

**GAULT & MILLAU**

# Guide. Schweiz

Der Reiseführer für Gourmets

2010



800 Restaurants getestet, bewertet  
und kommentiert

OOO Ringier

**Die besten Hotels  
der Schweiz**

Den beherzten Schluss des Viergangmenüs für erstaunlich günstige 70 Franken machte ein Stück Schokoladekuchen mit Sauerrahmglace: top!



## GASTSTUBEN ZUM SCHLÖSSLI

Zeughausgasse 17

071 222 12 56, Fax 071 222 12 06



www.schloessli-sg.ch

info@schloessli-sg.ch

Ambros Wirth, René Hug,

Meinrad Signer

*Geschlossen: Samstag, Sonntag (für Bankette geöffnet),  
1. bis 7. Februar, 12. Juli bis 1. August, 11. bis  
17. Oktober*

**M** 21.50/42.50 / **L** 21.50/42.50 / **D** 67.- /

*à la carte* 32.-/55.-

 **POSTCARD**

Das «Schlössli» setzt konsequent auf regionale, hochwertige Produkte, und gekocht wird durchgängig auf einem sehr hohen Niveau. Wir starteten mit einem Carpaccio vom Toggenburger Weiderind mit einem ausgezeichneten Nessler Bergkäse sowie mit einem Gedicht von einer Frischkäse-Kräuter-Mousse mit Nussöl und kleiner Gemüseterrine. Auch das Sülzli der braisierten Kalbsbacke mit den blauen Kartoffelscheiben und die kalt geräucherte Bachforelle aus dem Weisstannental mundeten hervorragend. Es folgten ein sämiges Ribelmis-Süppchen mit frittiertes Maiskugel und die Hausspezialität: ein Süppchen von der blauen St. Galler Kartoffel mit gebratenem Kartoffelkühnlein, Knusperspeck und Kartoffelschnaps.

Auch der Tagesfisch war ein Knüller: Forelle aus dem Kräutersud, versteckt unter einer Kartoffelkruste mit Blattspinat und Meini's Spezial-Kräuterbutter. Das zarte heimische Kalbsfilet im Pistazienmantel an Himbeersauce mit Gemüse und Kartoffeln überzeugte genauso wie das Cordon-bleu vom Ostschweizer Milchkalb, gefüllt mit Fürstentländer Schinken und Bergblumenkäse.


Die Latte-macchiato-Glace mit Schlagrahmhaube war schliesslich endlich wieder mal ein Eiskaffee, der seinen Namen auch verdiente. Sehr gut schmeckten auch ein Baumnussparfait mit in Glühwein eingemachten Birnen und die Süssmostcreme sowie das Caramelköppli.


Es überrascht, was für hochwertige Erzeugnisse regionale Produzenten zu bieten haben; das «Schlössli» kreiert daraus ideenreich eine gleichzeitig bodenständig-authentische wie weltoffen-moderne Küche. Sorgfältig aufgebaute Weinkarte; auf die Empfehlungen von Patron Ambros Wirth kann man sich verlassen.



## WILDEGG

Sankt Georgen-Strasse 20

 071 222 84 51, Fax 071 222 84 76

 www.wildeggh.ch

Christoph Ziegler und Sandra Girardi

*Geschlossen: Sonntag, Montag, zwei Wochen über  
Weihnachten/Neujahr*

**M** 20.50/55.- / **L** 38.-/39.- / **D** 63.-/99.- /

*à la carte* 40.-/69.-

 **POSTCARD**

e

Das «Wildegghli» hat sich gut etabliert, immer noch schmeissen Christoph Ziegler und Sandra Girardi das behaglich-familiäre Gourmetbeizli zu zweit. Auch bei vollem Haus kommt keine Hektik auf, nur haper't's dann manchmal bei Kleinigkeiten. Das ist nicht weiter tragisch, ausser es sind ausnahmsweise die Rösti, die misslingen: Das fällt dann beim Geschnetzeln oder bei «Leberli» schon ins Gewicht. Doch wir wollen nicht nur meckern, denn die wahrhaft-elegante Küche im «Wildegghli» ist eigentlich eine rundum gefreute Sache.

Hier kommt alte St. Galler Metzgersküche auf leichte und zeitgemässe Art auf den Teller: Kutteln in Weissweinsauce, frische Kalbsleber oder zarte Kalbsbacken an kräftigem Rotweinjus. Als Beilagen gibt's hausgemachte Schupfnudeln, Safrannüdeli, Kräuter- oder Nussgnocchi und marktfri-

# GAULTMILLAU

## Guide Schweiz

Jedes Jahr neu getestet,  
bewertet und kommentiert.