

# Gault & Millau

Guide Schweiz

# 2018

Die 800 besten Restaurants

Die 100 besten Hotels

Die 100 besten Winzer

seit dem 16. Jahrhundert ein Mittelpunkt des städtischen Lebens. Gehütet wird in der gemütlichen Gaststube auch die kulinarische Tradition. Ambros Wirth pflegt eine Küche mit traditionellen heimischen Zutaten und die St. Galler Weine. Auf der Karte stehen lokale Produkte wie blaue Kartoffeln, Ribelmais, Bratwurst und Käse - zubereitet werden sie gekonnt nach den Ansprüchen der Gourmetküche.

Die Süppchen (Blaue St. Galler, Rande) prunken dank unverfälschtem Aroma, die Variation vom im Haus geräucherten Lachs macht eine gute Figur. Noch besser als die Vorspeise gefiel uns der geschmorte Chicorée mit Toggenburger Geiss-Frischkäse und Baumnuss-Honig-Kruste, serviert mit einer dezenten Geflügelbrustterrine. Ganz im Stil des Hauses präsentierte sich auch der Hauptgang: ein am Stück gebratenes Kalbsfilet mit Gemüse-Kräuter-Füllung samt Portweinsauce und Gemüse. Hier setzt man von A bis Z auf vorzügliche, tadellos zubereitete Produkte und eine schlichte, sorgfältige Präsentation.

mit einem Hauch von Minze. D  
trägt die üppigen Portionen mit  
gement auf, die Weinkarte ist gu



## GASTSTUBEN ZUM SO


Zeughausgasse 17

+41 71 222 12 56

Ambros Wirth, René Hug, Co

info@schloessli-sg.ch

[www.schloessli-sg.ch](http://www.schloessli-sg.ch)

 *Samstag, Sonntag (für Bankette geöffnet)*

**M 23.50/44.50 • D 69.– • à la carte 35.50/58**

Das mustergültig renovierte «Sc  
Stein gewordene St. Galler Gesc