Zeitschrift: Region St.Gallen : das St. Galler Jahrbuch
Band: - (1996)

Rubrik: Acht St. Galler "Gourmet-Tempel" im neuesten Gault Millau

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: 24.08.2025

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

Acht St.Galler "Gourmet-Tempel" im neuesten Gault Millau

Die Stadt St.Gallen hat Einheimischen und Gästen auch kulinarisch einiges zu bieten, wie beispielsweise ein Blick in die neueste Ausgabe des berühmten Gourmet-Führers Gault Millau vom Oktober 1995 zeigt. Darin sind die unten aufgeführten acht exklusiven städtischen "Fress-Tempel" zu finden. Selbstverständlich gibt es noch Dutzende weitere empfehlenswerte Speiselokale in St.Gallen. Einen Überblick bietet etwa der "Restaurant-Führer der Stadt St.Gallen", der 1994 von der Studentenverbindung A.V. Steigrüebler in eigener Regie herausgegeben wurde.

15 Punkte
Rotisserie Schoren
Dufourstrasse 150
Helen Knill, Hans Koller

Was das Duo Knill/Koller aus diesem Neubau im Schoren gemacht hat, verblüfft die Gäste immer wieder. Seit dem freiwilligen Exil der Wirtsleute aus dem Appenzellerland sind hier raffinierte Spezialitäten zu haben: Lamm, aus Tasmanien importiert und so zubereitet, dass man nicht von Knoblauch oder Minze benebelt wird; Mistkratzerli, bei denen selbst überzeugte Pouletmuffel wieder aufleben; Fischspezialitäten, die Erinnerungen an Ferien in Italien und Griechenland wecken. Immer wieder ganz exzellent: die gefüllten Wachteln, zu denen ein Safranreis serviert wird, der für sich als Hauptgericht in Frage käme! Nicht zu vergessen auch eines der besten Entrees der Alpennordseite: Nüsslisalat und zarte, leicht angebratene Kalbsmilken. Bei den Desserts gilt: Die gebrannte Creme in der Rotisserie Schoren ist die beste weit und breit – ein Verzicht wäre fast eine Sünde.

Die Weinkarte gehört zu den reichhaltigeren auf dem Platz St.Gallen; vor allem die italienischen Provenienzen sind gut vertreten. Wir haben uns für einmal nicht dem Barolo, sondern einem Avignonesi Griffi 1988 zugewandt und die Wahl nicht bereut.

14 Punkte
Schweizerhof by David
Fidesstrasse 2
Carla und David Snoad

Weil David Snoads Lammkoteletts so zart und lecker und die Saucen immer wieder aufregend neu sind, ist die Versuchung gross, die restliche Karte zu ignorieren. Der gebürtige Engländer, der so gut schweizerdeutsch spricht, dass nur noch der Name seine Herkunft verrät, ist ein veritabler Saucenfetischist. Sein grosses Flair ist um so bemerkenswerter, als seine Heimat dafür nicht gerade berühmt ist. Im "Schweizerhof" erwarten den Gast bei jedem Besuch neue Kombinationen. Wir haben uns dieses Mal für seine "Salm-Sinfonie" entschlossen. Die Lachsfilets an einer Calvados-Apfel-Rahmsauce waren hervorragend. Bei David Snoad kommen aber auch die Liebhaber von Terrinen nicht zu kurz. Dieses Angebot wechselt ebenfalls häufig; zu empfehlen ist insbesondere die Kaninchenterrine. Das Lob wäre unvollständig, ohne seine Zwiebelsuppe zu erwähnen. Sie allein wäre einen Besuch wert.

Der Keller ist ordentlich. Auf der Karte dominieren schweizerische und französische Provenienzen zu angemessenen Preisen. Das gilt auch für die Weine aus dem Bordelais. Dabeben sind auch immer ein paar anständige Qualitäten glasweise erhältlich.

15 Punkte
Hotel Gallo
Rest. Galletto
St.Jakobstrasse 62
Urs Krämer, Giorgio Casu

Wen in St.Gallen die Sehnsucht nach italienischer Küche erfasst, der braucht nur ins "Galletto" zu pilgern, und schon wird ihm wohl. Mit seiner authentischen Atmosphäre hilft es über den Schmerz hinweg.

Beginnen wir mit dem Interieur: Puristen würden hier vielleicht die vielen Güggeli (galletti) in allen Farben und Formen, die zu hohe Decke und die mangelnde Abstimmung von Form und Funktion bemängeln. Aber genau das macht den Charme des "Galletto" aus; und für die architektonischen Stilbrüche werden wir mit einer sinnlich vitalen Gastronomie entschädigt. Die Ravioli mit Taleggiofüllung, der Risotto, die Kalbshaxe alla milanese oder die Kalbsschnitzel mit Artischocken verraten intime Kenntnisse der italienischen Küche. Gar nicht zu reden vom Dessertwagen, für den das "Galletto" berühmt

ist. Wenn dieses verführerische Gefährt anrollt, verflüchtigen sich alle Neujahrsvorsätze. Giorgio Casus Küche hält übrigens auch ein paar nichtitalienische Genüsse bereit. Die Kombination von Heilbutt mit einer delikaten Safransauce zum Beispiel ist wohl anderen Ursprungs, aber von grosser Harmonie.

Die Weinkarte wendet sich ganz an die Liebhaber italienischer Provenienzen. Speziell zu empfehlen das Barolo-Angebot. Und wer die Spendierhosen anhat, der bestelle den Monfortino (frei nach dem Motto: Ein Schock fürs Portemonnaie – ein Genuss für den Gaumen).

15 Punkte
Am Gallusplatz
Gallusstrasse 24
Hans J. Sistek, Erwin Keller

Den "katholischen Bahnhof" nennen die Sanktgaller das Geviert mit dem Kloster, der Stiftsbibliothek, der Klosterdrogerie und der Devotionalienhandlung. Ist es Zufall, dass einige der besten St.Galler Restaurants in unmittelbarer Nähe zu finden sind? Zum Beispiel Hans J. Sistek mit seinem "Haus am Gallusplatz". Seit über 20 Jahren führt er hier eine Küche auf gleichbleibend hohem Niveau. Nie spektakulär, nie ausgeflippt, aber doch immer wieder mit neuen Varianten. Seine Wolfsbarschfilets mit den Kürbisstreifen und der himmlischen Weissweinsauce sind ebenso zu empfehlen wie die Poulardenbrust mit frischer Gänseleber und Lachsstreifen. Die Fischvarianten sind mittlerweile so stadtbekannt wie der Lammrücken mit den frischen Pilzen und der Salbeisauce. Doch vor dem Bestellen höre man sich am besten erst einmal die Empfehlung des Wirtes an.

Erstklassig auch die Desserts des Hauses. Die Stammkunden bevorzugen die Crêpes Suzette und die Sorbet-Träume. Der Weinkeller ist gewaltig, die Preise sind es leider auch. Ein sparsamer Hausvater wird sich mit den glasweise ausgeschenkten Gewächsen begnügen müssen.

16 Punkte
Neubad
Bankgasse 6
Köbi Nett, Rudolf Staffa

Köbi Nett, wiewohl ein St.Galler, hat die kulinarischen Sehnsüchte seiner Mitbürger erst in seinem dritten Restaurant wirklich erkannt: Altes Gemäuer, das feinere Restaurant eine Treppe höher – das kommt an, das vermittelt jene Behaglichkeit, die man in dieser Stadt schätzt. Vor allem, wenn die Atmosphäre mit einer durchaus zeitgemässen Küche kombiniert ist, einer eher soliden zwar, aber dennoch wagemutigen. Nett und Küchenchef Staffa scheinen sich aufs beste zu verstehen. Ihre Einmütigkeit überträgt sich denn auch aufs Küchenprogramm. Davon zeugen etwa die wohlschmeckende Kräuterschaumsuppe mit gefüllten Penne, die hervorragenden Fischgerichte, das gute Siedfleisch vom Hohrücken oder der Kaninchenrücken mit Basilikum-Tomaten-Ravioli. Die zahlreichen Stammgäste füllen nicht nur die Tische – auch die im Bistro zu ebener Erde –, sondern stacheln die Köche immer wieder zu Innovationen an. Die Mischung von Evergreens und Neukreationen ist recht ausgewogen und befriedigt alle, vom Liebhaber des Schübligs auf Linsen bis zum Gaumenkitzel der "Neophilen". Eine so professionelle Gastronomie kannte man in der Gallusstadt bis anhin nicht. Und die eher mässigen Preise bringen keinen Gast in den Verruf, ein Angeber zu sein.

Die Weinkarte ist weitgespannt und pendelt zwischen der Alten und Neuen Welt munter hin und her. Allzu regional gebärdeten sich die St.Galler ja nie, auch wenn ihre ehemalige Weltläufigkeit mit dem Rückgang der Stickereiindustrie etwas gelitten hat.

13 Punkte
Peter und Paul
Kirchlistrasse 99
Hedi und André Heiniger,
Hansjörg Seifried

Die ehemalige Ausflugsbeiz ist nach wie vor beliebt bei Eltern mit Kindern und St.Galler Bürgern, die hier ihre Familienfeste abhalten. Längst ist das "Peter und Paul" aber auch ein Treffpunkt für Feinschmecker, die Spass an kulinarischen Spezialitäten ausserhalb der traditionellen Ostschweizer Kost haben. Das ist das Verdienst von André Heiniger, der nicht nur die "Ilge" in Arnegg, sondern auch die Regie im "Peter und Paul" führt, und von Hansjörg Seifried, Heinigers "Statthalter" auf dem Hügel hoch über St.Gallen. Der Blick auf den Bodensee und der Tierpark vor dem Haus ziehen Legionen von Besuchern an, die nach dem Spaziergang zu willkommenen Gästen des "Peter und Paul" werden. Dort können sie – je nach Belieben – einwandfrei zubereitete, traditionelle Kost geniessen: Schmorbraten zum Beispiel und anderes, was den Sanktgallern schon immer geschmeckt hat. Aber hier gibt es auch exquisite

Fischspezialitäten – vom Eiswagen wählbar: etwa Seeteufelmedaillon auf Peperonieschaum, Zanderfilet mit Sesamkruste oder Krevettenragout mit Miesmuscheln an roter Currysauce auf Shanghaigemüsen. Alles perfekt – mit einem Einwand: Das Gemüsebouquet zu den traditionsreichen Gerichten war zwar frisch, aber völlig fade.

Geradezu berauschend ist hingegen das Spektrum der Weinkarte, auch das gehört zur Metamorphose dieses Restaurants, in dem früher Dôle, Kalterer oder bestenfalls Beaujolais dominierten.

Gaststuben zum Schlössli
Zeughausgasse 17
Jürgen Wetzold,
Roger Abderhalden

Das Haus gilt als Treffpunkt des St.Galler Bürgertums. Zwei Stockwerke über dem Restaurant werden die Wappen der grossen Geschlechter der Gallusstadt aufbewahrt, und im Zwischenstock liegen die Gemächer des Junkers Zollikofer, der das Schlössli erbaute und dessen Geist, zumindest architektonisch betrachtet, noch immer durchs Gebäude müffelt. Wenn sich auch junge Gäste hierher locken lassen, so ist das ausschliesslich Jürgen Wetzolds Küchenkünsten zuzuschreiben. Statt mastiger Ritterkost gibt es leichte und raffinierte Gerichte. Besonders zu empfehlen: der Hummer an Champagnersauce, die Rindsfiletspitzen an Senfkornsauce und die Perlhuhnbrüstchen mit grünen Spargeln samt Wirsing-Speck-Roulade. Wetzolds Gerichte gelten unter Gastro-Insidern oft als eher traditionell. Mag sein, aber die Art, wie er sie zubereitet und mit seinen leichtfüssigen – immer wieder neuen – Saucenkreationen serviert, ist einer gewollt originellen Modeküche im Zweifelsfall vorzuziehen. Das gilt auch für die sorgfältig zubereiteten Gemüse. Das Weinangebot ist gross, hiesige Provenienzen sind gut vertreten, und es gelingt durchaus, nicht nur bei den Burgundern und Bordeaux, sondern auch bei den glasweise ausgeschenkten Weinen eine Trouvaille ausfindig zu machen.

14 Punkte
Bel Etage
Engelgasse 12
Dietmar Wild

"Cuisine du marché" nennt Küchenmeister Dietmar Wild, was er im "Bel Etage" bietet. Diese Charakterisierung ist ein Versprechen, das auch gehalten wird. Interessant dabei ist, dass an sich normale Gerichte immer mit einem kreativen Akzent versehen sind, der sie aussergewöhnlich macht. Das perfekt gelagerte und gebratene US-Rindsfilet mit sautierten Morcheln ist dafür ein Beispiel. Schade, dass die dazu gereichten Pommes Dauphine einen Goût nach leicht ältlichern Fritieröl hatten. Wo an sich alles von bester Qualität ist, fallen Durchhänger im Detail viel mehr auf. Der als Entree genossene Zupfsalat mit Milken, der exzellente Fischteller mit Safransauce sowie die verschiedenen luftigen Mousses zum Dessert rundeten den Abend dennoch zu einem Erlebnis mit 99 Prozent positiven Eindrücken auf. Die erfreuliche Auswahl auf der Weinkarte, vor allem auch an feinen italienischen Tropfen mit durchaus gastfreundlichen Preisen, lässt vermuten, dass die im Parterre etablierte Vinoteca il Caratello hier ihre Spuren zieht. Und da ist man gerne Pfadfinder.

Mit 15 Punkten ausgezeichnet: Rotisserie Schoren

CABARET
Immer wieder neu
Traumhafte
Girls
einmalige
Show
in gepflegter Ambiente
We will make you happy
Creditcards accepted
7 Tage offen ab 16.00
Zweibrugga
St.Gallen Ost Rehetobel
Tel. 071 / 95 12 12