

Hotelier

Das Schweizer Fachmagazin für
Hotellerie und Gastronomie

EIN PERFEKTER HOTELIER

GROSSES INTERVIEW MIT
LEADING-PRÄSIDENT
JEAN-JACQUES GAUER

HOTEL-VERGLEICH

Grindelwald (Schweiz) kontra
Lech/Zürs (Österreich):
Wer bietet mehr?

INVESTITION UND ORGANISATION

Yield Management eignet
sich auch für kleine und
mittlere Hotelbetriebe

HOTELTEST

Wie gut ist das
«Holiday Inn» im
Westen von Bern?

BEST PRACTICE
Hotelier Roland Tischhauser
über sein Erfolgsrezept



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

GENIALE, REGIONALE KÜCHE

RESTAURANT ZUM SCHLÖSSLI, ST. GALLEN

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. Gastgeber 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 schnell an die Grenzen stossen, schenkt Wirth, der Wirt, erst richtig ein: beim Wein und den Spirituosen genauso wie beim Essen.

Text: Nicole Amrein
Bilder: Hans R. Amrein

Die legendäre blaue Kartoffel wird in den Gaststuben zum Schössli als Vorspeisenvariation serviert – mit Süppli, 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 Stil des Sauternes».

Kaum ein Ostschweizer Produkt, das der Schössli-Wirt nicht kennt, er führt einen «Säntis Mal» 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 Ribelmals, der bei der zweiten Vorspeise das geräucherte Bodenseefelchenfilet in Form von Blinis begleitet hat. Diesmal wird der Ribelmals mit eingemachten Mirabellen und einer sündigen Schafsbirnencreme serviert – und schmeckt auch in der süssen Variante wunderbar.

Fazit: 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. **H**

www.restaurant-schloessli.ch
www.culinarium.ch



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



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



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



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