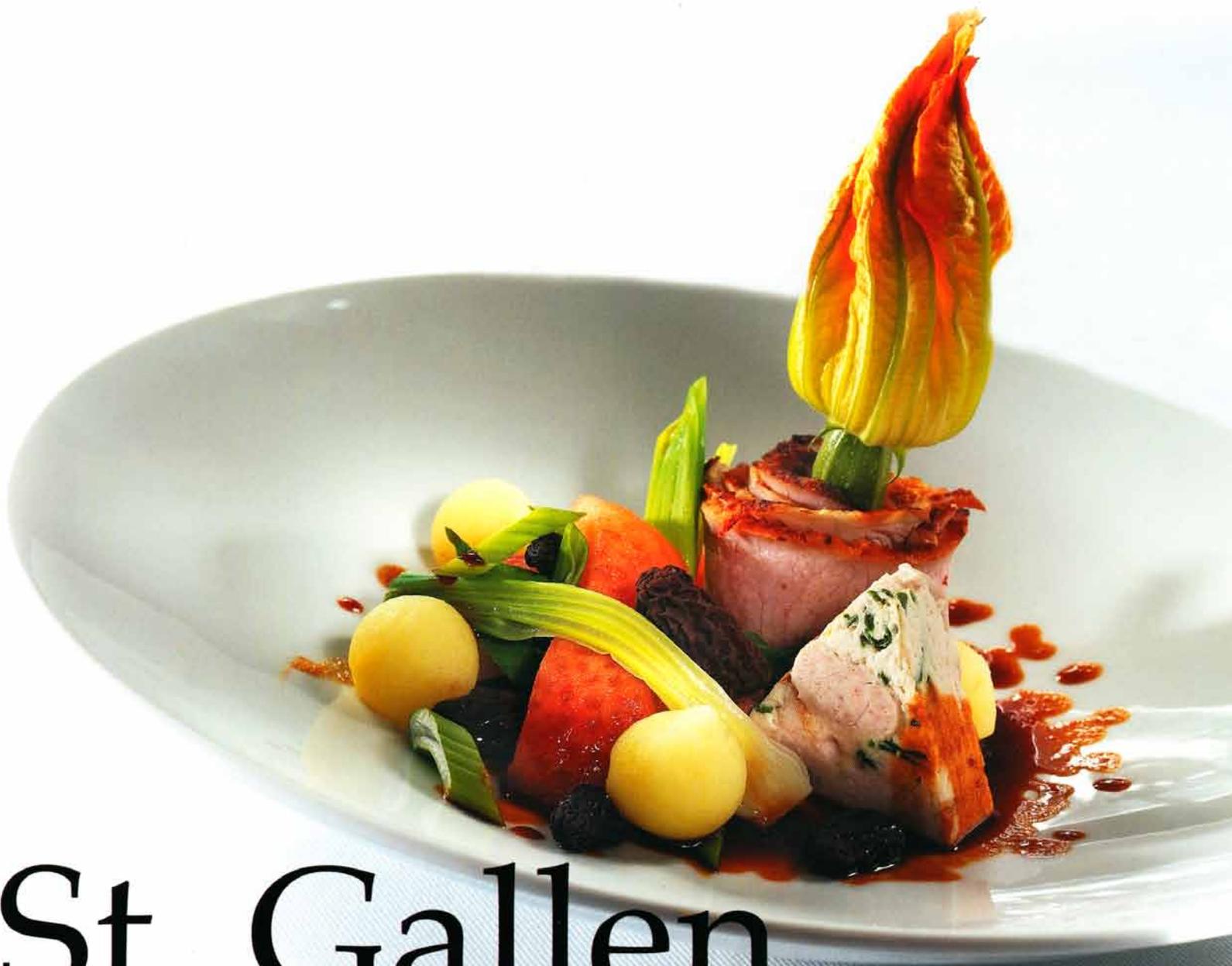


# meinrestaurant

Das Magazin zum Schweizer Gastroführer [guide-bleu.ch](http://guide-bleu.ch)



## St. Gallen

Längst nicht alles Wurst

### Koch der Saison

Oskar Marti, der Poet am Herd

### Speck und Schübli

Echte Bauernküche im Flaachtal

### Rückkehr in die Belle Epoque

Sils-Maria und das Waldhaus

### Hochprozentig

Ein Prost auf den Schweizer Kirsch

## Geniale, regionale Küche

Einst flüchteten von der Leibesstrafe bedrohte St. Galler zum Schössli, weil der Stein der Freiheit sie vor Ungemach schützte. Heute geht an dem auf der Ostseite des Hauses eingelassenen Stein vorbei, wer Schutz sucht vor Convenience-Produkten und Allerweltsküchen. Restaurateur Ambros Wirth setzt voll auf Regionalität – wie sich das für ein Mitglied des Ostschweizer Gütesiegels «Culinarium» gehört. Doch wo andere Gastronomen bei der Verarbeitung regionaler Produkte an die Grenzen stossen, schenkt Wirth, der Wirt, erst richtig ein: beim Wein und den Spirituosen genau so wie beim Essen.

Die legendäre blaue Kartoffel wird in den Gaststuben zum Schössli als Vorspeisenvariation serviert – mit Súppli, Schnäppli und einem Chüechli begleitet von Knusperspeck. Das Rehrückenfilet in Nusskruste mit Holundersauce und Spätzli hat der Chef selbst geschossen, den Wein dazu – eine phänomenale Spätlese von Waldemar und Niklaus Zahner aus Truttikon – persönlich empfohlen. Von besagtem Winzerduo gibt's später auch noch ein Glas Dessertwein, einen Riesling-Sylvaner aus eingefrorenen Traubenbeeren, für Ambros Wirth «vermutlich der beste süsse Ostschweizer Dessertwein im klassischen Sauternes-Stil».

Kaum ein Ostschweizer Produkt, das der Schössli-Wirt nicht kennt, er führt einen Sántis Malt auf der Karte ebenso wie einen Portwein aus dem Rheintal, zu dem er wohltemperierte Käse aus dem benachbarten Toggenburg aufischt. Wohlverstanden: alles Käse aus einem einzigen Tal!

Beim Dessert gibt es ein Wiedersehen mit dem Rheintaler Ribelmäis, der bei der zweiten Vorspeise das geräucherte Bodenseefelchenfilet in Form von Blinis begleitet hat. Diesmal wird der Ribelmäis mit eingemachten Mirabellen und einer sündigen Schafsbirnencreme serviert – und schmeckt auch in der süssen Variante wunderbar.

**Fazit mein restaurant:** Regionale Küche pur. Hervorragende Produkte und eine ebenso hervorragende Zubereitung, das Ganze zu humanen Preisen – ein vorbildlicher Betrieb, wenn es um Regionalität in Küche und Keller geht.

Gaststuben zum Schössli  
Zeughausgasse 17  
9000 St. Gallen  
Tel: 071 222 12 56  
[www.restaurant-schloessli.ch](http://www.restaurant-schloessli.ch)



Schössli-Restaurateur Ambros Wirth setzt voll auf Regionalität – wie sich das für ein Mitglied des Ostschweizer Gütesiegels «Culinarium» gehört.



Das Rehrückenfilet in Nusskruste mit Holundersauce und Spätzli hat der Chef selbst geschossen.



Der Ribelmals wird mit eingemachten Mirabellen und einer Schafensbirnencreme serviert – wunderbar.



Die blaue Kartoffel wird als Vorspeisenvariation serviert – mit Süpli, Schnäppli, Chüechli, begleitet von Knusperspeck.



Regionale Weine im Schössli: Bernecker Gewürztraminer, Blauburgunder von Waldemar und Niklaus Zahner aus Truttikon.



## Weingut Heidegg

Die Geschichte Heidegg bahnte sich 1185 mit Ritter Heinrich von Heidegg an. Um 1300 bepflanzte ein Nachfahre Heinrichs den steilen, sonnenverwöhnten Burghügel mit Reben. Dadurch wurde Heidegg zum Seetaler-, später zum Luzerner Weinschloss. Rebkrankheiten und die Industrialisierung brachten auch hier den Rebbau zum Erliegen.

Erst 1951 begann durch den Beschluss des Grossen Rates des Kantons Luzern eine neue Aera und damit auch die Renaissance des Luzerner Rebbaus. Das Weingut blieb bis 1998 Staatsgut, wurde dann privatisiert und von Peter Schuler, dem bisherigen Betriebsleiter, übernommen. Auf 5 Hektaren gedeihen dort heute 16 Rebsorten.



Erhältlich in den Vinotheken der

  
**KELLEREI**  
**ST. GEORG**  
 kellerei-st-georg.ch