, was unsere Kunden goutieren.

Welche Zigarren verkaufen sich heute am besten?

Im Trend liegen im Moment Zigarren aus Kuba und die Zigarren aus dem Hause Davidoff. Bei den Formaten geht der Trend wieder zu den kleineren Zigarren, aber beim Ringmass werden grössere bevorzugt. Also klein und dick statt gross und schlank, um es salopp zu sagen.



Zigarren aus Kuba liegen im Trend.

Und welche empfehlen Sie einem «Anfänger», der gerne mit Zigarrenrauchen anfangen möchte?

Ich persönlich empfehle eher leichter Zigarren zum Anfangen, denn es ist einfacher, sich in der Stärke zu steigern als umgekehrt. Ich will aber keine generellen Tipps geben – am besten kommen Sie vorbei und lassen sich beraten.

Welche Zigarrengeniesser sind Ihnen am liebsten?

Die sich für den Genuss einer Zigarre Zeit nehmen. Ich meine, ein Gourmetessen schlingen Sie ja auch nicht in einer Viertelstunde hinunter. Genau gleich ist es mit dem Zigarrenenuss: Sie brauchen dafür Zeit und Ambiente.

Gibt es für den «Habanos Men of the Year» ein absolutes No-Go das Zigarrenrauchen betreffend, das sich Raucher manchmal «leisten»?

Oh ja, das sind sogenannte Etikettenraucher, die mit dem edlen Produkt angeben. Eine Zigarre soll man aber nicht wegen der Marke oder der Bekanntheit kaufen, sondern weil sie einem schmeckt.

Beim Anbrennen einer Zigarre sieht man die skurrilsten Techniken. Wie mache ich es richtig, wenn ich mich nicht blamieren will?

Ob Jet-Flame oder normale Flamme spielt keine Rolle – es ist nur wichtig, dass man die Zigarre zum Erglühen bringt und nicht in die Flamme hält.

Zum Schluss: Welches ist Ihre liebste Zigarre in Ihrem Sortiment?

Es gibt zwei Produkte, die mir in den vergangenen Monaten ans Herz gewachsen sind. Einerseits die «Hoyo de Monterrey San Juan» aus Kuba, die durch ihr einzigartiges Aroma besticht. Bei dieser Zigarre kommen sämtliche Komponenten aus dem Anbaugebiet San Juan im kubanischen Süden. Das zweite Produkt ist die «Davidoff Nicaragua», die sich durch das Aroma und die ausgezeichnete Tabakqualität abhebt. Sie sehen, es muss nicht immer nur Kuba sein. Nicht einmal bei mir.



Interview

Patrick Rothenbacher

«Eine Sauce, die nur scharf ist, verkauft sich nicht»

Informatiker Patrik Rothenbacher (*1975) ist der wohl bekannteste «Scharfmacher» der Schweiz. Er handelt auf sauces.ch mit Chilisaucen, die einem den Schweiß aus den Poren treiben und nichts sind für Menschen mit Bluthochdruck oder Kreislaufschwäche. Sie heissen «Pure Death», «Nothing Beyond», «Final Answer» oder «Satan's Blood». Die Saucen importiert der St.Galler aus den USA und Deutschland. Ein Gespräch über heisse Mamas, scharfe Ovos und verrückte Hunde.

von Stephan Ziegler

Patrick Rothenbacher, wie heisst die schärfste Sauce, die Sie im Angebot haben – und wie scharf ist sie?

Das schärfste zurzeit angebotene Produkt ist ein Lebensmittelzusatz, also keine Sauce. «Mad Dog 357 No. 9 Plutonium» heisst die scharfe Dose und beinhaltet eine Schärfe von sagenhaften 9 Millionen Scoville Units. Zum Vergleich: Tabasco-Sauce hat einen Schärfeegrad von 2500 bis 5000 Scoville... Eine solche irre Schärfe wird aber zugegebenermassen eher gesammelt als verwendet.

Wie sind Sie dazu gekommen, scharfe – und andere – Saucen zu importieren und zu vertreiben? War Ihnen die hiesige Küche nicht scharf genug?

Ich habe von einem Freund eine «Blair's Original Death Hot Sauce» aus den USA als Geschenk erhalten.



Beim Grillieren im Kollegenkreis wurde schnell der Ruf nach mehr wach, und so waren beim nächsten Grillabend dann nicht nur eine, sondern bereits mehrere Sorten zur Auswahl. Ich war über die Produkte – und wie gut sie im Freundeskreis ankommen – überrascht und sicher, auch andere Liebhaber scharfer Genüsse würden die Erzeugnisse mögen. Was liegt da für einen Informatiker näher, als es mit einem Webshop einfach zu probieren?

Und wer sind Ihre Kunden? Sind das vor allem Private oder auch Gastrobetriebe?

Die Kundenstruktur ist sehr vielschichtig und multikulti: Vom Therapieheim bis zur Autowerkstätte, vom Zahnarzt bis zum Gourmetrestaurant ist alles vertreten. Die meisten Verkäufe dürften jedoch an Privatpersonen gehen, die BBQ- und Hot-Saucen zum Verfeinern ihrer Speisen lieben.

Werden Ihre Saucen hauptsächlich für Wettbewerbe oder «Schärfedemonstrationen» gekauft, oder benutzen die Kunden sie tatsächlich zum Kochen?

Die Kunden benutzen die BBQ- und Hot-Saucen tatsächlich zum Kochen! Da nicht alle Saucen übermässig scharf sind, finden Sie bei sauces.ch etwas für jeden Geschmack. «Hot Mamas»-Produkte zum Beispiel sind zwar scharf, lassen sich aber auch von «Nicht-Chiliheads» gut verwenden. Werden Chilisaucen im hö-



heren Scoville-Segment vermischt, reduziert sich die Schärfe, und so kann wunderbar nach eigenem Gusto gesteuert werden.

Und zu welchen Speisen werden sie am besten gereicht – Fleisch, Beilagen, Gemüse...?

Die Bandbreite ist enorm und teilweise unglaublich. Ich kenne Kunden, die in der Weihnachtszeit scharfe Mailänderli herstellen, andere wiederum atomisieren mit Chilipulver ihre Teigwaren. Die unscharfen BBQ-Saucen werden sinnesgemäss für Grilladen verwendet, während andere ihre Ovo mit «Blair's Ultra Death» in ein feuriges Wachmachergetränk verwandeln.

Was empfehlen Sie saucentechnisch einem Neuling, der seinen selbst gekochten Speisen etwas mehr Pepp verleihen möchte?

Die Menge macht das Gift. Von daher lohnt es sich, behutsam zu beginnen. Weniger ist mehr, und die sehr scharfen Produkte sollten zuerst mit einer Zahnstocherspitze probiert werden, um die Schärfe einschätzen zu können.

Schärfe bedeutet Schmerz, der vom Gehirn mit Endorphinen bekämpft wird – ein Glücksgefühl ist die Folge. Ist das das Geheimnis der Beliebtheit von scharfen Saucen, oder können sie eine Speise tatsächlich verbessern?

Beides. Chililiebhaber lieben die Wirkung von Capsaicin und die entsprechenden körperlichen Auswirkungen. Das Gros der Gourmets verwendet die Saucen und Gewürze jedoch zum Aufpeppen der Speisen. Es darf nicht vergessen werden, dass die allermeisten Produkte eine ausgeklügelte Rezeptur mit Gewürzen, Früchten und Gemüse haben. Diese bieten somit pur schon ein Genussserlebnis. Eine Sauce, die nur scharf ist, würde sich nicht verkaufen.

Macht es für einen Feinschmecker überhaupt Sinn, seine Gerichte mit einer scharfen Sauce zu, sagen wir, veredeln?

Auf jeden Fall. Wer es scharf oder eben extrem scharf liebt, der findet in den angebotenen Produkten jenes Pünktchen auf dem i, das den Gerichten den gewünschten Wow-Effekt verleiht. Dies gilt im Übrigen auch für jene Produkte, die nicht scharf sind.

Zum Schluss: Wenns mal zu scharf geworden ist – was hilft gegen das Feuer im Mund?

Hier hilft am besten etwas Fettiges wie etwa Vollmilch, Joghurt oder Butter. Das Fett ist in der Lage, das Capsaicin zu lösen und abzutransportieren. Wasser oder gar kohlenensäurehaltige Getränke verteilen das Capsaicin nur noch mehr im Mundraum und sind deshalb, nun ja, suboptimal.



Gass 17
Appenzell AI

LEADER-Tipp



Ein Stück Appenzeller Natürlichkeit

Mitten in Appenzell, direkt gegenüber vom historischen Rathaus in der malerischen Hauptgasse, überrascht Sie das Restaurant Gass 17. Im urbanen Treffpunkt im traditionellen Appenzell servieren die Chefin und ihre junge Crew frische, echte und bodenständige Gerichte.

Am offenen Holzgrill über knisterndem Buchenholzfeuer, auf dem traditionellen Holzherd oder direkt aus dem Holzofen kreieren die Köche traumhafte Gerichte aus weitgehend regionalen Produkten. Alteingebrachte Rezepte vereinen sich mit modernen Elementen. Das «Türmli» mit einfachen Spezialitäten aus nah und fern stillt den kleinen Hunger. Auserlesene Weine ergänzen das Angebot vorzüglich. Und das Gartenrestaurant am idyllischen Schmäuslemarkt lädt an schönen Tagen zum Verweilen ein.

Restaurant Gass 17
Jacqueline und Hans-Ueli Fässler
Hauptgasse 17
9050 Appenzell

Tel. 071 780 17 17

info@gass17.ch
www.gass17.ch

Öffnungszeiten

Sonntag bis Donnerstag 9.30 bis 24 Uhr
Freitag und Samstag 9.30 bis 2 Uhr



Entdeckungen im Appenzellerland

Die Appenzeller Gastfreundschaft wird im Romantik Hotel Säntis aktiv gepflegt. Es liegt mit seiner prächtigen Fassade direkt am Landsgemeindeplatz und bietet eine herrliche Aussicht auf die umliegenden Berge.

Im Appenzellerland gibt es noch einiges zu entdecken. Neben landschaftlicher Schönheit beispielsweise auch gastronomische Kostbarkeiten. Eines dieser gastronomischen Juwelen ist zweifelsohne das Romantik Hotel Säntis in Appenzell mit seinem mehrfach ausgezeichneten Gourmetrestaurant und einer Weinkarte, die zu den Top Ten in der Schweizer Gastronomie gehört. Gern würden wir Sie bei uns begrüßen und verwöhnen und freuen uns auf Ihren Besuch.

Romantik Hotel Säntis
Familie Heeb
Landsgemeindeplatz
9050 Appenzell

Tel. 071 788 11 11

info@saentis-appenzell.ch
www.saentis-appenzell.ch

Öffnungszeiten

Durchgehend geöffnet



Sternen

Bühler AR

13 Gault-Millau-Punkte



Frische, Tradition und Raffinesse im Landgasthof

Hier zaubert die Küchencrew Traditionelles aus dem Appenzellerland und Neues aus dem Gourmetmarkt in verspielten Kreationen auf den Teller. Mit neu verpackten Gerichten aus Grossmutter's Kochbüchern, mit Hackbraten, Heusuppe, Fischgerichten in mutigen Variationen, aber auch mit Fitnessstellern oder Wildgerichten hats für jeden Gast etwas Besonderes.

Aber auch Vereine, Büezer und Familien kehren im gepflegten und gemütlichen Rahmen hier gerne ein, weil man sich einfach wohlfühlt. Der Sternen verfügt über einen schönen Saal, eine traditionelle Gaststube, einen ruhig gelegenen Garten mit Sicht in die Appenzeler Hügellandschaft sowie acht wunderschön renovierte Zimmer im Landhausstil.

Landgasthof Sternen
Ralph und Yvonne Frischknecht
Dorfstrasse 97
9055 Bühler

Tel. 071 793 17 58

info@sternen-appenzellerland.ch
www.sternen-appenzellerland.ch

Öffnungszeiten

Donnerstag bis Dienstag 8 bis 24 Uhr
Hotel durchgehend geöffnet



Truube
Gais AR

15 Gault-Millau-Punkte, 1 Michelin-Stern



Überraschung im Appenzellerland

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

Was in der Truube auf die Teller kommt, ist jedes Mal eine grosse 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 Truube
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



Bären
Grub AR

15 Gault-Millau-Punkte



Ländliche Gastlichkeit mit Fisch-Auszeichnung

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

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

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

Tel. 071 891 13 55

info@baeren-gub.ch
www.baeren-grub.ch

Öffnungszeiten

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



Interessierte Seitenblicke

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 mit Platz bis zu 360 Gästen 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
www.hotelheiden.ch

Öffnungszeiten
Täglich geöffnet



Fernsicht

Heiden AR

LEADER-Tipp



Gipfelstürmer unter Schweizer Köchen

Seit Anfang April ist Tobias Funke Küchenchef und Gastgeber des Gasthauses zur Fernsicht in Heiden. Das denkmalgeschützte Fabrikantenhaus in unmittelbarer Nähe des Kursaals wurde durch das Ostschweizer Unternehmerpaar Fredy und Sabine Grossauer zum Restaurant mit vier Gastzimmern umgebaut.

Der neue Gastgeber gehört zu den Gipfelstürmern unter den Schweizer Köchen: Der 32-jährige aus der Zürichseeregion hat bis Ende 2013 das Restaurant «Funkes Obstgarten» in Freienbach SZ geführt. Er war GaultMillau-Aufsteiger des Jahres 2011 und wurde mit 16 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet. Tobias Funke hat unter anderem bei «Petermanns Kunststuben» in Küsnacht ZH gearbeitet. In seiner Fernsicht gibt es neben dem Gourmet- auch ein Alltagsrestaurant.

Restaurant Zur Fernsicht
Tobias Funke
Seealle 10
9410 Heiden

Tel. 071 898 40 40

info@fernsicht-heiden.ch
www.fernsicht-heiden.ch

Öffnungszeiten

Restaurant täglich durchgehend
Gourmetrestaurant Dienstag bis Samstag
11.30 bis 14.30 Uhr, ab 18.30 Uhr



Leidenschaft für feine Küche

Das Restaurant Öchsli empfängt einen mit gepflegter Gastlichkeit im Zentrum von Herisau. Die Küche bietet saisonale Köstlichkeiten aus vorwiegend einheimischen Produkten. Das Lokal grüsst im Charme der Fünfziger Jahre; der aufgestellte Service um Chef de Service Mirjam Peter sorgt für einen entspannten Genuss. Küchenchef Christoph Ziegler (ex «Wildegg», St.Gallen mit 13 GaultMillau-Punkten) verwöhnt seine Gäste mit ideenreichen, frischen, überraschenden, aber auch traditionellen Gerichten.

Fünf einfache Hotelzimmer runden das Angebot ab. Das Restaurant Öchsli ist ein Betrieb des Vereins Sämtisblick, der Menschen mit einer Beeinträchtigung einen Ausbildungs-/Arbeitsplatz bietet.

Restaurant Öchsli
Mirjam Peter & Christoph Ziegler
Schmiedgasse 3
9100 Herisau

Tel. 071 353 95 70

info@restaurant-oechsli.ch
www.restaurant-oechsli.ch

Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag 11.30 bis 14 Uhr
Freitag 11.30 bis 14 Uhr und 17 bis 22 Uhr



Post

Rehetobel AR

14 Gault-Millau-Punkte



Stimmungsvoll geniessen

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

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

Gasthaus zur Post
Familie Zünd-Keller
Dorf 6
9038 Rehetobel

Tel. 071 877 14 42

info@gourmetatelier.ch
www.gourmetatelier.ch

Öffnungszeiten

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



Köstlichkeiten in stilvollem Ambiente

Die langen Holztische in der gemütlichen Gaststube des früheren Schulhauses Rank in Schwellbrunn laden zum Verweilen ein. Neben der Gaststube mit Holzwänden von 1787 bietet das «kuk» im 1. Stock ein Sali für 30 Personen. Neu ist im ehemaligen Atelier von Elisabeth Beeli eine «Kunststube» entstanden: Der inspirierende Raum mit grossem Tisch bietet bis zu acht Personen für spezielle Menüs oder private Diners Platz.

Das Angebot aus der Küche wechselt nach Saison. Verwendet werden hochwertige Produkte, meist aus der Region. Julia Stark sorgt im Service dafür, dass das, was Roger Spiess in der Küche komponiert, auf dem Tisch eine gute Figur macht. Auch die Auswahl an Weinen und Edelbränden darf sich sehen lassen. Wer Kulinarik und Kunst verbinden will: Immer wechselnde Kunstausstellungen verleihen dem Haus Spannung.

kuk haus für kultur
Roger Spiess & Julia Stark
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



Anker

Teufen AR

14 Gault-Millau-Punkte



Genussvolles Sein im Erststock-Restaurant

Das über 150 Jahre alte Appenzellerhaus wurde total umgebaut. Dabei wurden Teile der ursprünglichen Bausubstanz wie etwa alte Holzbalken wieder eingearbeitet. Ergänzt mit neuen Materialien aus der Region, verleihen sie dem Anker viel Charme und Ambiente.

Im mit 14 GaultMillau-Punkten ausgezeichneten Erststock-Restaurant mit Blick auf den Säntis zaubern wir für unsere Gäste kulinarische Köstlichkeiten mit Produkten aus der Region und aus der hauseigenen Metzgerei Breitenmoser, von einfach gut bis überraschend anders. Dabei stehen immer die Freude am Verwöhnen und die Liebe zum Detail im Zentrum. Auch im 3-Sterne-Hotel lassen die mit Liebe eingerichteten, modernen zehn Zimmer keine Wünsche offen, und für Meetings steht ein Seminarraum zur Verfügung.

Anker Hotel & Restaurant
Daniela Imper-Manser
Dorf 10
9053 Teufen

Tel. 071 333 13 45

info@anker-teufen.ch
www.anker-teufen.ch

Öffnungszeiten

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



Sönd willkommen im Chrüüz

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

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

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

Tel. 071 364 10 20

info@urnaescher-kreuz.ch
www.urnaescher-kreuz.ch

Öffnungszeiten

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



Krone

Wolfhalden AR

12 Gault-Millau-Punkte



Klassiker werden zu Gaumenfreuden

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 erholsame Atmosphäre. Der grosse Saal ist begehrtter 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 Klassiker zu besonderen Gaumenfreuden. Die Speisekarte enthält ein umfangreiches Angebot, das 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.

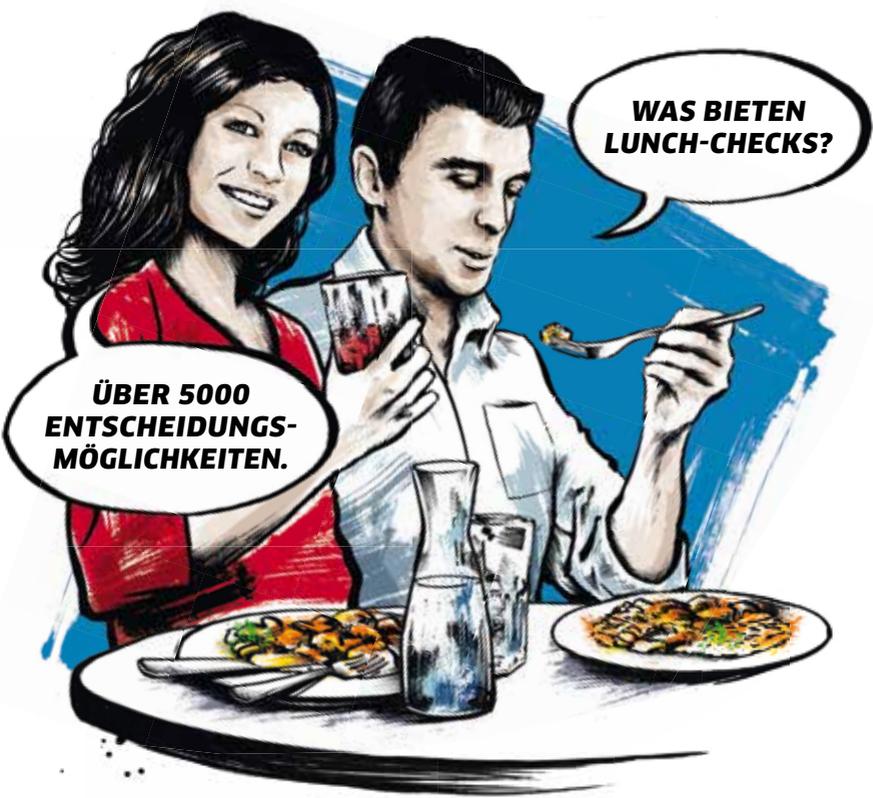
Gasthof Krone
Markus Steger & Heidi Bauhofer
Kronenstrasse 63
9427 Wolfhalden

Tel. 071 891 11 20

info@kronewolfhalden.ch
www.krone-wolfhalden.ch

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Sonntag
9 bis 14 Uhr, 17 bis 22 Uhr



**Köstliche Pausen für die Mitarbeitenden.
Weniger Kosten für das Unternehmen.**

Lunch-Checks können in über 5000 Restaurants als Zahlungsmittel genutzt werden. Damit sind sie eine kostengünstige Alternative zum eigenen Personalrestaurant oder bar ausbezahlten Spesen. Über so viel kulinarische Vielfalt freuen sich die Mitarbeitenden und die Arbeitgeber: Denn bis zu einem Betrag von 180 Franken pro Monat und Mitarbeitendem sind Lunch-Checks von sämtlichen Sozialabgaben befreit.

Lunch-Checks sind bald auch im praktischen Kartenformat und als Geschenkkarte erhältlich.

Weitere Informationen unter lunch-check.ch



SCHWEIZER LUNCH-CHECK
DIE LECKERSTE WÄHRUNG DER SCHWEIZ.





Traube

Azmoos SG

13 Gault-Millau-Punkte



Piemont im Werdenberg

Italianità weht durchs Gasthaus Traube: Seit rund vier Jahren sind Giovanni Dutto und Ursula Hess die Gastgeber im stattlichen Haus aus dem 18. Jahrhundert – der Piemonteser am Herd, die Emmentalerin im Service. Die «Traube» ist im Parterre ein traditionelles Gasthaus mit liebevoll gepflegtem Mobiliar und schattiger Terrasse, im Obergeschoss wartet ein erstklassiges italienisches Ristorante.

«Keine Liebe ist aufrichtiger als die Liebe zum Essen», wusste schon George Bernhard Shaw. Die Traube-Gastgeber hatten diese Weisheit vor Augen, als sie ihr Konzept entwickelten: mediterrane Küche, basierend auf saisonalen und regionalen Angeboten. Dazu ein Weinsortiment mit bekannten Namen und attraktiven Geheimtipps. Zur Begrüssung wird den Gästen eine Suppe gereicht. Das stimmt auf Antipasti, Pasta, Fisch, Fleisch und Dolci ein.

Gasthof Traube
Giovanni Dutto & Ursula Hess
Poststrasse 56
9478 Azmoos

Tel. 081 740 23 10

ciao@traube-azmoos.ch
www.traube-azmoos.ch

Öffnungszeiten

Montag und Dienstag Ruhetag



Zeitgemäss, traditionell – mit einer Prise 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 pfiffig und modern interpretierten Küche ganz ohne Schnörkel und Effekthascherei überzeugt.

Getreu seiner Philosophie kommen bei dem «Koch des Jahres 2011» nur sorgfältig ausgewählte und frische Produkte hochwertiger Qualität auf den Teller: Salat und Gemüse aus regionaler Produktion oder auch das SwissPrim-Fleisch aus artgerechter Haltung. Und im exquisiten Weinkeller warten edle Tropfen aus den besten Anbaugebieten der Welt.

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 12.7. bis 10.8.2015)



Bel-Air

Bad Ragaz SG

15 Gault-Millau-Punkte



Spa-Cuisine trifft auf Frankreich, Japan & Barbecue

Executive Chef Renato Wüst serviert in dem mit 15 GaultMillau-Punkten ausgezeichneten Bel-Air internationale Spa-Cuisine, gepaart mit authentischer japanischer Küche. In den Sommermonaten lädt die Sonnenterrasse zum Verweilen ein, und bei den Barbecues von Mai bis September verwöhnt Wüsts Küchenbrigade die Gaumen, während Livemusik erklingt. Von November bis April locken Sonntagsbuffets in das stilvolle Ambiente des Restaurants im Grand Resort Bad Ragaz.

Wüsts Küche ist vom Prinzip der Einfachheit geprägt – einfach im Sinn von ungekünstelt: Gemeinsam mit Ärzten und Ernährungsberatern hat er zudem die gesunde Gourmetküche Cuisine Équilibrée entwickelt. Unter der Philosophie «Lustvoll, massvoll, sinnvoll» verspricht sie ausgewogene Ernährung.

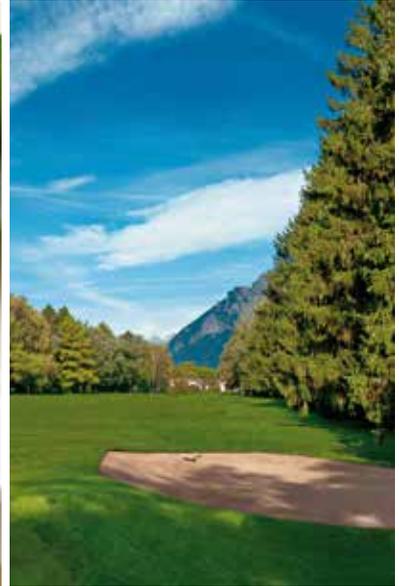
Restaurant Bel-Air
Renato Wüst
Grand Resort Bad Ragaz
7310 Bad Ragaz

Tel. 081 303 30 30

reservation@resortragaz.ch
www.restaurant-bel-air.ch

Öffnungszeiten

Täglich
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 Sommelière Jeannine Borer 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
www.golfclubbragaz.ch

Öffnungszeiten

25. März bis 8. November
täglich 8.30 bis 21 Uhr
(warme Küche von 11.30 bis 20 Uhr)



Löwen

Bad Ragaz SG

14 Gault-Millau-Punkte



Ort der gelebten Gastfreundschaft

Das Wirtshaus Löwen zählt mit seinen 250 Jahren zu den ältesten Gasthäusern von Bad Ragaz. Es liegt direkt am Ort, an welchem sich einst der Zugang zum alten Zollhaus befand. Mit grösster Sorgfalt und dem nötigen 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.

Wir verwöhnen Sie mit edlen Fleischstücken oder delikatsten Meeresfrüchten direkt von unserem australischen Holzkohlegrill. Aber auch klassische Löwenspezialitäten wie eine feine Bouillabaisse oder ein rustikales Osso Bucco werden Sie begeistern. Neu und exklusiv präsentiert sich unsere «Boutique Lioness», die neben Genschenkartikeln die neusten Modelle der Sportalm Dirndl-Kollektion anbietet.

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 stehen thailändische und chinesische Spezialitäten auf der Speisekarte – leicht, bekömmlich, frisch und teils mit dem Feuer Asiens. Namun bedeutet „warmes Wasser“ und spielt damit auf das Thermalwasser des Kurortes an, das auch bei Tisch gereicht wird.

Küchenchef Renato Wüst hatte sich für das 2009 eröffnete Restaurant unter anderem in Bangkok Inspiration geholt. Erfolgsgeheimnis und zugleich Kochphilosophie von Wüst ist die Vielseitigkeit der genussvollen Kulinarik: „Ob klassisch oder neuzeitlich, ob trendig oder traditionell, ob japanisch oder ayurvedisch, ob leicht, bekömmlich oder einfach. Einfach im Sinn von klar; klar wie Wasser.“

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. bis 24. August 2015)



Rössli

Bad Ragaz SG

15 Gault-Millau-Punkte



Saisongerecht und marktfrisch

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. Weiterum 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

Dienstag bis Samstag 8 bis 24 Uhr



Fokus auf Geschmack

Neuzeitlich und kreativ, bodenständig und traditionell – das Bad Balgach lädt ein zu unvergesslichen Genussmomenten im historischen Stübli und im modern ausgebauten Restaurant. Der Drang zum perfekten Zusammenspiel verschiedener Geschmäcker inspiriert uns stets aufs Neue, unsere Gäste auf besonderem Niveau zu verwöhnen. Mit viel Hingabe und Lebensfreude wird jedem Gast ein einzigartiges Geschmackserlebnis in bester Wohlfühl-atmosphäre.

Das Bad Balgach verfügt über zwölf Zimmer der 3-Sterne-Kategorie, die im modernen Stil gestaltet wurden. Damit Sie sich bei uns gut aufgehoben fühlen, wurde bei der Auswahl der Materialien auf hohe Qualität, Komfort und Design geachtet. Wir freuen uns, Sie auch bei Ihrem Event – von der Firmenfeier bis zur Hochzeit – kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Bad Balgach
Anita & Renéandri Beerli
Hauptstrasse 73
9436 Balgach

Tel. 071 727 10 10

info@badbalgach.ch
www.badbalgach.ch

Öffnungszeiten

Restaurant Dienstag bis Samstag geöffnet
Hotel durchgehend geöffnet



Sternen

Berg SG

13 Gault-Millau-Punkte



Saisonale Marktküche im Riegelhaus

Küchenchef Franz Rumpler bietet im Speiserestaurant zum Sternen seinen Gästen eine gehobene gutbürgerliche Küche. Auf der Speisekarte stehen vorwiegend frische Marktspezialitäten. Dabei wird grosser Wert auf regionale Produkte gelegt, etwa Fisch aus dem Bodensee oder Reh aus heimischer Jagd. Sehr zu empfehlen ist das Geniessermenu, bei dem Rumpler anhand saisonaler Produkte jeweils alle Gänge aufeinander abstimmt. Dazu gibt es eine Auswahl handverlesener edler Tropfen.

Die angenehme Atmosphäre im markanten Riegelhaus von 1890 macht den Sternen auch zum geeigneten Lokal für Geschäftsessen oder Treffen mit Freunden. Im Sommer lädt der ruhige Garten unter Schatten spendenden Kastanienbäumen zum Verweilen ein. 2014 erhielt der Sternen von GaultMilau 13 Punkte.

Speiserestaurant zum Sternen
Franz Rumpler
Landquart 13
9305 Berg

Tel. 071 446 03 03

speiserestaurant@sternen-berg.ch
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



Leichte, kreative Köstlichkeiten

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: Da bei der Qualität keine Kompromisse eingegangen werden, sind es ausschliesslich marktfrische Produkte sowie hormon- und antibiotikafreies Fleisch und Fische, welche verarbeitet werden. Daraus entstehen die leichten, kreativen Köstlichkeiten der französischen, italienischen und regionalen Küche.

Die ungekünstelte Fischküche profitiert vom fangfrischen Bodenseefisch und sorgfältig ausgewählten Salzwasserfischen sowie Meeresfrüchten. Fonds, Saucen und Teigwaren sind die Spezialität des Hauses und werden selbstverständlich selbst hergestellt. Dazu darf ein passender Wein aus der umfangreichen Weinkarte nicht fehlen.

Villa am See
Peter & Silvia Runge
Seestrasse 64
9403 Goldach

Tel. 071 845 54 15

runge.peter@gmail.com
www.villa-am-see.ch

Öffnungszeiten

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



Werk1

Gossau SG

LEADER-Tipp



Vom Schlafkomfort zum kulinarischen Genuss

In der einstigen Happybett-Fabrikhalle in Gossau lädt das lichtdurchflutete, loftartige Speiserestaurant Werk1 zum Genuss ein. Auf über 1200 Quadratmetern bietet ein vielfältiger Gastronomiebetrieb Restaurant, Bar, Raucherlounge, Weinkeller, Terrasse, einen Seminarraum mit 40 sowie einen Saal mit 300 Sitz- resp. 600 Stehplätzen.

Der gastronomische «Brennpunkt» in der Küche ist der Holzkohlegrill, auf dem Küchenchef Elio Caluori edle Fleischstücke, die hauseigene Werk1-Wurst und weitere Köstlichkeiten zubereitet. Dazu vervollständigt eine Auswahl an Saucen und Beilagen aus raffinierter Schweizer Küche das Angebot. Eine auserlesene Weinflasche aus dem Keller rundet den Genuss ab. Die Gastgeber Thomas Breitenmoser und Filip Zahorsky betreiben übrigens auch die «Henessenmühle» in Gossau.

Werk1

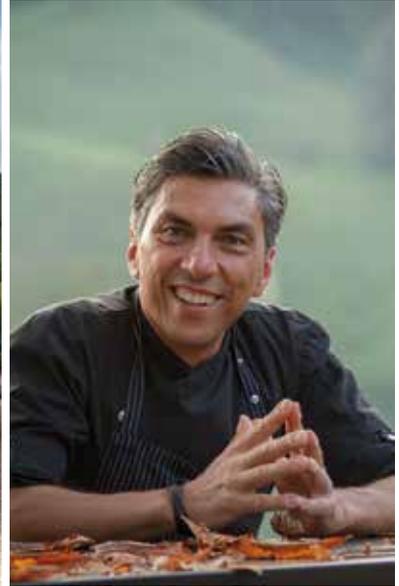
Thomas Breitenmoser und Filip Zahorsky
Fabrikstrasse 7
9200 Gossau

Tel. 071 388 14 14

restaurant@werk-1.ch
www.werk-1.ch

Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag 8.30 bis 00.30 Uhr
Freitag und Samstag 8.30 bis 1 Uhr



Gastgeber aus Leidenschaft

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



Neue Blumenau

Lömmenschwil SG

16 Gault-Millau-Punkte



Herzblut und Passion

Seit Mitte November 2011 führt Bernadette Lisibach die Neue Blumenau mit Herzblut und Passion. Sie begeistert mit einer kulinarischen Bodenständigkeit auf höchstem Niveau. Bewusst setzt sie dabei auf klassische Kochkunst, wobei die Frische des Produkts und deren schnörkellose, leichte Zubereitung in den Mittelpunkt gestellt werden. Lisibach steht für ein authentisches, stil- und genussvolles Erlebnis mit saisonalen Spitzenprodukten.

Im Oktober 2014 wurde Bernadette Lisibach von GaultMillau als «Köchin des Jahres 2015» ausgezeichnet und mit 16 Punkten bewertet. Lisibach und ihr Team setzen auf persönliche Gästebetreuung in gediegenem Ambiente und überzeugen mit einem gut bestückten Weinkeller.

Neue Blumenau
Bernadette Lisibach
Romanshornstrasse 2
9308 Lömmenschwil

Tel. 071 298 35 70

info@neueblumenau.ch
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 vom Ruggisberg, ländliche Idylle vor den Toren St.Gallens, reicht vom Alpstein zum Bodensee und von der Bregenzer Bucht bis Konstanz. Ein Erlebnis ist es, in der Panorama-Schüür mit bis zu 80 Personen zu feiern – Geburtstage, Hochzeiten, Seminare oder Jubiläen.

In unseren wunderbaren Stuben verwöhnen wir Sie mit bodenständigen Gerichten. Leichte, schonende Zubereitung sowie die Verwendung von Produkten aus der Umgebung sind selbstverständlich. So kommen Hochlandrind, Zwetschgen, Nüsse und Kräuter aus dem eigenen Garten. Die Weinkarte ist mit über 100 österreichischen Weinen bestückt und mit Schweiz und Europa ergänzt. Wir sind stolz, dass unsere Leistung von GaultMillau mit 15 Punkten und von Michelin mit dem BIB Gourmand anerkannt wird.

Wirtschaft Ruggisberg
Barbara & Werner Nöckl
Ruggisberg 416
9308 Lömmenschwil

Tel. 071 298 54 64

wirtschaft@ruggisberg.ch
www.ruggisberg.ch

Öffnungszeiten

Donnerstag 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



Geschmackliche Höhenflüge

Im Melser „Schlüssel“ hat Konstanz einen Namen. Seit nunmehr vier Jahrzehnten kocht hier Seppi Kalberer im Herzen der Ferienregion Heidiland auf höchstem Niveau – und kein neomodischer Trend bringt ihn aus der Ruhe. Was nicht bedeutet, es gäbe keine Entwicklung, im Gegenteil: Seit zwei Jahren ist sein Sohn Roger nach Wanderjahren durch renommierte Küchen an den väterlichen Herd zurückgekehrt und bereichert die Küche mit seinen erfrischenden und kreativen Ideen.

Aus den Produkten das Profunde und Beste herauszuholen, ist beiden ein Ansporn, auf Experimentierkurs zu gehen und neue geschmackliche Höhenflüge zu erreichen. Für die charmante und liebevolle Note im Service sorgt Marianne Blum.

Restaurant Schlüssel

Seppi & Roger Kalberer, Marianne Blum
Oberdorfstrasse 5
8887 Mels

Tel. 081 723 12 38

schuessel.mels@bluewin.ch
www.schuesselmels.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag
mittags und abends



Authentischer Genuss

Im Zusammenhang mit der Umnutzung der Spinnerei Murg am Walensee hat auch die ehemalige Sägerei direkt am Seeufer eine neue Bestimmung erhalten. Mit viel Herzblut und Liebe zum Detail wurde daraus die weitherum bekannte Sagibeiz.

Authentizität ist ein wichtiges Merkmal dieser Lokalität. Dies betrifft nicht nur die gemütlich-stilvolle Atmosphäre, sondern auch das kulinarisch Gebotene: Sonst kaum erhältliche lokale Spezialitäten wie Quintner Wollsäuli (direkt vom «Naturpuur Hampi») oder Walensee-Fisch vom hauseigenen Fischer Thomas (er startet vom Sagibeiz-Schiffsteg und bringt seinen Fang direkt in die Sagibeiz-Küche) sowie weitere Regionalprodukte werden in authentische, ehrliche Gerichte umgesetzt.

Restaurant Sagibeiz/Lofthotel
Dieter & Esther von Ziegler, Sam Wenger
Alte Staatsstrasse 6
8877 Murg

Tel. 081 720 35 75

info@sagibeiz.ch
www.sagibeiz.ch

Öffnungszeiten

Sommer 11.30 bis 23 Uhr
Winter 11.30 Uhr bis 14 Uhr, ab 18 Uhr



Eintracht

Oberriet SG

14 Gault-Millau-Punkte



«Einträchtiger» Genuss

Hier ist gut sein. Ob im historischen Buckstübli, der gemütlichen Rhystube oder in der modernen Gaststube – Herzlichkeit und Gastfreundschaft sind in allen Räumen zu spüren. Der romantische Gastgarten verbreitet ein besonderes mediterranes Flair. Im einladenden Weinkeller lagern ausschliesslich europäische Tropfen, dabei nimmt auch das Rheintal erfreulich viel Platz ein.

Hansruedi Frischknecht pflegt eine gediegene französische Küche in überzeugender Kombination mit fernöstlichen und mediterranen Aromen. Besonders Fischliebhaber kommen hier auf ihre Kosten. Frischknecht versteht es, erlesene Fische zuzubereiten, aber auch mit Kalb, Lamm und Co. überzeugt er. Diese ungekünstelte Küche und der hervorragende Service machen die «Eintracht» zu einer der besten Adressen im Rheintal.

Haus zur Eintracht
Esther & Hansruedi Frischknecht
Buckstrasse 11
9463 Oberriet

Tel. 071 763 66 66

info@hauszureintracht.ch
www.hauszureintracht.ch

Öffnungszeiten

Donnerstag bis Montag durchgehend



Zwischen alter Mühle und neuem Wintergarten

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 und Christian Birchmeier
Grossbünt 2
9479 Oberschan

Tel. 081 783 19 04

birchmeier@restaurantmuehle.ch
www.restaurantmuehle.ch

Öffnungszeiten

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



Dieci al lago

Rapperswil SG

15 Gault-Millau-Punkte



Erlesene Fisch- und Fleischgerichte

Geniessen Sie das Ristorante mit der puristischen Inneneinrichtung im 1. Stock. Mit Blick auf See, Hafen und Fischmarktplatz werden Sie mit erlesenen Fisch- und Fleischgerichten, ausgesuchten Weinen und verführerischen Desserts verwöhnt. Das Ristorante Dieci al lago hält mit seinem Küchenchef Reto Hasler und 15 Gault-Millau-Punkten gute Argumente für seine Gäste bereit, sich kulinarisch bezaubern zu lassen.

Der Saal mit Terrasse steht für Bankette, Hochzeiten, Versammlungen oder geschäftliche Events für bis zu maximal 80 Personen zur Verfügung. Die Sicht auf den See sowie die Gourmetküche machen jeden Event im Saal 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

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



Herzlichkeit und hohes Fachwissen

Das Landhaus ist ein gepflegtes, gemütliches Speiserestaurant, in dem Freundlichkeit gross geschrieben wird. Das alte Holzhaus aus dem Jahre 1730 mit reicher Fassadenmalerei liegt an der Hauptstrasse Rheineck Richtung Heiden. In der Gaststube sowie auf unserer Sonnenterrasse geniesset man eine wunderbare Aussicht auf den Bodensee.

Ramona und Andrea bedienen mit Herzlichkeit und hohem Fachwissen. In der Küche wird von Gino und Oliver alles hausgemacht: Brot, Saucen, Glaces – bis hin zum Praliné für den Kaffee wird ausschliesslich mit regionalen und saisonalen Produkten gearbeitet. Auch unsere Weinkarte lädt ein, einen feinen Tropfen direkt vom Buchberg gegenüber oder den naheliegenden europäischen Ländern zu geniessen.

Restaurant Landhaus
Ramona Eigenmann & Gino Kobi
Appenzellerstrasse 57
9424 Rheineck

Tel. 071 888 12 60

info@landhaus-rheineck.ch
www.landhaus-rheineck.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag
11 bis 15 Uhr, 17 bis 24 Uhr
Für Gruppen auch ausserhalb
der Öffnungszeiten



Stadthof

Rorschach SG

14 Gault-Millau-Punkte



Ausgezeichnete Küche zu vernünftigen Preisen

Barbara und René Kettenmayer begrüßen mit einem aufgestellten Team ihre Gäste im Stadthof Rorschach. Die von GaultMillau mit 14 Punkten ausgezeichnete Küche ist auch Mitglied beim «Goldenen Fisch» sowie beim «Guide bleu». Sie verwendet hauptsächlich heimische Produkte. Die alle zwei Monate wechselnde Karte bietet eine Vielfalt an heimischen Fischen sowie Spezialitäten vom Wagyu-Beef bis zum Iberico-Schwein oder Klassiker wie Château Briand und Cordon Bleu.

Die meisten Weine aus dem reichhaltigen Angebot werden den Gästen auch im Offenausschank angeboten. Ob bei einem Dinner zu zweit im Restaurant, einer Hochzeit im Saal oder einem Firmen-event – der Stadthof gehört zu den ersten Adressen in Rorschach.

Stadthof Rorschach
Familie Kettenmayer
Kirchstrasse 9
9400 Rorschach

Tel. 071 841 10 90

info@stadthof-rorschach.ch
www.stadthof-rorschach.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag 9 bis 23 Uhr
Jeden 1. Montag im Monat sowie
an Feiertagen und für Bankette geöffnet



Hoch über dem Bodensee

Das besondere Privileg des Gourmetrestaurants Surprise im Schloss Wartensee ist seine einmalige Lage hoch über dem Bodensee, umgeben von einer grosszügigen Parkanlage mit Weiher. Auf 561 m ü. M. beeindruckt die Panoramansicht nach Deutschland und Österreich. Für Hochzeiten, Bankette und Seminare stehen Schlossgärten sowie zahlreiche Räumlichkeiten des Schlosses zur Verfügung.

Küchenchef Sandro Vladani verwöhnt einen mit Leckereien aus der Gourmetküche. Er ist dabei nicht nur Küchenchef, sondern sieht sich als Créateur von neuen Geschmäckern und Speisen. Das Team um Gastgeber René Engler liebt es, bei den Menüs auch mal geschmacklich in die Extreme und an die Grenzen zu gehen, um den Gast zu überraschen. Wer hier isst, dem wird einen Abend lang ein Erlebnis geboten.

Schloss-Hotel Wartensee
René Engler & Sandro Vladani
Wartensee 1
9404 Rorschacherberg

Tel. 071 858 73 73

schloss@wartensee.ch
www.wartensee.ch

Öffnungszeiten

Donnerstag bis Samstag ab 17.30 Uhr
Sonntag 11.30 bis 17 Uhr



Wartegg

Rorschacherberg SG

12 Gault-Millau-Punkte



Speisen bei Königin Natur

Eingebettet im historischen englischen Park mit Sicht über den Bodensee liegt das Hotel und Restaurant Schloss Wartegg. Die Wartegg'sche Schlossküche verblüfft mit einer seltenen Kombination von Slow Food und Biofrische auf GaultMillau-Niveau. Alle Gerichte sind hausgemacht und werden saisongerecht zubereitet. Der grosse Schlossgarten schenkt farbenfrohe, schmackhafte Raritäten, die von Küchenchef Sandro Zimmermann und seinem Team kreativ und mit hoher Handwerkskunst zu raffinierten Gaumenfreuden komponiert werden.

Geniessen Sie einen leichten Mittagslunch oder einen exquisiten Nacht und feiern Sie Ihr Fest auf Schloss Wartegg. Das gemütliche Restaurant, der stimmungsvolle Bankettsaal, die lauschige Sommerterrasse und die einmalige Schlossatmosphäre bieten den stimmungsvollen Rahmen.

Schloss Wartegg
Imelda Senn & Richard Butz
Von Blarer Weg, 1
9404 Rorschacherberg

Tel. 071 858 62 62

schloss@wartegg.ch
www.wartegg.ch

Öffnungszeiten
Täglich geöffnet



Trendig oder traditionell

Kreationen, die die Sinne anregen, Freude bereiten und Lust auf mehr verbreiten: Pächter und Küchenchef Thomas Dolp und sein engagiertes Team begrüßen Sie im schönen Städtchen Sargans. Aktuell ist das Zunfthaus zum Löwen mit 14 Gault-Millau- und mit sechs Guide-Bleu-Punkten bewertet. Stossen Sie beim Apéro im frisch renovierten Jazzkeller an, bevor Sie im gemütlichen Restaurant ein geschmackvolles trendiges oder traditionelles Menü geniessen. Das Mittagsmenü wechselt täglich; die À-la-carte-Karte fünf- bis sechsmal pro Jahr – je nach Saison.

Das liebevoll eingerichtete «Barbarastübl» eignet sich besonders für kleine Familien- oder Firmenfeiern mit bis zu 25 Personen. Für grössere Anlässe steht ein Saal zu Verfügung. Erleben Sie gelungene Stunden in einem ganz besonderen Ambiente.

Zunfthaus zum Löwen
Thomas Dolp
Städtchenstrasse 60
7320 Sargans

Tel. 081 723 71 03

info@zunfthausloewen.ch
www.zunfthausloewen.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag
ab 11 und ab 18 Uhr



Alte Post
St.Gallen SG

13 Gault-Millau-Punkte



Klein, aber fein

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 13 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: Cross-over, 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



Schlemmen von morgens bis abends

Der nur zehn Gehminuten westlich vom Stadtzentrum gelegene Kreuzbleichpark gibt St.Gallen mit seinem bunten Treiben etwas Grossestädtisches. Hier liegt – von Kastanienbäumen umgeben – die Militärkantine, ein eigensinniger Riegelbau, der um 1900 als Offiziersunterkunft gebaut wurde und heute unter Denkmalschutz steht.

Kulinarisch wird man im Restaurant täglich frisch bedient. Die saisonale Küche verwendet meist biologische und regionale Produkte. Die zwei Säle, der 110 m² grosse historische Saal und die 70 m² grosse alte Küche, lassen sich für Feiern, Arbeitsaufenthalte und Bankette mieten. Und die 21 Zimmer im «schönsten Hotel St.Gallens» (Schweizer Heimatschutz) laden zum Verweilen ein.

Militärkantine
A. Tayler, A. Schmid,
M. Kappenthuler und J. Erlanger
Kreuzbleichweg 2
9000 St.Gallen

Tel. 071 279 10 00

essen@militaerkantine.ch
www.militaerkantine.ch

Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag 7 bis 24 Uhr
Freitag 7 bis 1 Uhr
Samstag 8 bis 1 Uhr
Sonntag 8 bis 24 Uhr



Netts

St.Gallen SG

15 Gault-Millau-Punkte, Bib Gourmand Michelin



Gastgeber aus Leib und Seele

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

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

Netts Restaurant
Oliver, Köbi, Pia und Roos Nett
St.Jakobstrasse 35
9004 St.Gallen

Tel. 071 242 66 77

info@netts.ch
www.netts.ch

Öffnungszeiten

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



Schlemmen im Curling Center

2014 wurde das neue Curling Center im Lerchenfeld fertiggestellt. Im dortigen Restaurant Takeout begrüsst nun Martin Sistek seine Gäste und ist stolz darauf, die 40-jährige kulinarische Philosophie seiner Familie («Gallusplatz», St.Gallen) weiterführen zu dürfen. Marktfrisch, regional und saisonal ist das Credo.

Mittags bietet das Takeout Wochen- und Businessmenüs an, am Abend kann aus dem reichhaltigen À-la-carte-Angebot ausgesucht werden. Grilladen und hausgemachte Burgers sind die Spezialitäten der Küche. Natürlich fehlen auch Kreationen aus vier Jahrzehnten Gallusplätzli nicht. Während der Sommermonate werden im Takeout oder im Gartenrestaurant verschiedene kulinarische Wochen zelebriert und saisonale Angebote zubereitet.

Restaurant Takeout
Martin Sistek
Zürcherstrasse 152
9014 St.Gallen

071 223 33 30

info@restaurant-takeout.ch
www.restaurant-takeout.ch

Öffnungszeiten

Montag ab 17 Uhr
Dienstag bis Freitag
11 bis 14 Uhr, 17 bis 23.30 Uhr
Samstag 10 bis 23.30 Uhr



Schlössli

St.Gallen SG

14 Gault-Millau-Punkte



Speisen mit Geschichte(n)

In den «Gaststuben zum Schlössli» sind Regionalität, Saisonalität und Marktfrische Verpflichtung. Das mit 14 GaultMillau-Punkten ausgezeichnete Schlössli ist ein historisches Denkmal, das von 1586–1590 erbaut wurde – eines der schönsten St.Galler Bürgerhäuser.

Das Team um Gastgeber Ambros Wirth zelebriert die traditionelle Ostschweizer Küche und verleiht ihr mit Neuinterpretationen Pfiff. Was in den altherrwürdigen 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. 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

Ein Punkt bezeichnet in der Regel das Ende. Punkt. Wohl deshalb haben sich die Herren Gault und Millau als Gastgewerbeauszeichnung für «Hauben» entschieden, fügen aber stets auch die verleihe 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

Sonntag bis Freitag
11.30 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 23 Uhr
Samstag 17.30 bis 23 Uhr
Betriebsferien 11. Juli bis 9. August



Löwen Tübach SG

14 Gault-Millau-Punkte



Qualität, Gastfreundschaft und Herzlichkeit

Der «Löwen» steht mitten im idyllischen Tübach beim Dorfbrunnen. Seit 15 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 (100 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
www.wirtschaft-loewen.ch

Öffnungszeiten

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



Moderne Gastlichkeit, die begeistert

Ob im Restaurant oder im Garten, ob beim Higher-Dining-Erlebnis am Abend oder mit der preiswerten Mittagskarte: Die Spitzenköche Marcus G. Lindner (Inhaber/kulinarisches Konzept) und Christian Geisler (Küchenchef/Gastgeber) sorgen im Kunsthof für einzigartige Genussmomente, die mit einem Stern vom Guide Michelin und mit 17 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet wurden.

Einheimische Qualitätsprodukte, kombiniert mit ausgesuchten Zutaten aus aller Welt, in einer elegant-puristischen Linie auf den Teller gebracht: Unsere Gerichte sind von neuzeitlicher Leichtigkeit, geschmacklich charakteristisch und ausdrucksstark, immer mit Sorgfalt und Rücksicht auf die wesentlichsten Produkte abgestimmt. Erleben Sie «moderne Gastlichkeit, die begeistert».

Der Kunsthof – Restaurant
Christian Geisler & Marcus G. Lindner
Zürcherstrasse 28
8730 Uznach

Tel. 055 290 22 11

restaurant@derkunsthof.ch
www.derkunsthof.ch

Öffnungszeiten

Mittags ab 11.45 Uhr
abends ab 18.30 Uhr



Paul's

Widnau SG

16 Gault-Millau-Punkte, Bib Gourmand Michelin



Regional, ehrlich, unkompliziert

Nehmen Sie sich eine Auszeit vom Alltag, gönnen Sie sich ein gutes Glas Wein, verbringen Sie gemütliche Stunden mit Ihrem Partner oder geniessen Sie ausgesuchte Zigarren in unserer Smokerslounge: Zu jeder Jahreszeit ist das Paul's ein lohnendes Ziel.

Vor einem Jahr übernahmen Bernd Schützelhofer und Jaqueline Pedregal das Restaurant Paul's in Widnau. Innert Kürze kochte er sich nicht nur in die Herzen der Rheintaler: Mit seiner regionalen, ehrlichen und unkomplizierten Küche konnte er auch die Tester von GaultMillau überzeugen, die ihm gleich 16 Punkte verliehen. Neue Gerichte zu kreieren, liegt Schützelhofer im Blut. Gerne lässt er sich in den Ferien inspirieren, besucht Weingüter und probiert etwas Neues aus.

Restaurant Paul's
Bernd Schützelhofer & Jaqueline Pedregal
Parkstrasse 1
9443 Widnau

Tel. 071 599 59 59

info@restaurant-pauls.ch
www.restaurant-pauls.ch

Öffnungszeiten

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



Freude am Geniessen

Seit fünf Jahren überrascht Martin Benniger im Segreto seine Gäste mit immer neuen Geheimnissen. Dafür wurde er vom Guide Michelin mit einem Stern und von GaultMillau mit 16 Punkten belohnt. Benniger liegt die Regionalität sehr am Herzen, von welcher er immer wieder Brücken ins Mediterrane schlägt, um beides in gekonnter Kombination in seiner Küche zu zelebrieren.

Die Genussreise im neu gestalteten Segreto endet aber nicht in der Küche, sondern setzt sich konsequent im Restaurant fort. Es lädt unter der Regie von Benjamin Gilly zum Verweilen ein und zündet mit einer 1200 Positionen umfassenden Weinkarte oder einer abschliessenden Zigarre weitere Höhepunkte. Um diese Freude am Geniessen zu teilen, bieten die beiden nun auch ein spezielles «Teile den Moment»-Arrangement an.

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



Hirschen

Amriswil TG

14 Gault-Millau-Punkte



Feurig, bürgerlich oder extravagant

Wenn man die Türe zum Landgasthof Hirschen in Amriswil öffnet, muss man für ein spezielles Erlebnis gewappnet sein. Auserlesene Zutaten finden hier zueinander. Manchmal kennt man sich, manchmal ist man sich völlig fremd. Erst im Topf lernt man sich so richtig kennen.

Das kann die Gemüter durchaus erhitzen. Und ab und an muss die eine oder der andere Dampf ablassen. Aber bis heute ist noch jeder Teller mit einer Liebeserklärung aus der Küche verschwunden. Ob feurig-temperamentvoll, kräftig-bürgerlich oder extravagant – im Hirschen kommen die Gerichte gut an. Mögen sie auch noch so unterschiedlich sein, mit ihnen kommt man auf den Geschmack. Und bei jedem Besuch verliebt man sich neu in sie.

Landgasthof Hirschen
Matthias Brede
Weinfelderstrasse 80
8580 Amriswil

Tel. 071 412 70 70

info@hirschen-amriswil.ch
www.hirschen-amriswil.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag
9 bis 14 Uhr, 18 bis 24 Uhr



Nur von aussen unscheinbar

Die «Ilge» ist ein eher unscheinbares Restaurant in der Altstadt von Arbon – aber nur von aussen: Wirtin Michela (ja, ohne «a») Abbondandolo steht selbst am Herd und hat sich auch 2015 wieder 13 GaultMillau-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, Cherytomaten, Peperoncini und Rucola oder Braciolo al ragù (Mamas Rindsroulade) mit Nudeln.

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

Michelas Ilge
Michela Abbondandolo
Kapellgasse 6
9320 Arbon

Tel. 071 440 47 48

michelasilge@gmx.ch
www.michelasilge.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag
9.30 bis 23.30 Uhr



Römerhof

Arbon TG

13 Gault-Millau-Punkte



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. 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 ausserlesenen Whisky, raffinierten karibischen Rum oder eine Kaffeespezialität zu geniessen. Das vielfältige Angebot wird abgerundet durch herzlich-charmante Gastfreundschaft. Ein Ort, wo man sich wohlfühlt.

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

Tel. 071 447 30 30

info@roemerhof-arbon.ch
www.roemerhof-arbon.ch

Öffnungszeiten

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



Verwöhnen, geniessen, wohlfühlen

Der Landgasthof Muggensturm mit seiner spätmittelalterlichen Steinbrücke, ein typisches Thurgauer Riegelhaus, eingebettet in die sanfte Thurfelderlandschaft in der Nähe der Rosenstadt Bischofszell, lädt Sie in die authentischen, hellen, rustikalen Gaststuben zum Verweilen ein. Bei gutem Wetter lassen Sie sich im wunderschönen Garten unter schattenspendenden Kastanienbäumen nieder.

Die Geschwister Myrta Bucher-Meier und Marianne Meier heissen Sie herzlich willkommen. Frisch zubereitete und freundlich servierte Gerichte mit einem feinen Glas Wein sind ihre Stärken. Nachmittags servieren sie Flammkuchen und hausgemachte Suppen. Probieren Sie auch Mariannes hausgemachte Sonntagskuchen.

Landgasthof Muggensturm
Myrta Bucher-Meier & Marianne Meier
Thurfeldstrasse 16
9220 Bischofszell

Tel. 071 422 12 47

info@muggensturm.ch
www.muggensturm.ch

Öffnungszeiten

Freitag 10 bis 14 Uhr, 18 bis 23 Uhr
Samstag und Sonntag 10 bis 23 Uhr
Montag bis Donnerstag Menüs auch
für Gruppen ab 10 Personen



Schupfen

Diessenhofen TG

Bib Gourmand Michelin



Moderne Gastlichkeit am Rhein

Das traditionsreiche Haus in Diessenhofen heisst Sie mit herzlicher und moderner Gastlichkeit willkommen. Das Team um Philipp Diener und André Döbert verwöhnt Sie mit naturbelassenen und regionalen, kulinarischen Köstlichkeiten, die mit grösster Sorgfalt und Kreativität frisch zubereitet werden. Geniessen Sie hohe 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.

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 10 Uhr



Ein Landgasthof zum Verlieben

Aufgewachsen in Wiedehorn, hat Martin Hasen mit seiner Frau Therese die Seelust in dritter Generation 1982 erworben. In den über 30 Jahren wurde das ganze Haus um- und ausgebaut und zu einem stattlichen Landgasthof erweitert. Die Seelust ist bei Einheimischen, Touristen und Businessleuten gleichermaßen beliebt. Sei es für einen Aufenthalt im Restaurant oder in der Gartenwirtschaft, für eine Hochzeitsfeier oder einen Ferienaufenthalt im Hotel – die Seelust ist Garant für gutes Gelingen.

Zur Seelust-Familie gehört auch ein kompetentes, motiviertes Team von 40 Vollzeitmitarbeitenden. Zusammen verfolgen wir nur ein Ziel: Im Landgasthof Seelust soll sich jeder wohlfühlen. Es sind die unkomplizierte Atmosphäre, der persönliche Service und die positive Einstellung, dem Gast zu dienen, die das Gefühl vermitteln, hier willkommen zu sein.

Landgasthof Seelust
Familie Hasen
Wiedehorn
9322 Egnach

Tel. 071 474 75 75

info@seelust.ch
www.seelust.ch

Öffnungszeiten
Durchgehend geöffnet



Löwen

Eschlikon TG

14 Gault-Millau-Punkte



Gleichermassen klassisch wie modern

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

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

Gasthof Löwen
Susanne Schmid & Armin Küttel
Bahnhofstrasse 71
8360 Eschlikon

Tel. 071 971 17 83

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

Öffnungszeiten

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



Wohltuendes Ambiente im altherwürdigen Gasthaus

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

Inhaber Beat Jost erbringt seit 25 Jahren mit seinem bewährten Qualitätsdenken und seinem Team unter der Führung des Küchenchefs Christoph Komarnicki und der Aide du Patron Claudia Luchsinger kulinarische Höchstleistungen und verwöhnt Sie mit seiner exzellenten saisonalen Küche. Die langjährige Crew ist spezialisiert auf Banketts und Gourmetevents und erfüllt Ihre individuellen Wünsche. Streifen Sie den Alltagsstress vor der Haustür ab und geniessen Sie das wohltuende Ambiente in diesem altherwürdigen Gasthaus – vielleicht auch in einem der neun gepflegten Gästezimmer?

Gasthof zum goldenen Kreuz
Beat Jost-Neu
Zürcherstrasse 134
8500 Frauenfeld

Tel. 052 725 01 10

beat.jost@goldeneskreuz.ch
www.goldeneskreuz.ch

Öffnungszeiten

Täglich geöffnet



Mammertsberg

Freidorf TG

17 Gault-Millau-Punkte



Genuss und Gastlichkeit

Im Mammertsberg zählt das Gesamterlebnis: die kreative Küche, der aufmerksame Service, die erlesenen Weine, die atemberaubende Aussicht, die einzigartige Architektur sowie die Herzlichkeit der Gastgeber. Zusammen mit seiner Brigade zelebriert August Minikus Kochkunst auf höchstem Niveau. Deren tägliche Herausforderung besteht darin, mit maximaler Leistung, Kreativität, Leidenschaft und solidem Handwerk herausragende Gerichte zu kreieren.

Sommelière Luisa Minikus widmet sich mit viel Hingabe ihrer Leidenschaft für Weine, kümmert sich liebevoll um die Dekoration und lebt ihre Passion für Gastlichkeit. Unterstützt wird sie von ihrer Crew, die grossen Wert auf einen herzlichen, aufmerksamen und diskreten Service legt.

Relais & Châteaux Mammertsberg
August & Luisa Minikus
Bahnhofstrasse 28
9306 Freidorf

Tel. 071 455 28 28

info@mammertsberg.ch
www.mammertsberg.ch

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Sonntag
11.30 bis 14.30 Uhr, 18 bis 24 Uhr
(Sonntag bis 22 Uhr)



Wo selbst die Wellen gerne anlegen

Schon allein der Ausblick vom «Captain's Grill» lohnt einen Besuch: Hier angekommen, fühlt man sich durch die direkte Lage am See ein bisschen wie in den Ferien. Das Küchenzepter des Bad Horn schwingt seit 2005 Christian Göpel; er verwöhnt seine Feinschmecker mit internationalen sowie saisonal abgestimmten Gerichten. Eine grosse Auswahl an Weinen aus der Region und der ganzen Welt rundet das kulinarische Angebot ab.

Gutbürgerlich-mediterran speist man im Al Porto und im dazu gehörenden Gartenrestaurant Giardino. Nicht nur für lauschige Sommerabende ist diese Adresse ein Insidertipp. Zum Aperitif oder zum Schlummertrunk trifft man sich in der Faro-Bar oder der Sea-Lounge. Und durch die vielfältigen Räumlichkeiten eignet sich das Bad Horn auch hervorragend für eine unvergessliche Familienfeier wie Taufe, Hochzeit oder ein Geburtstagsfest.

Hotel Bad Horn
Bernadette & Stephan Hinny
Seestrasse 36
9326 Horn

Tel. 071 844 51 51

info@badhorn.ch
www.badhorn.ch

Öffnungszeiten

Captain's Grill täglich geöffnet



Seegarten

Kreuzlingen TG

14 Gault-Millau-Punkte



Geniessen in schönster Umgebung

Barbara und Peter Günter wirten bereits seit über 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 vergnüglich 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 «Weinwiser» 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
www.seegarten.ch

Öffnungszeiten

Montag und Dienstag geschlossen



Wohlbefinden aus der Kraft des Thurgaus

Kulinarik auf höchstem Niveau: Das Restaurant Lion d'Or – ausgezeichnet mit 13 GaultMillau-Punkten – steht für Geselligkeit, Fröhlichkeit, Genuss und Sinnlichkeit. Inspiriert von den regionalen und saisonalen Produkten aus dem Bodenseeraum, kombinieren Küchenchef Peter Vogel und sein Team Bekanntes mit Neuem zu einem Gourmeterlebnis. Im Sommer geniessen die Gäste den Apéro auf der Panoramaterrasse mit einem einmaligen Weitblick auf Golfplatz, grüne Wiesen und Wälder.

Vor oder nach dem Essen trifft man sich zu einem Drink im gemütlichen und ruhigen Ambiente der tiefrot hinterleuchteten Lion d'Or-Bar. Die Hotelbar entspricht der Philosophie, die Zeit dort zu verbringen, wo man sich wohlfühlt. Weitere Augenblicke des puren Genusses sind im Fumoir mit offenem Kamin garantiert.

Restaurant Lion d'Or
Wellnesshotel Golf Panorama
Golfpanorama 6
8564 Lipperswil

Tel. 052 208 08 08

info@golfpanorama.ch
www.golfpanorama.ch

Öffnungszeiten
Täglich geöffnet



Dreizehn Sinne

Schlattingen TG

15 Gault-Millau-Punkte, 1 Michelin-Stern



Wissen und Kreativität

Das intime Restaurant mit blühendem Garten wurde 2014 vom Ehepaar Speinle übernommen. Cornelius Speinle pflegt eine multisensorische Küche, in der die 13 Elemente warm, salzig, Aroma, Geruch, Konsistenz, umami, kalt, sauer, bitter, Saison, süss, Öl und Gehör in jedem saisonal wechselnden 7-Gang-Überraschungsmenü enthalten sind.

Seine Wander- und Lehrjahre bei Grössen wie Peter Moser, Klaus Erfort, Andre Chiang oder Heston Blumenthal haben Speinles Küchenstil geprägt. Seine Gerichte sind aufwendig und doch reduziert, spannend ohne abzuheben, innovativ ohne übertriebene Spielereien. Das schmeckt auch den Testern von GaultMillau (Entdeckung des Jahres der Deutschschweiz, 15 Punkte), Michelin (1 Stern) und Best of Swiss Gastro (Winner Kategorie Gourmet).

Dreizehn Sinne im Huuswurz

Familie Speinle
Obstgartenstrasse 5
8255 Schlattingen
Tel. 052 657 17 29

info@dreizehnsinne.ch
www.dreizehnsinne.ch

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag ab 18.30 Uhr
Sonntag nur mittags ab 12.30 Uhr



Juckers
Tägerwilen TG

LEADER-Tipp



Natural-Gourmet-Küche ohne Hokuspokus

Seit 1641 ist die Tägerwiler Linde bekannt für ihre Gastfreundschaft – eine Tradition, welche die heutigen Besitzer Karin und Thomas Jucker mit ihrem Team in Perfektion zelebrieren. Weit über die Region hinaus bekannt, verwöhnen die Gastronomen ihre Gäste mit einer konsequent umgesetzten Natural-Gourmet Küche und auserlesenen Weinen. Saisonal ausgewählte Produkte garantieren spannende, an die französisch italienische Küche angelehnte Gerichte.

Neu können sich Schlaraffen nach den kulinarischen Köstlichkeiten in einem der 15 Lifestylezimmer zur Ruhe legen. Am besten, nachdem sie in der neuen Lounge-Bar oder der Zigarren-Lounge den Abend genüsslich ausklingen liessen.

Juckers Boutique Hotel und
Restaurant Linde
Familie Jucker
Hauptstrasse 96
8274 Tägerwilen

Tel. 071 669 11 68

info@juckers linde.ch
www.juckers linde.ch

Öffnungszeiten

Täglich 8 bis 14 Uhr, 17 bis 23 Uhr



Gambrinus

Weinfelden TG

15 Gault-Millau-Punkte



Familiäre italienische Gastfreundschaft

Im Herzen von Weinfelden bewirten Roberto und Silvana Lombardo in dritter Generation nun seit 22 Jahren ihre Gäste. Viele von ihnen sind längst gute Freunde und Stammgäste geworden. Stolz ist das Ehepaar auf seine À-la-minute-Küche: In familiärem Ambiente werden feinste Pastaträume vor den Augen des Gastes gezaubert. Es werden ausschliesslich hochwertige Frischprodukte verwendet – z. B. weisser Albatrüffel oder frische Steinpilze.

Das Haus wurde einst «Zur Hoffnung» genannt. Der Name ist für uns heute noch von doppelter Bedeutung: Sie betreten unser Lokal in der Hoffnung, ein gemütliches, gutes Essen zu erleben und gut bedient zu werden. Und wir wägen uns in der Hoffnung, Sie werden nicht enttäuscht sein und unser Haus in höchster Zufriedenheit wieder verlassen.

Restaurant Gambrinus
Silvana & Roberto Lombardo
Marktstrasse 2
8570 Weinfelden

Tel. 071 622 11 40

info@gambrinus-weinfelden.ch
www.gambrinus-weinfelden.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag
11 bis 14 Uhr, 17 bis 24 Uhr



Bald tritt die zweite Generation ein

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. Zurzeit wird das «Schäfli» umgebaut, danach wird Sohn Christian Kuchler (Hirschen Eglisau, 17 GaultMillau-Punkte, 1 Michelin-Stern) ins elterliche Geschäft einsteigen.

Ab Sommer kochen dann zwei Kuchlers im «Schäfli». Christian übernimmt die Führung und will dem Restaurant einen modernen Anstrich geben. Die Klassiker von Vater Wolfgang wird es weiter geben. Zuerst wird aber renoviert.

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

Tel. 052 763 11 72

kontakt@schaefli-wigoltingen.ch
www.schaefli-wigoltingen.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag
9 bis 14 Uhr, 18.30 bis 24 Uhr
Während Umbau
(bis ca. Juni) geschlossen



Sonnenhof

Vaduz FL

16 Gault-Millau-Punkte, 1 Michelin-Stern



Im gefühlten Herzen Europas

Das Park-Hotel Sonnenhof mit seinem Spitzenrestaurant Marée vereint kulinarischen Hochgenuss und romantisches Kurzurlaub. Das sehr persönlich geführte Relais & Châteaux eröffnet einen fürstlichen Blick auf das Schloss Vaduz, die Alpen, das Rheintal und die nahe gelegenen Weinberge. Ein wahr gewordener Traum für Menschen, die das Individuelle, Sinnliche und Leidenschaftliche suchen.

Hubertus Real, international bekannter Spitzenkoch, steht für kulinarische Perfektion und Genuss auf höchstem Niveau. Die Gerichte des Maître de Cuisine gleichen kleinen Kunstwerken für Augen und Gaumen und sind mit einem Michelin-Stern und 16 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet. Reals Kreationen entstammen der französischen Küche mit modernen Highlights sowie asiatischem und italienischem Touch.

Park Hotel Sonnenhof
Restaurant Marée
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

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 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

Auf einen Blick



Appenzell Innerrhoden

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

Appenzell Ausserrhoden

Sternen Bühler 13 GM	Dorfstrasse 97 9055 Bühler	071 793 17 58 www.sternen-appenzellerland.ch
Trube Gais 15 GM, 1 MS	Rotenwies 9 9056 Gais	071 793 11 80 www.trube.ch
Zum Hirschen Gais 12 GM	Stossstrasse 17 9056 Gais	071 793 13 03 www.hirschen-gais.ch
Bären Grub 15 GM	Halten 112 9035 Grub	071 891 13 55 www.baeren-grub.ch
Bö's Heiden 14 GM	Seeallee 8 9410 Heiden	071 898 15 15 www.hotelheiden.ch
Rüti Herisau 13 GM	Rütistrasse 1683 9100 Herisau	071 352 32 80 www.ruetiherisau.ch
Zum Gupf Rehetobel 17 GM, 1 MS	Gupf 20 9038 Rehetobel	071 877 11 10 www.gupf.ch
Zur Post Rehetobel 14 GM	Dorf 6 9038 Rehetobel	071 877 14 42 www.gourmetatelier.ch
KUK Haus für Kultur im Rank 14 GM	Im Rank 83 9103 Schwellbrunn	071 351 12 12 www.kukimrank.ch
Aglio e Olio Speicher 13 GM	Zaun 5-7 9042 Speicher	071 343 80 00 www.aglioelolio.ch
Anker Teufen 14 GM	Dorf 10 9050 Teufen	071 333 13 45 www.anker-teufen.ch
Urnäscher Kreuz Bib	Unterdorfstrasse 16 9107 Urnäsch	071 364 10 20 www.urnaescher-kreuz.ch
Treichli Wienacht-Tobel 13 GM	Unterwienacht 451 9405 Wienacht-Tobel	071 891 21 61 www.treichli.ch
Krone Wolfhalden 12 GM	Kronenstrasse 63 9427 Wolfhalden	071 891 11 20 www.kronewolfhalden.ch

Fürstentum Liechtenstein

Schatzmann Triesen 17 GM, 1 MS	Landstrasse 80 9495 Triesen	00423 399 12 12 www.schatzmann.li
Royal Vaduz 13 GM	Städtle 21 9490 Vaduz	00423 230 05 55 www.restaurant-residence.li
Sonnenhof Vaduz 16 GM, 1 MS	Mareestrasse 29 9490 Vaduz	00423 239 02 02 www.sonnenhof.li
Torkel Vaduz 15 GM	Hintergass 9 9490 Vaduz	00423 232 44 10 www.torkel.li

Alle ausgezeichneten Restaurants

St. Gallen

Traube Azmoos 13 GM	Poststrasse 56 9478 Azmoos	081 740 23 10 www.traube-azmoos.ch
Äbtestube Bad Ragaz 17 GM, 1 MS	Grand Resort Bad Ragaz 7310 Bad Ragaz	081 303 30 30 www.aebtestube.ch
Bel-Air Bad Ragaz 15 GM	Grand Resort Bad Ragaz 7310 Bad Ragaz	081 303 30 30 www.resortragaz.ch
Golf Restaurant Bad Ragaz 13 GM	Grand Resort Bad Ragaz 7310 Bad Ragaz	081 303 37 20 www.resortragaz.ch
Löwen Bad Ragaz 14 GM	Löwenstrasse 5 7310 Bad Ragaz	081 302 13 06 www.loewen.biz
Namun Bad Ragaz 13 GM	Grand Resort Bad Ragaz 7310 Bad Ragaz	081 303 30 30 www.namun.ch
Rössli Bad Ragaz 15 GM	Freihofweg 3 7310 Bad Ragaz	081 302 32 32 www.roessliragaz.ch
Bad Balgach 13 GM, Bib	Hauptstrasse 73 9436 Balgach	071 727 10 10 www.badbalgach.ch
Zum Sternen Berg 13 GM	Landquart 13 9305 Berg	071 446 03 03 www.sternen-berg.ch
Villa am See Goldach 15 GM	Seestrasse 64 9403 Goldach	071 845 54 15 www.villa-am-see.ch
Stiva Antica Heiligkreuz-Ragnatsch 13 GM	Ludiweg 2 8888 Heiligkreuz- Ragnatsch	081 723 37 66
Bodega Noi Lichtensteig 14 GM	Loretostrasse 19 9620 Lichtensteig	071 988 88 28 www.bodeganoi.ch
Neue Blumenau Lömmenschwil 16 GM	Romanshorerstrasse 2 9308 Lömmenschwil	071 298 35 70 www.neueblumenau.ch
Ruggisberg Lömmenschwil 15 GM, Bib	Ruggisberg 9308 Lömmenschwil	071 298 54 64 www.ruggisberg.ch
Schlüssel Mels 17 GM, 1 MS, Bib	Oberdorfstrasse 5 8887 Mels	081 723 12 38 www.schluesselmels.ch
Waldheim Mels 13 GM, Bib	Weisstannenstrasse 89 8887 Mels	081 723 12 56 www.waldheim-mels.ch
Zur Eintracht Oberriet 14 GM	Buckstrasse 11 9463 Oberriet	071 763 66 66 www.hauszureintracht.ch
Mühle Oberschan-Wartau 13 GM	Grossbünt 2 9479 Oberschan-Wartau	081 783 19 04 www.restaurantmuehle.ch
Dieci al lago Rapperswil-Jona 15 GM	Fischmarktplatz 1 8640 Rapperswil-Jona	055 210 12 20 www.dieci.ch

St.Gallen

Schwanen Rapperswil-Jona 14 GM	Seequai 1 8640 Rapperswil-Jona	055 220 85 00 www.schwanen.ch
Villa Aurum Rapperswil-Jona 16 GM	Alte Jonastrasse 23 8640 Rapperswil-Jona	055 220 72 82 www.villaaurum.ch
Englers am See 12 GM	Hauptstrasse 56 9400 Rorschach	071 841 08 08 www.englers-amsee.ch
Stadthof Rorschach 14 GM	Kirchstrasse 9 9400 Rorschach	071 841 10 90 www.stadthof-rorschach.ch
Schloss Wartegg Rorschacherberg 12 GM	Von-Blarer-Weg 1 9404 Rorschacherberg	071 858 62 62 www.wartegg.ch
Zum Löwen Sargans 14 GM	Städtchenstrasse 60 7320 Sargans	081 723 71 03 www.zunftausloewen.ch
Alte Post St.Gallen 13 GM	Gallusstrasse 4 9000 St.Gallen	071 222 66 01 www.apost.ch
Candela St.Gallen 13 GM, Bib	Sonnenstrasse 5 9000 St.Gallen	071 246 46 46 www.restaurantcandela.ch
Netts Schützengarten St.Gallen 15 GM, Bib	St.Jakobstrasse 35 9000 St.Gallen	071 242 66 77 www.netts.ch
Neubad St.Gallen 13 GM	Bankgasse 6 9000 St.Gallen	071 222 86 83 www.restaurant-neubad.ch
O'Premier Metropol St.Gallen 12 GM	Bahnhofplatz 3 9000 St.Gallen	071 228 32 32 www.hotel-metropol.ch
Vreni Gigers Jägerhof St.Gallen 17 GM	Brühlbleichstrasse 1 9000 St.Gallen	071 245 50 22 www.jaegerhof.ch
Walhalla St.Gallen 13 GM	Poststrasse 27 9000 St.Gallen	071 228 28 00 www.hotelwalhalla.ch
Schössli St.Gallen 14 GM	Zeughausgasse 17 9000 St.Gallen	071 222 12 56 www.schoessli-sg.ch
Zum Löwen Tübach 14 GM	Kirchstrasse 9 9327 Tübach	071 841 20 42 www.wirtschaft-loewen.ch
Kunsthof Uznach 17 GM, 1 MS	Zürcherstrasse 28 8730 Uznach	055 290 22 11 www.derkunsthof.ch
Löwen Walenstadt 15 GM	Seestrasse 20 8880 Walenstadt	081 735 11 80 www.loewen-walenstadt.ch
Fischerstube Weesen 14 GM	Marktgasse 9 8872 Weesen	055 616 16 08 www.fischerstubeweesen.ch
Paul's Widnau Bib	Parkstrasse 1 9443 Widnau	071 599 59 59 www.restaurant-pauls.ch

Alle ausgezeichneten Restaurants

St.Gallen

Hof zu Wil Bib	Marktgasse 88 9500 Wil	071 913 87 00 www.hofzuwil.ch
Swan 21 Wil 13 GM	Obere Bahnhofstrasse 21 9500 Wil	071 913 05 10 www.hotel-schwanen.ch
Segreto Wittenbach 16 GM, 1 MS	Abacus-Platz 1 9300 Wittenbach	071 290 11 11 www.segreto.ch

Thurgau

Hirschen Amriswil 14 GM	Weinfelderstrasse 80 8580 Amriswil	071 412 70 70 www.hirschen-amriswil.ch
Michelas Ilge Arbon 13 GM	Kapellgasse 6 9320 Arbon	071 440 47 48 www.michelasilge.ch
Römerhof Arbon 13 GM	Freiheitsgasse 3 9320 Arbon	071 447 30 30 www.roemerhof-arbon.ch
Krone Diessenhofen 13 GM	Rheinstrasse 2 8253 Diessenhofen	052 657 30 70 www.krone-diessenhofen.ch
Schupfen Diessenhofen Bib	Steinerstrasse 501 8253 Diessenhofen	052 657 10 42 www.schupfen.ch
Seelust Egnach 14 GM	Wiedehorn 9322 Egnach	071 474 75 75 www.seelust.ch
Aachbrüggli Erlen 15 GM	Poststrasse 8 8586 Erlen	071 648 26 26 www.aachbrueggli.ch
Löwen Eschlikon 14 GM	Bahnhofstrasse 71 8360 Eschlikon	071 971 17 83 www.loewen-eschlikon.ch
Zum goldenen Kreuz Frauenfeld 14 GM	Zürcherstrasse 134 8500 Frauenfeld	052 725 01 10 www.goldeneskreuz.ch
Mammertsberg Freidorf 17 GM	Bahnhofstrasse 28 9306 Freidorf	071 455 28 28 www.mammertsberg.ch
Captain's Grill Horn 13 GM	Seestrasse 36 9326 Horn	071 841 55 11 www.badhorn.ch
Nocturne Schloss Brunegg 15 GM, 1 MS	Girsbergstrasse 8280 Kreuzlingen	071 672 36 36 www.restaurantnocturne.ch
Seegarten Kreuzlingen 14 GM	Am Jachthafen 8280 Kreuzlingen	071 688 28 77 www.seegarten.ch
Lion d'Or Lipperswil 13 GM	Golfpanorama 6 8564 Lipperswil	052 208 08 08 www.golfpanorama.ch
Schiff Mammern 14 GM	Seestrasse 3 8265 Mammern	052 741 24 44 www.schiff-mammern.ch
Dreizehn Sinne Schlattingen 15 GM, 1 MS	Obstgartenstrasse 5 8255 Schlattingen	052 657 17 29 www.dreizehnsinne.ch

Thurgau

Gambrinus Weinfelden 15 GM	Marktstrasse 2 8570 Weinfelden	071 622 11 40 www.gambrinus-weinfelden.ch
Pulcinella im Schwert Weinfelden 15 GM, Bib	Wilerstrasse 8 8570 Weinfelden	071 622 12 66 www.pulcinella-weinfelden.ch
Zum Löwen Weinfelden 14 GM	Rathausstrasse 8 8570 Weinfelden	071 622 54 22 www.zum-loewen.ch
Taverne zum Schäfli Wigoltingen 18 GM, 1 MS	Oberdorfstrasse 8 8556 Wigoltingen	052 763 11 72 www.schaefli-wigoltingen.ch

Anzeige

Keller & Dürr
assensysteme AG
Chur Buchs St. Gallen

www.keller-duerr.ch T. 081 756 45 72



Miete / Kauf
Dauermiete
Kurzzeitmiete (z.B. Fest. Ausstellung)

Wir beraten Sie gerne.

CHD / Uniwell
Software OM-3000 / RS-Soft

- Sammeltisch
- Date Reminder (z.B. Geburtstag)
- Kundenkartei
- Tagesabschluss per Mail versendbar
- Orderman Anschluss möglich
- und vieles mehr ...

Service: 365 Tage im Jahr

Restaurant Baratella	Unterer Graben 20 9000 St.Gallen	071 222 60 33 www.restaurantbaratella.ch
Ristorante Facincani	Gallusstrasse 39 9000 St.Gallen	071 222 27 46
Gasthaus zur Fernsicht	Seeallee 10 9410 Heiden	071 898 40 40 www.fernsicht-heiden.ch
Fischerhaus GmbH	Promenadenstrasse 52 8280 Kreuzlingen	071 688 18 77 www.fischerhaus.ch
Gass 17	Hauptgasse 17 9050 Appenzell	071 780 17 17 www.gass17.ch
Gasthof zum Hirschen	Stossstrasse 17 9056 Gais	071 793 13 03 www.hirschen-gais.ch
Juckers Restaurant Linde	Hauptstrasse 96 8274 Tägerwilten	071 669 11 68 www.juckers-linde.ch
Restaurant Landhaus	Appenzellerstrasse 73 9424 Rheineck	071 888 12 60 www.landhaus-rheineck.ch
Militärkantine	Kreuzbleicheweg 2 9000 St.Gallen	071 279 10 00 www.militaerkantine.ch
Restaurant Moo Hotel Herisau	Bahnhofstrasse 14 9100 Herisau	071 354 83 83 www.hotelherisau.ch
Landgasthof Muggensturm	Thurfeldstrasse 16 9220 Bischofszell	071 422 12 47 www.muggensturm.ch
Restaurant Öchsli	Schmiedgasse 3 9100 Herisau	071 353 95 70 www.restaurant-oechsli.ch
Sagibeiz	Alte Staatsstrasse 6 8877 Murg	www.sagibeiz.ch
Landgasthof Sammelplatz	Gaiserstrasse 161 9050 Appenzell	071 793 13 30 www.landgasthof-sammelplatz.ch
Schloss-Hotel Wartensee	Wartensee 1 9404 Rorschacherberg	www.wartensee.ch
Restaurant Schwanen	Steinerstrasse 9052 Niederteufen	071 333 17 25
Schwarzer Adler	Marktplatz 12 9000 St.Gallen	071 222 75 07 www.schwarzeradler.ch
Restaurant Schützengarten Takeout – Curling Center	Zürcherstrasse 152 9014 St.Gallen	071 223 33 30 www.restaurant-takeout.ch
Ristorante Toscana	Lämmisbrunnenstrasse 41 9000 St.Gallen	071 222 37 53 www.ristorantetoscana.ch
Tribeca Restaurant	Schlossbergstrasse 26 8590 Romanshorn	071 466 78 00 www.tribecarestaurant.ch
Werk 1	Fabrikstrasse 7 9200 Gossau	071 388 14 14 www.werk-1.ch
Wetzolds Trübli	Goliathgasse 37 9000 St.Gallen	071 244 22 42

WÄSCHEREI
BODENSEE AG

Textil-Logistik & Mietwäsche

*Topwäsche
für die
Topgastronomie*

8596 Münsterlingen
Tel. 071 686 20 08

www.waescherei-bodensee.ch



Magische Weinmomente.

www.martel.ch



MARTEL AG ST.GALLEN