



Restaurant Weitblick und KunstCafé im Würth Haus Rorschach

CH-9400 Rorschach, Churerstrasse 10
Tel. 0041 71 225 10 00,
www.wuerth-haus-rorschach.ch
Hauptgerichte 13,90 – 18,90 SFr.
(nur Mittagessen)

Mit dem Würth Haus in Rorschach entstand der dritte Schweizer Standort der international bekannten Würth-Gruppe nach Chur und Arlesheim. Das imposante Gebäude mit den modernen Skulpturen in direkter Seelage am Bodensee-Radweg bildet einen einmaligen architektonischen Komplex, in dem der Blick auf die wunderschöne Natur allgegenwärtig ist. Das Würth Haus versteht sich als Kultur- und Begegnungsstätte und organisiert neben Ausstellungen mit Kunstwerken aus dem Bestand der Gruppe noch zahlreiche Veranstaltungen wie Konzerte, Vorträge, Comedy-Auftritte und Kindermusicals im schönen Carmen-Würth-Saal. Nach einer Kunstführung lässt sich wunderbar bei einem Kunstschmaus in geselliger Gesprächsrunde im KunstCafé oder bei einem guten Glas Wein bei den Kunst-Apéros in den Foyers beschwingt über Kunst reden. Jeden ersten Sonntag im Monat kann der Kunstgenuss mit einem Frühstück nach Wahl im KunstCafé kombiniert werden, zum Neujahrsbrunch begleiten Musikklänge die üppigen Büffets. Die Atmosphäre der großzügigen Foyers, in denen Kaffeepausen und Apéros angeboten werden, harmonisiert mit den Meeting- und Seminarräumen mit Blick auf den Bodensee oder den Rorschacher Berg. Die neuzeitlich gestalteten Gastronomieräume im Bistro-Stil im ersten Obergeschoss locken mit einem atemberaubenden Blick auf den See. Das Restaurant Weitblick mit 200 Innenplätzen und 100 Plätzen auf der Außenterrasse bietet montags bis freitags drei Mittagmenüs in Selbstbedienung an, eines davon vegetarisch. Sautierte Waldpilze auf Kürbisgnocchi, Schweizer Älplermakkaroni oder mit Tomaten und Mozzarella überbackene Spinatpfannkuchen sind gute Alternativen zur Vielfalt der Fleisch- und Fischgerichte. Die sonstige Palette reicht von Meeresfrüchte-Ragout und Felchen an Dillsauce bis Emmentaler Lammvoren mit Safran, Kalbsadrio (eine Schweizer Brühwurst) auf Kartoffelstock oder Rehragout mit Spätzli. Für günstige 2,50 Franken zusätzlich bekommt man einen Menüsalat oder eine Tagessuppe sowie kleine Leckereien wie Tobleronemousse unter der Schneehaube oder Cake im Weckglas. gh



Schloss Oberberg

CH-9200 Gossau SG, Schlossweg 193
Tel. 0041 71 385 23 18,
www.schloss-oberberg.ch
Hauptgerichte 28 – 51 SFr.,
5-Gänge-Menü 95 – 110 SFr.

Schloss Oberberg wurde 1262 erstmals urkundlich erwähnt und ist heute das Wahrzeichen von Gossau. Mit seinem mächtigen rechteckigen Bergfried und dem markanten gewalmen Satteldach diente das Schloss im Mittelalter als Wehr- und Wohnturm, später als Sitz der Obervögte und als Gerichtsort mit der heute noch existierenden Exekutionskammer. Der unter eidgenössischem Denkmalschutz stehende Profanbau beherbergt verschiedene Räumlichkeiten für Seminare, Tagungen, Bankette, Hochzeiten in eigener Schlosskappelle sowie ein kleines Museum und wird seit 1877 als Restaurant geführt. Der südwärts gelegene Schlossgarten gibt den Blick frei in die Weite bis hin zum Säntis, der Alpsteinkette, dem Fürstenland und der Stadt St. Gallen. Denselben Ausblick genießt man vom Restaurant Ritterstube im dritten Stock, das mit dem Aufzug auch für nicht treppengängige Besucher gut zu erreichen ist. Die Gastgeber **Brigitte** und **Daniel Schneider-Jentsch** betreiben und verwalten den zum Förderverein Schloss Oberberg gehörenden Besitz. Das „Schlossmenü“ am Mittag bestand aus einer schaumig geschlagenen Kartoffelcrèmesuppe mit knusprig angebratener Speckeinlage oder Zupfsalat mit Trockenfleisch-Spänen. Heißt es doch „Wer die Suppe kann, kann mehr!“, so hat dies Küchenchef Mario Feistauer mit seinem Team auch beim Hauptgang bewiesen. Kalbsmedaillon, perfekt grilliert, an stark reduziertem, kräftigem Rotweinjus mit herblichem Wurzelgemüse und einem mit frischen Kräutern gegrüntem Kartoffelpüree, aus dem Spritzbeutel kunstvoll auf den Teller modelliert, waren ausgezeichnet. Der Pinot noir aus dem Burgenland, der Heimat der Schlossherrin, traf den Gaumen wie ein Sonnenstrahl. Das frittierte Ananasküchlein mit Ananassorbet und Himbeer-Chutney-Tupfer ausgarniert schmeckte zum Dessert wie von einem andern Stern. Serviert wird von lieblichen Schlossgeistern in der Landfrauentracht, und wenn aus Platzgründen der Service mal von links auftreten muss und sich mit einem Lächeln „es kommt aber trotzdem von Herzen“ entschuldigt, steht einem der Puls fast still. Eigentlich hätte man bis zum Abendessen bleiben sollen, um aus der großen Karte all die Köstlichkeiten wie frischen Fisch, Maroni-Ravioli, geschmorte Kalbsbäggli und Tafelspitz zu genießen. hof



Bergrestaurant Hochhamm

CH-9105 Schönengrund, Hämmliloch
Tel. 0041 71 364 18 09,
www.hochhamm.ch
Hauptgerichte 14 – 21 SFr.

„Das Essen dort oben ist schon gut?“ – „Sehr gut sogar!“, sagte der einheimische Geländewagenfahrer, der mich die letzten zwei Kilometer auf der Landstraße mitnahm, bevor ich auf den Wanderweg ging. Ich hatte den mittellangen und aussichtsreichsten der Wege aus den vier Himmelsrichtungen genommen, sodass ich vom Gipfel des Hochhamm (1275 m) schon auf das Restaurant herunterschauen konnte. Nach einer Wanderung kann man sich ein Bier reinziehen, gesünder aber ist eine Suppe – wenn sie gut und frisch gemacht ist. Die Kürbissuppe war selbstgemacht, hatte einen nicht zu großen Klecks Sahne drauf und darunter eine Schicht Kürbiskernöl. Wer den längeren Aufstiegsweg genommen hat, von Urnäsch oder Bächli, nimmt das währschafte Tagesgericht: Chäshörnli mit Apfelmus, darauf viel geröstete Zwiebeln und Karottenspäne, der Fleischesser nimmt es mit Siedwurst, fast so dick wie die Flasche Appenzeller Bier. Alternativ dazu gäbe es noch Kutteln in Tomatensauce. Als Zvieri käme aus der kalten Küche eine „Hamm-Platte mit Geist“, die aus den üblichen „Schweinerieren“ besteht, dazu ein Kräuterschnaps. Der Alpkäse auf der Platte und in den Chäshörnli musste nicht weit gerollt werden – die Käseerei in Schönengrund ist unten im Tal gut zu sehen. Danach gibt es selbstgebackenen Kuchen und die üblichen Kaffeespezialitäten, mit oder ohne Rahm, mit oder ohne Alkohol, als Spitzenangebot den „Hochhamm-Kafi“. Wer zum Essen einen Wein trinken will, bekommt aus „Ivans Weinträumli“ eine Auswahl, die es mit vielen Gourmetrestaurants aufnehmen kann, mit Flaschenpreisen bis in den dreistelligen Bereich. Auch wenn die Getränke und das Essen aus der Küche von **Chantal Flück** für viele Besucher der wichtigste Grund sind, diesen leichten „Zwölfhunderter“ zu besteigen, zieht die Aussicht alle an. Deshalb wurde vor ein paar Jahren eine große, nach Süden und Westen orientierte Terrasse angebaut, auf der man schön warten kann, bis die Sonne hinter dem Hörnli oder dem Schnebelhorn untergeht. In der Dämmerung kann man dann noch gut ins Tal absteigen – oben übernachten kann man leider nicht. (Wer sich vorher informieren will: Die Website ist komplett auf Schweizerdeutsch!) pb