

Zeitschrift: Region St.Gallen : das St. Galler Jahrbuch
Band: - (1995)

Rubrik: Wirtschaftsnachrichten

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



St.Galler Wurst-Spezialist

Metzgerei Gemperli AG

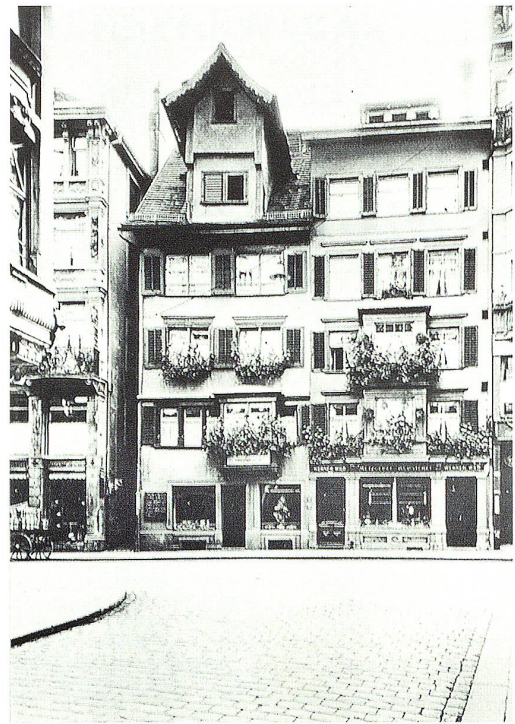
Die Geschichte der Metzgerei Gemperli lässt sich fast 140 Jahre zurückverfolgen: Zu jener Zeit war die Metzgerei Wild in der St.Galler Multergasse ein florierendes Quartiergeschäft. Im November 1949 konnten die Gebrüder Gemperli dieses Ladenlokal vom Besitzer übernehmen.

Das innovationsfreudige Brüderpaar führte die Selbstbedienungspackungen ein und beschäftigte drei Köche für die gut ausgebaute Traiteurabteilung.



In den 50er- und 60er Jahren belieferten die Gebrüder Gemperli zahlreiche Filialgeschäfte in der Region. Das florierende Geschäft rief nach einem Erweiterungsbau. Da an der Multergasse für einen grosszügigen Ausbau kein Platz war, wurde der Neubau 1980 in St.Gallen-Winkeln erstellt.

Schnell wurde klar dass die Firma Gemperli und die Firma Sutter AG sich mit ihren Produkten optimal ergänzen. 1984 suchten sie die Zusam-

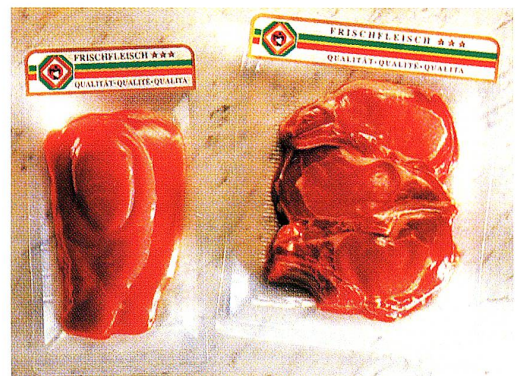


menarbeit, indem die heutige Metzgerei Gemperli AG gegründet wurde.

Die Metzgerei Gemperli AG, bekannt für ihre St.Galler-Wurstspezialitäten, investierte auch in optimale Kleinverpackungen von Rind, Kalb und Schwein sowie die Frischfleischverarbeitung. Diese hauseigenen Produkte zusammen mit dem Sortiment der Sutter AG befähigt die Gemperli AG, ein komplettes Sortiment der Kundschaft anzubieten.

Sämtliche Produkte aus unserem Angebot tragen das Gütesiegel "Schlossberg". Wer kennt nicht die echte St.Galler-Olmabratwurst und eine originelle Variante wie den Bratwursting, den gluschtigen St.Galler-Stumpfen oder den OLMA-Schüblig. Alle diese Produkte werden täglich frisch hergestellt.

Frischfleisch, aus dem nach EG-Normen anerkannten St.Galler Schlachthof wird in unserem Betrieb schnittfertig aufbereitet. Eine weitere Dienstleistung ist die Produktion von Frischfleisch in unseren Selbstbedienungspackungen "BDF" aus kontrollierter Atmosphäre (reiner Sauerstoff) auf 100% kompostierbaren Kartonschalen.





Ein flexibles und dynamisches Team berücksichtigt selbstverständlich auch im Bereich Frischfleisch jeden Wunsch. Persönliche Beratung durch den Telefonverkauf, individuelle Fakturierung und Belastung per EDV und der Lieferservice im 24-Stunden-Rhythmus mit einer Kühlwagenflotte der neuesten Generation runden die Dienstleistungen unseres Unternehmens ab.

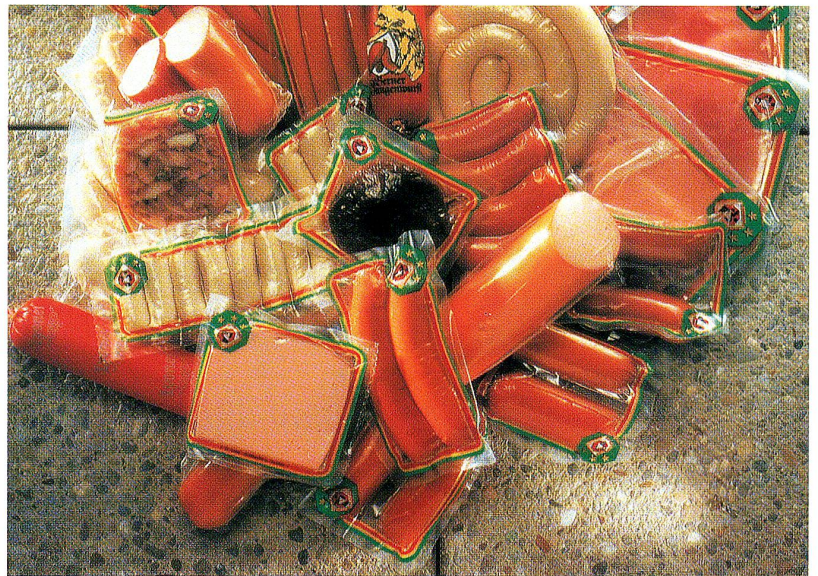
Auf Grund der stark gestiegenen Nachfrage nach unseren Produkten, speziell der St.Galler Wurstspezialitäten, der geänderten Konsumgewohnheiten, den geänderten Rahmenbedingungen seitens der Kundschaft sowie des Gesetzgebers wurde die Produktions-, Kühl- und Stauffläche mit ca. 800 m² immer enger.

Gleichzeitig wurden unsere gesetzlichen Anforderungen immer mehr nach Europa ausgerichtet, und eine Öffnung des Marktes zeichnete sich ab.

Anhand dieser Veränderungen wurde die zukünftige Marktpositionierung der Gemperli AG schnell einmal klar und somit auch die Anforderungen der Räumlichkeiten, in denen die Lebensmittel Fleisch und Wurst bearbeitet werden müssen.

Im Jahre 89 wurde nach den Möglichkeiten der Standorte gesucht und mit der Planung begonnen. Es zeigte sich schnell einmal, dass in der ge-

planten Neubau/Erweiterung die bestehenden Produktionsräume integriert werden müssen. Die Aufgabe bestand jetzt, die zur Verfügung stehenden rund 500 m² Grundfläche nach neuesten Erkenntnissen möglichst rationell zu nutzen. Die Grundidee bestand in den Köpfen, und es wurde anhand bestehender Konzepte im In- und Ausland nach einer möglichen Lösung gesucht. Es zeigte sich im Laufe der Planung, dass ein vollautomatisch bewirtschaftetes Hochregallager eine sehr raumsparende, rationelle Lösung ist. Dieses Hochregallager dient als zentrales Lager für Rohprodukte, Halb- sowie Fertigprodukte, ebenso ist in dieses Lager ein zweigeschossiges Kommissionierlager mit je 190 Artikelplätzen integriert. Die Verknüpfung der einzelnen Produktionsplätze und Arbeitsstellen wird mit einer nach neuesten Erkenntnissen gebauten Förderanlage realisiert. Der Fluss der Gebinde wird über einen Lagerverwaltungsrechner anhand von Barcodes, die auf den Gebinden angebracht sind, gesteuert. Der Standort des Hochregallagers lässt auch eine spätere Produktionserweiterung ohne interne Umorganisation zu. So entstand innerhalb 11 Monate der heutige Neu- und Umbau, mit dessen Inbetriebnahme Anfang September 1994 begonnen wurde.



Dieser Neu- und Umbau entspricht den neuesten Gesetzgebungen der Schweiz sowie den EU-Vorschriften. Der Personal- sowie Warenfluss wird absolut kreuzungsfrei gesteuert.

Mit dieser weltweit einmaligen technischen Innovation, der Exportberechtigung gem. EU-Norm sowie der angestrebten Zertifizierung nach ISO-Norm 9001 ist die Metzgerei Gemperli AG für das nächste Jahrtausend gerüstet.



Metzgerei Gemperli AG
 CH-9015 St.Gallen-Winkeln
 Schlachthofstrasse 5
 Telefon 071/31 35 31
 Telefax 071/31 24 95



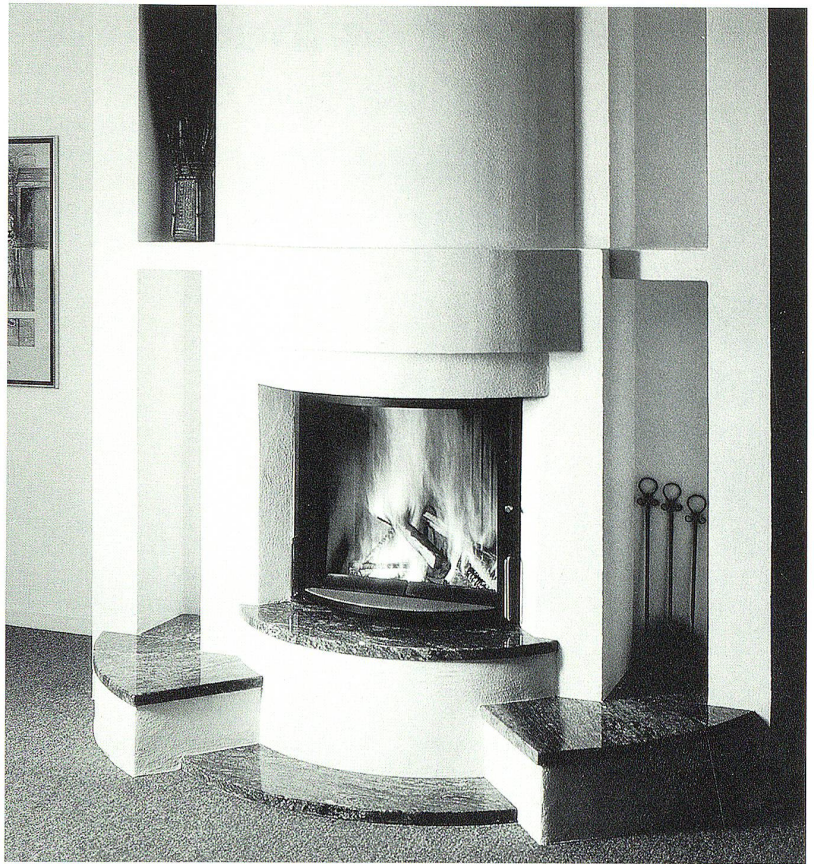
**HAMA AG präsentiert
das Rüegg Opal-System – Symbol für
Innovation und Individualität**

Freie Bahn für Träume und Ideen

Die Rüegg Cheminée AG (Zumikon/ZH) hat mit dem neuen Opal-System ein Angebot von Cheminéeöfen und Heizcheminées geschaffen, das den wachsenden Ansprüchen nach Individualität und umweltfreundlicher Wohnkultur endlich gerecht wird. Herausragende Merkmale, ausser dem modularen Aufbau, bilden umweltfreundliche Technologie und zeitloses Design, während eine Fülle an Formen, Farben und Materialien zur persönlichen Gestaltung von Cheminéeöfen anregt. 208 Kombinationen mit markanten Unterschieden sind in diesem Spiel der Fantasien garantiert.

Gemäss den Ergebnissen repräsentativer Umfragen muss die Traumwohnung von über 60 Prozent der 18-55 Jahre alten Schweizerinnen und Schweizer mit einem Cheminée ausgestattet sein. Je nach Altersgruppe möchten 40-60 Prozent ausserdem, dass beim Bau viel Holz verwendet wird. Überdies gibt die Hälfte der bestehenden sowie potentiellen Haus- und Wohnungsbesitzer in unserem Land der Holzfeuerung gute Zukunftschancen. Weil sie ökologisch und ökonomisch sinnvoll, gesund und gemütlich ist.

Das Opal-System erfüllt vielerlei hohe Anforderungen und kommt – ohne Einbussen an Qualität, Leistung, Komfort oder Sicherheit – insbesondere den Wünschen nach grösserem Spielraum in der Gestaltung von Cheminéeöfen entgegen. Die zahlreichen, präzise aufeinander abgestimmten Komponenten können so kombiniert werden, dass ein Cheminéeofen den individuellen Geschmack und Stil des Käufers voll zur Geltung bringt. Zudem vermitteln überdurchschnittlich grosse Keramik-Glasscheiben augenfällig viel mehr von Feuerzauber als bisher. Das Fundament für fantasievolles Spiel hat Rüegg mit klassisch-zeitlosem Design gelegt. Vervollständigt wird das reichhaltige Angebot durch zwei Verbrennungssysteme sowie viele Original-Accessoires, sei es für kulinarische Zwecke (Grillieren, Backen, Warmhalten), für die Reinigung und Bedienung, oder für Belange von Schutz und Sicherheit.



Umweltschonende Effizienz

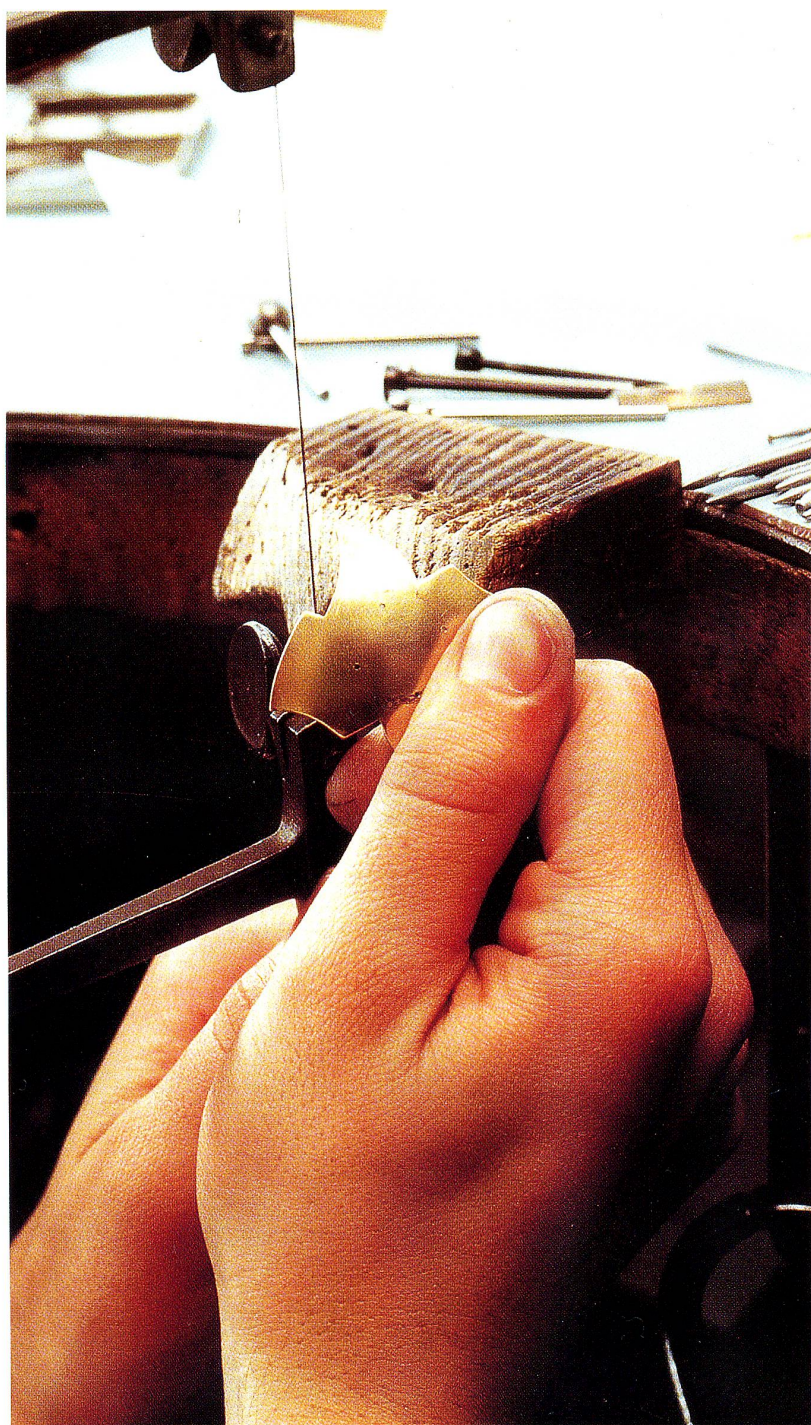
Mehr als fortschrittlich ist das Opal-System auch in technischer Hinsicht. Denn im Cheminéeofen-Sektor führt Rüegg als erster Hersteller das im Heizcheminée "Gamma" bewährte und laufend weiterentwickelte Nachverbrennungssystem ein. Es glänzt durch einen rekordverdächtigen Wirkungsgrad von mehr als 80 Prozent (Wärmeleistung von über 10 kW bei 3 Kilo Holz pro Stunde) und minimalstem Ausstoss von Schadstoffen. Auch das preisgünstige Standard-Verfahren kommt mit lediglich 3 Kilo Holz auf eine Wärmeleistung von 9 kW. In den Opal-Heizcheminées hält erstmals die Elektronik Einzug. Das auf Wunsch erhältliche ECS-System steuert die Luftzufuhr so, dass der Schadstoffausstoss minimiert, der Wirkungsgrad umgekehrt maximiert wird.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Herrn Hanspeter Mannhart, HAMA AG
Cheminéebau, Ofenbau, Plattenbeläge
St.Gallerstrasse 115, 9320 Arbon
Telefon 071/46 61 66, Fax 071/46 61 65

Wir führen auch exklusive Plättli-Neuheiten aus Italien.

Frischknecht Juwelier AG: 100jährig und voll im Trend



Die Firma Frischknecht Juwelier AG gehört zu den führenden Ostschweizer Schmuck- und Uhrenhäusern. Ihr Sortiment zeichnet sich sowohl durch klassische als auch durch modisch-trendige Kreationen aus dem eigenen Atelier aus. Seit 1987 prägt die mehrfach preisgekrönte Designerin und Urenkelin des Firmengründers, Eveline Frischknecht Gabler, mit ihren vielbeachteten Arbeiten das Gesicht des Unternehmens.

Die gelernte Goldschmiedin und Absolventin einer Designerschule in Paris verstand es, an die grosse kunsthandwerkliche Tradition des Unternehmens anzuknüpfen. Mit ihren unverwechselbaren Eigenkreationen fand Eveline Frischknecht Gabler sowohl beim Publikum wie auch bei internationalen Fachgremien in kurzer Zeit breite Anerkennung. Ihre durch klare Formen bestechenden Arbeiten, deren Spektrum von klassisch bis avantgardistisch reicht, wurden verschiedentlich mit Preisen und Diplomen ('Diamant heute'-Wettbewerb 1987, De Beers 'Swiss Diamond Design Collection' 1988, 'International Pearl Design Contest' Japan 1988) bedacht. Mit ihren neuesten Kollektionen 'Machu Samba', 'Maharadscha' und 'Red Rock Mistery' knüpft die Künstlerin zudem an die Schmiedekunst alter Kulturen wie etwa der Inkas, der Inder oder der australischen Ureinwohner an. Auch gewagte Kombinationen, etwa Holz mit Brillanten, Perlmutter mit Platin oder Gelbgold mit Stachelschweinborsten, sind mittlerweile sehr begehrt. "Die Ideen gehen mir nie aus. Ich hole sie in der Natur, aus Büchern und an Schmuckmessen", bemerkt Eveline Frischknecht Gabler. Man darf wohl zu Recht auf ihre künftigen Kreationen gespannt sein!

Frischknecht-Klassiker

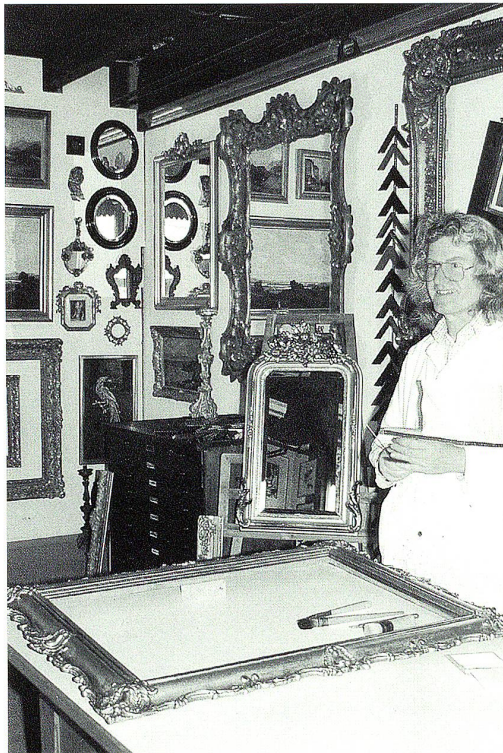
Als eigentliche Frischknecht-Klassiker gelten unter Kennern die Ohrclips 'Bouton', d.h. kreisrunde, leicht bombierte Goldscheiben nature oder mit Brillanten oder Farbsteinen, die in allen möglichen Varianten (mattiert, poliert, mit Gelb-Weissgold-Musterung usw.) erhältlich sind. Ebenso beliebt ist der 'Spannring', ein zirka drei bis acht Millimeter breiter, parallel laufender, massiver Ring mit Brillanten oder Farbsteinen. Zum eigentlichen 'Renner' aber haben sich die bereits erwähnten Silber-Kollektionen entwickelt: avantgardistische, flippige Kreationen mit Schwerpunkt auf Ringen, Armreifen und Ohrclips – von Hand gefertigte Einzelstücke zu erschwinglichen Preisen. Mit glei-

cher Sorgfalt und Erfahrung wie im Kreativen widmen sich die Frischknecht Ateliers auch der Änderung und Reparatur von Schmuckstücken. Die Firma ist zudem auf alle namhaften Uhrenmarken (Reparatur und Verkauf) wie Rolex, IWC Schaffhausen, Chopard Genève, Ebel, Rado, Longines, Tissot usw. spezialisiert. Mit der Gemmologie (Edelsteinkunde) wurde schon in früheren Jahren ein weiterer, bei Kundinnen und Kunden sehr geschätzter Geschäftszweig entwickelt. Seit 1975 betreibt das Unternehmen zudem die 'Goldlädeli'-Kette, die mittlerweile auf neun in der ganzen Deutschschweiz verteilte Filialen angewachsen ist. Die Frischknecht Juwelier AG beschäftigt heute insgesamt über hundert Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.





Seit über 35 Jahren im Kunsthandel tätig, darf ich nun auf ein 15jähriges kreatives Schaffen in meinem Atelier an der Kirchgasse in der St.Galler Altstadt zurückblicken.



Nach dem Abschluss der Vergolderlehre und dem Besuch der Kunstgewerbeschule in Zürich folgten die Lehr- und Wanderjahre in unterschiedlichen Ateliers, wo ich beruflich viel Neues dazulernen konnte.

Diese Zeit der Weiterbildung führte mich unter anderem nach Paris: Ein Mekka für Vergolder, Einrahmer und für den Kunsthandel. Die gross-

15 Jahre Kunsthandlung und Vergolderei Herbert Klopfer

zügige Auslegung des Kunsthandwerkes und dessen vielseitige Anwendung (z.B. die berühmte französische Patina) eröffneten mir neue Horizonte.

Motiviert kam ich in die Schweiz zurück und besuchte diverse Fachschulen und -kurse für ornamentales Zeichnen, Holzschnitzen, Malen und für Stilkunde.

Ein weiterer beruflicher Werdegang war die Ausbildung zum Restaurator, wodurch sich mir die Möglichkeit eröffnete, als Kirchvergolder durch die Lande zu ziehen (Appenzell, Pfäfers, Bischofszell, Engelberg usw.). Die etwas andere Art der Vergoldung, die Fassmalerei, das Restaurieren und Konservieren von Skulpturen, Stukkaturen, Wandbildern und Gemälden erweiterten meine beruflichen Fachkenntnisse.

Der Höhepunkt war für mich die Mitarbeit an der Renovation der St.Galler Kathedrale.

Die langjährige Erfahrung und die Fachkenntnisse gaben mir die Motivation, zusammen mit meiner Frau in St.Gallen eine Vergolderei und Kunsthandlung zu eröffnen.

Im folgenden möchte ich Ihnen einen kurzen Überblick der Arbeiten im eigenen Atelier geben:

- Individuelle Anfertigungen von Gemälde- und Spiegelrahmen sämtlicher Stilrichtungen
- Restaurationen von Rahmen, Bildern, Grafiken, Skulpturen
- Einrahmungen aller Art
- Grosse Auswahl an Fertigteilen, Passepartouts, Bilder-, Konservierungs- und Spiegelgläsern.

In der Kunsthandlung erwarten den Kunden auserlesene Gemälde, alte und neue Grafiken sowie gehobenes Kunstgewerbe.



Millionen lieben das Postauto

Der Postautodienst ist das grösste Busunternehmen unseres Landes. Sein Liniennetz ist mit über 8100 km anderthalbmal so lang wie das aller Schweizer Bahnen zusammen. 600 Linien erschliessen 1600 meist abseits der Schiene gelegene Ortschaften. Über 90 Millionen Fahrgäste reisen jedes Jahr mit dem Postauto. Damit leistet der Postautodienst einen wesentlichen Beitrag zu einem umweltgerechten Verkehr. Auch in der Region St.Gallen erfreut sich das Postauto immer grösserer Beliebtheit. Ohne

Stau und Parkplatzsorgen gelangen Tag für Tag über 4500 Fahrgäste rasch und bequem aus den umliegenden Gemeinden direkt ins Zentrum der Stadt. Sei es auf dem Weg zur Arbeit, in die Schule oder für einen Einkaufsbummel. Mit einem dichten Kursangebot stellt der Postautodienst seine Leistungsfähigkeit täglich unter Beweis. Von den Pendlern aus Arbon, Heiden oder Engelburg werden die zahlreichen Schnellbusse besonders geschätzt. Am Wochenende zieht es die Städter aufs Land. Sie geniessen eine Fahrt an den Bodensee oder ins nahe Appenzellerland. 1994 wurde eine Direktverbindung von Rorschach/Rorschacherberg nach St.Gallen eingeführt. In kurzer Zeit fand die neue Linie grossen Zuspruch, so dass das Angebot bereits erweitert werden konnte.



Mehr Komfort und mehr Sicherheit für alle

Die Region St.Gallen erhält mit dem Riethüsli-Tunnel ein paar Trümpfe, die sie nicht leichtfertig aus der Hand geben sollte. Mit einem Baukostenanteil von knapp 25 Prozent können die Kantone St.Gallen, Appenzell Ausserrhoden und Innerrhoden ein Bauprojekt von grosser Bedeutung realisieren; der Löwenanteil der Bau-summe wird durch zweckgebundene Mittel des Bundes finanziert. Man kann davon ausgehen, dass das Doppelte der Kantonsinvestitionen als Aufträge an das lokale und regionale Gewerbe vergeben wird.

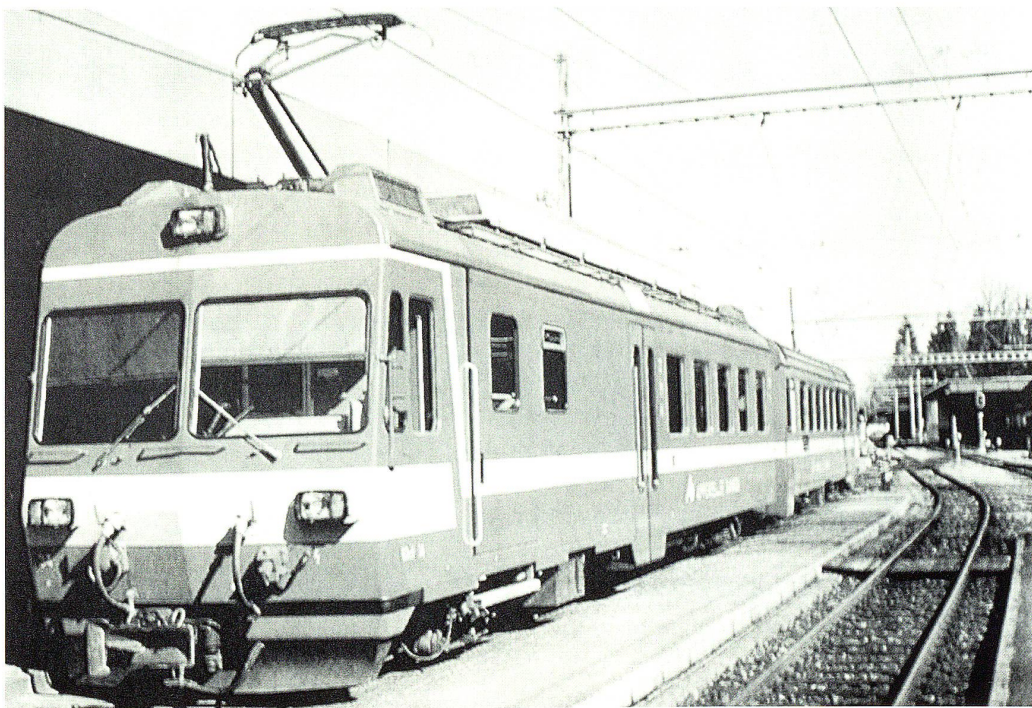
Mit dem Bau des Riethüsli-Tunnels können auch Materialverschleiss und Unterhaltsaufwand der Appenzeller Bahnen beträchtlich verringert werden. Dazu kommen die kaum bestrittenen Vorteile für die Fahrgäste und die Bewohner der Region: ruhigere, schnellere Fahrt, flüssigerer

Strassenverkehr, geringere Unfallgefahr, weniger Lärm, bessere Luft. Die Kontakte zur Bevölkerung und die Verhandlungen mit den Regierungen der betroffenen Kantone haben gezeigt, dass der Riethüsli-Tunnel auf breite Zustimmung stösst.

Es versteht sich von selbst, dass die Fahrzeitverkürzung nicht das Hauptargument für den Riethüsli-Tunnel darstellt. Auf die ganze Strecke bezogen fällt die um drei Minuten schnellere Fahrt nicht ins Gewicht – für die vielen Teufener Fahrgäste aber sehr wohl, sie sind dadurch gleich schnell im Zentrum wie die Bewohner der St.Galler Aussenquartiere. Zudem können die AB künftig im 20-Minuten-Takt und später vielleicht einmal im 15-Minuten-Takt verkehren. Übrigens profitieren auch die Fussgänger, die Kinder auf dem Schulweg und die Automobilisten von diesem Projekt, da verschiedene Kreuzungen und damit Unfallgefahren eliminiert werden.

Fazit: Es lohnt sich für alle

Ein Projekt mit so vielen Vorteilen sollte eigentlich von allen begrüsst werden. Nur mit der Aufhebung des teuren Zahnradbetriebes können attraktive Bahnangebote als Alternative zum Individualverkehr und langfristig ausreichende Kapazitäten zwischen den beliebten Wohnorten im Appenzellerland und der Agglomeration St.Gallen bereitgestellt werden. Und das wäre doch positiv für die ganze Region!



Auf dem gesamten Streckennetz der AB verkehrt zu 80% modernstes Rollmaterial.

König Optik – klein aber fein

Bei König Optik an der Bahnhofstrasse 11 in St.Gallen können die Kunden von den Vorteilen eines kleinen, vielseitigen und initiativen Teams profitieren. Hier werden sie von den beiden Herren König und Nüesch noch selber bedient. Beide legen Wert auf eine individuelle und kompetente Beratung, insbesondere auch, wenn es um aussergewöhnliche Aufträge geht. Nebst modischen Brillen und Kontaktlinsen führt König Optik als Spezialitäten auch Ferngläser, Feldstecher und Kinderbrillen in grosser Auswahl im Sortiment. Das dynamische Beraterteam kennt sich in den aktuellen Modetrends aus und hilft Ihnen, nicht nur besser zu sehen, sondern auch besser auszusehen.

Bei König Optik ist der Kunde König.

Ein Besuch an der Bahnhofstrasse 11 in St.Gallen lohnt sich bestimmt!

König Optik
Bahnhofstrasse 11
9000 St.Gallen
Telefon (071) 23 23 80



Kontaktlinsen
Brillen



Bahnhofstrasse 11
9000 St.Gallen
Telefon (071) 23 23 80

*Geschichte über die Spezialfirma
für Einzäunungen in St. Gallen*

DRAHT-SCHMID

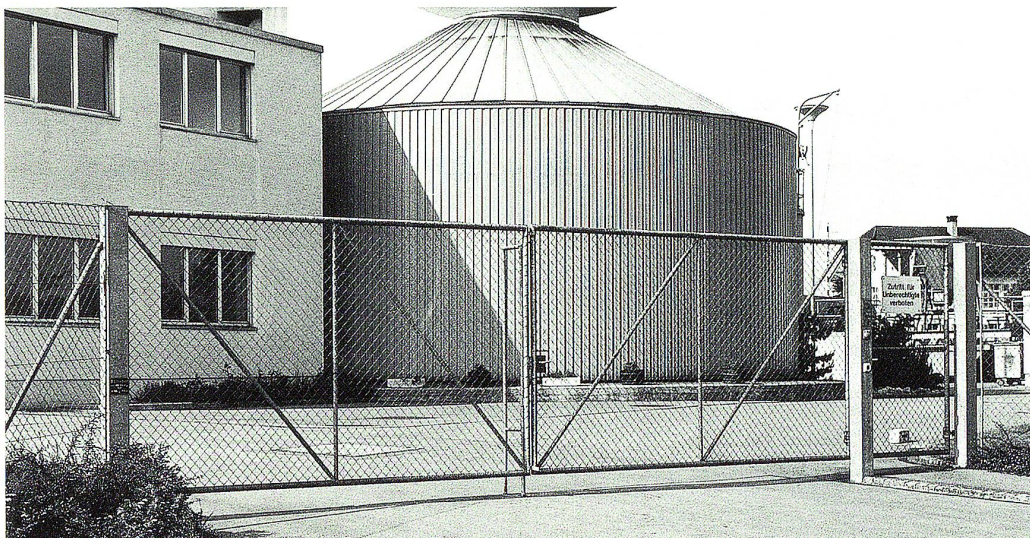
Inhaber Christian Hostettler-Schmid

Anno 1856 gründete Gottlieb Vogel in St. Gallen eine Drahtflechterei. Haupttätigkeit in dieser Zeit war die Herstellung von Vergitterungen. 1912 erwarb Theodor Schmid-Strittmatter den Betrieb. Grossvater Schmid starb 1943, worauf der älteste Sohn, Theodor Schmid-Beglinger, das Geschäft erwarb und weiterführte. 1955

wurde in einen neuen Maschinenpark investiert. Ab diesem Zeitpunkt wurde aus dem Hause Schmid ein grosser Teil der Region mit selbst hergestelltem Diagonalgeflecht beliefert. Als zweites, starkes Bein wurde der Zaunbau in verstärktem Masse betrieben. Im Zusammenhang mit Einzäunungen für Industrie-, Sportanlagen und bei Staatsstrassen sowie im Wohnungsbau wurde der Name DRAHT-SCHMID bald zu einem Begriff in der weiten Region, dessen Tradition seit 1975 durch den Schwiegersohn Christian Hostettler-Schmid weitergeführt wird. Die Haupttätigkeit der Firma DRAHT-SCHMID liegt heute eindeutig in Anfertigung, Lieferung und Montage von fertigen Zaunanlagen.

Auch heute gilt für die Firma DRAHT-SCHMID noch der Leitspruch:

«Nur Zäune vom Fachmann bürgen für Qualität und halten, was sie versprechen!»



DRAHT-SCHMID Inh.Ch.Hostettler-Schmid

Sömmerlistrasse 9

9000 St.Gallen

Rufen Sie uns an!
Tel. (071) 27 10 69

Ihr Fachgeschäft für:

- Zäune aller Art
- Drahtgeflechte

Kunst und Essen in der Rôtisserie Schoren

Sie gehört nicht nur zu den absolut besten, sondern auch zu den originellsten Restaurants der Ostschweiz – die Rôtisserie Schoren. Erst kürzlich widmete das Fachmagazin "Salz und Pfeffer" dem bemerkenswerten Lokal einen Beitrag, und der renommierte Gastro-Führer "Gault-Millau" verlieh ihm in seiner neuesten Ausgabe beachtliche 15 Punkte.

Vier Jahre nach der Eröffnung ist dieses 60 Plätze umfassende Restaurant aber nicht nur unter Kennern, sondern längst auch bei einem breiten Publikum in der Ostschweiz und über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Geschätzt wer-

den neben der vorzüglichen Küche auch die im ganzen Lokal ausgestellten Kunstwerke, vornehmlich ältere afrikanische Skulpturen, gemischt mit moderner Malerei, die den Räumen und Nischen ein besonderes Ambiente und einen Hauch von Exotik verleihen. «Das Restaurant wurde so konzipiert, dass eine Galerieatmosphäre erzeugt wird», erklärt Hans Koller, ehemaliger Kunsthändler und Mitinhaber der Rôtisserie Schoren die raffinierte Innenarchitektur. Hohe Räume, dezente Beleuchtung, der offene Grill und die geschickt kombinierten Möbel sorgen gleichzeitig für eine einladende Eleganz und Gemütlichkeit. Besondere Beachtung verdient auch der erst vor wenigen Jahren angebaute Wintergarten, der Aussichten ins Appenzellerland wie auch auf den Bodensee gewährt. Die Ausstellungsobjekte werden übrigens regelmässig gewechselt, wobei grundsätzlich an der Kombination zwischen afrikanischer und moderner Kunst festgehalten wird.

Die kulinarischen Leistungen von Helen Knill und Hans Koller werden höchsten Ansprüchen gerecht. Die leichte, frische italienische Küche, Grillspezialitäten und ausgesuchte Angebote



wie beispielsweise frische, weisse Trüffel oder Austern lassen jedes Gourmetherz höher schlagen! Neben diversen Exklusivitäten bietet die Rôtisserie Schoren aber auch eine breite Palette günstiger Menus an.

Übrigens: Das Wirtepaar Knill/Koller hat ab 1983 während mehrerer Jahre das Restaurant "Harmonie" in Wald AR geführt, und viele der damaligen Gäste sind ihm mittlerweile nach St.Gallen gefolgt.

Erfreulich für die Gäste sind auch die ausgesprochen günstige Lage des Restaurants unweit

der Autobahnausfahrt Kreuzbleiche und die in genügender Zahl vorhandenen, hauseigenen Parkplätze.

Fazit: Ein Besuch in der Rôtisserie Schoren ist ein Ereignis für Augen, Gaumen und fürs Gemüt. Hier wird Erlebnisgastronomie im besten Sinne des Wortes geboten. Sie sollten sich unbedingt persönlich davon überzeugen! Helen Knill, Hans Koller und ihr Team freuen sich auf Ihren Besuch.



Rôtisserie Schoren AG

Dufourstrasse 150
9000 St. Gallen
Telefon 071/27 08 51
Telefax 071/27 58 60

Öffnungszeiten:
Montag – Samstag
11.30 – 15.00 Uhr und
17.30 – 23.30 Uhr
Sonntag Ruhetag

