

CERVELAT UND TAFELSPITZ

Einfach gut essen im Dorf, im Quartier und auf dem Land
99 stimmungsvolle Beizen in der Schweiz



Martin Jenni
Marco Aste

BITTE VOR DEM ESSEN LESEN

Nach dreieinhalb Jahren und 16 000 verkauften Exemplaren halten Sie die fünfte Auflage von «Cervelat und Tafelspitz» in Ihren Händen. Wir sind nochmals durch die Schweiz gereist, haben über zweitausend Kilometer abgspult und für Sie 25 neue Beizen besucht, bei denen wir Ihnen jeweils eine regionale Übernachtungs- und Einkaufsempfehlung mit auf den Weg geben.

Zeit für Sie, wieder auf Entdeckungsreise zu gehen. Per pedes, mit dem Velo, der Bahn oder im Automobil. Damit Sie keine anderthalb Kilogramm Buch mitschleppen müssen, ist im Umschlag ein federleichtes Faltblatt beigelegt. Mit allen Adressen des Buches und einer Übersichtskarte.

Aber Vorsicht, nicht jede Beiz ist mehrheitstauglich, sie haben ihre Eigenheiten und eignen sich je nachdem nur für eine Wurst und ein Glas oder zwei. Lassen Sie sich von den schönen Bildern von Marco Aste inspirieren, lesen Sie meine Texte, die Ihnen sagen, was Sie erwartet, und hören Sie zuletzt auf Ihr Bauchgefühl. Dann kommt's gut.

In den bisherigen Auflagen haben wir uns von 44 Beizen verabschieden müssen. Die Gründe sind unterschiedlich und zeigen, dass wir in bewegten Zeiten leben. Dies, obwohl wir Ihnen keine Trendsetter vorstellen, sondern Gastgeber mit Bodenhaftung.

Ich habe die Beizen völlig subjektiv und ohne Anspruch auf Vollständigkeit ausgewählt. Was Sie hier lesen ist eine Momentaufnahme. Wer den Beizen näher kommen möchte, sollte offen und unvoreingenommen sein. Kulinarische Problemzonen lasse ich im Buch bewusst ausser Acht. Vielmehr erzähle ich von eigenwilligen Gastgeberinnen und Gastgebern, die wissen, was sie wollen, und ihren Gästen auf Augenhöhe begegnen.

Warum ist das Buch ein Bestseller? Ist es der Wunsch vieler Beizengänger, wieder einfacher zu essen? Weg vom Gourmettempel, hin zur reellen Beiz, zum zahlbaren Genuss? Wir denken schon und freuen uns auf noch so manche Auflage und neu zu porträtierende Beiz.

Apropos Spitzengastronomie: Wir machen uns nicht lustig über sie. Im Gegenteil, wir zollen allen Spitzenköchen Respekt. Einige zählen zu unserem Freundeskreis. Dieses Buch bewertet nicht mit Punkten, Sternen oder Herzen, sondern erzählt zu jeder Beiz eine Geschichte.

Und nun viel Vergnügen bei Ihren Entdeckungen!
Martin Jenni

Verpassen Sie nicht unser Buch über die kulinarischen Geheimnisse der Schweiz. «Buttenmost und Ochschwanz» erzählt von 84 Originalen und ihrem Handwerk.

DIE BEIZ – EIN DAHEIM

Nein, eine Gourmetfibel hat Martin Jenni nicht geschrieben. Würde auch nicht zu ihm passen. Vielmehr hat er ein Buch verfasst über unbekannte und weniger bekannte Beizen. Die Texte sind salopp, witzig, ironisch, verlieren aber nie den Respekt gegenüber seinen Darstellern. Ich wollte immer Wirtschaft studieren, mein Freund Martin tut es mit dem Instinkt eines Trüffelschweins. Einmal mehr findet er individuelle Beizen und Gastgeber, die überraschen.

Eigentlich ist «Cervelat und Tafelspitz» eine Hommage an alle «Verrückten», die mit Herzblut in der Gastronomie arbeiten. Verrückte, die täglich hinter dem Herd stehen und Gas geben, Verrückte, die ihren Beruf ernst nehmen und Verrückte, die dem Gast ein Daheim geben. Auch meine Lebenspartnerin und ich sind Verrückte.

Die Beiz ist schon lange unser Daheim. Unser Privatleben läuft auf dem Pannestreifen. Wir arbeiten, wenn unsere Freunde frei haben, und kulturell ist bei uns nicht viel los, es sei denn, wir holen die Kultur in die Beiz, in unser Wohnzimmer, unser Zuhause, unseren Mikrokosmos, in dem sich unser Leben vorwiegend abspielt.

Die Gäste sind unsere «Accessoires», sie sind ein täglich wechselndes spannendes Element, sie sind unsere Frischluft und unsere Inspiration! Sie ersetzen uns den Fernseher und die Tageszeitung. Sie sind Teil unseres Lebens, sie geben uns Ansporn und Antrieb, und sie können uns gewaltig nerven.

Man wird Koch. Zum Bratkünstler ist man geboren. Ich möchte nichts anderes sein. Es ist die schönste Berufung, die ich kenne. Beizen sind mehr als ein Ersatz für die schöne Ferienerinnerung mit der kochenden Nonna oder dem weiss geschürzten Cuisinier. Beizen sind Oasen, kleine Fluchten zum Glück. Und wer glücklich ist, bleibt, trifft sich, tauscht sich aus, jasst, trinkt und isst. Die Beiz ist das Leben, ein Daheim, in dem sauber und ehrlich gekocht wird. Egal ob Wurstsalat oder Sonntagsbraten, Cordon bleu oder Hackbraten, gut muss es sein, wie das Bier, der regionale Wein, der Kaffee mit Schuss, so darf es, so muss es sein. Punkt und Schluss.

Lieber Martin, herzlichen Dank für Deine Arbeit, für Dein Engagement, das Du in dieses Buch und in Deine anderen Beizenbücher investiert hast. Ganz offensichtlich bist auch Du ein Verrückter ...

Dein Freund und Beizer
Werner Tobler, «Bacchus», Hildisrieden

Nebenbei: «Cervelat und Tafelspitz» gehört ins Auto, auf den Velogepäckträger, in den Rucksack und nicht ins Bücherregal ... und zwar definitiv.



Fällt das Haus nun auf und sticht aus dem Dorf hervor, oder fügt es sich homogen ins Dorfbild ein? Beides. Was für eine Frage für eine Beiz! In Siat erst recht. Die «Ustria Steila», Bau- und Kochkunst. Gion A. Caminada und Gabriella Cecchellero sei Dank. Ein Einblick.

IM BLICKPUNKT



Zahlreiche Kochtalente verkümmern irgendwann und enden in geregelten Arbeitszeiten hinter dem Herd einer Kindertagesstätte oder eines Altersheims. Dagegen ist prinzipiell nichts einzuwenden. Schade ist es aber um all das Kochpotenzial, das da in der Schweiz verschwindet. Noch finden sich Ausnahmen, zumindest bei den geläuterten Jungköchen. Einige von ihnen sind Langstreckenläufer, die wissen, was Sache ist und die bereit sind, ihre kulinarische Sprache zu erweitern und zu pflegen. Es sind keine sich selbst überschätzenden Gockel, sondern Macher und Macherin-

nen, die kochen, statt zu schwadronieren, und ihre Freude am Beruf auf den Teller legen. Und dies tun sie in ungekünstelten Oasen, die keine reinen Fresstempel sind, sondern Begegnungsstätten, in denen über den Genuss hinaus die Lebensfreude im Vordergrund steht.

Die Erfahrung macht's

Kein Frischling mehr, sondern eine geredete Spitzen- und Vorbildköchin, sozusagen eine kulinarische Langstreckenläuferin ist Gabriella Cecchellero, die sich schon vor einiger Zeit vom Punkte-

und Sterne-Karussell verabschiedet und sich mit ihrem Partner Markus Hess in die Provinz zurückgezogen hat. Das Kochen hat sie dabei nicht verlernt. Im Gegenteil. Ihre Kochsprache ist stärker denn je und überzeugt mit einer klaren Ansage für Zunge und Gaumen, die einfach nur Freude macht. Die «Ustria Steila» ist eine Begegnungsstätte im Bergdorf Siat in der Nähe von Ilanz. Hier ist mit der Unterstützung des Zürcher Unternehmers und Schöngelists Theo Schaub und mit dem Können des Bündner Stararchitekten Gion A. Caminada ein eigenwilliges, modernes



Schmökern und Plätze zum Verweilen, die alle dazu einladen, gleich einige Tage zu bleiben.

Ustria Steila

7157 Siat
081 925 19 19
www.ustriasteila.ch

Geöffnet: Donnerstag bis Montag ab 10 Uhr, Sonntag ab 9 Uhr

Geschlossen: Dienstag und Mittwoch

In der Beiz: Hugo Hess

Am Herd: Gabriella Cecchellero

Küche und Keller: Bergheusuppe, Capuns, Fleischküchlein, lauwarmes Siedfleisch vom Tafelspitz, Aprikosenstrudel. Weine aus der Bündner Herrschaft und einige Italiener.

Gäste: Kunststudenten, Architekten, Wanderer, Genussmenschen und Schöngeister.

Atmosphäre: Moderner Alpen-Chic.

Frischluf: Ein wunderschöner Platz neben dem Haus, mit Gartenmobiliar, wie wir es uns wünschen. Eine absolut plastikfreie Zone.

Nicht verpassen: Geben Sie der Köchin eine «Carte blanche» und legen sie nur das Budget fest. Sie werden vom Menü begeistert sein.

Applaus: Für die grossartige Frischküche von Gabriella.

Na ja: Puristen wünschen sich die Vorhänge im Speisezimmer weg – und über den Standort des offenen Kamins lässt sich ausgiebig diskutieren.

Und da wäre noch: Wer Lust hat, geht gleich selbst in den Weinkeller und wählt den Wein aus. Oder man lässt sich von Markus Hess kompetent beraten und die Weine vorstellen. Noch ein Wort zu Markus Hess: Er ist ein aufmerksamer und zugleich distanzierter Gastgeber, der lieber ein Wort zu wenig als zu viel sagt. Überschwänglichkeit oder vertrauliches Schulterklopfen sind nicht sein Ding. Wer aber Höflichkeit und Ehrlichkeit zu schätzen weiss, ist hier richtig.

Stuhl und Bett

Vor Ort

Tipp: Die Gästezimmer sind schlicht, und das eine hat einen wunderbaren Ausblick auf Dorf, Tal und Berge.

Einkaufskorb

Negozi
Städtlistrasse 15
7130 Ilanz
079 519 84 17
www.negozi-ilanz.ch

Tipp: In der schönsten Strasse von Ilanz, der Städtlistrasse, gibt es einen kleinen, feinen Einkaufsladen für Lebensmittel, Bücher und Textilien. Ein Blechtisch vor der Türe lädt dazu ein, ein Glas des wunderbaren Bio-Bondola aus dem Tessin zu geniessen und dem bunten Treiben zuzusehen. Die Bücherauswahl besticht durch eine spannende Auswahl.



VON ÄRZTEN EMPFOHLEN

Aus dem Prospekt der Jahrhundertwende: «Weisstannen» ist von hervorragenden Ärzten bestens empfohlen und in der Zeitschrift «Vom Fels zum Meer» als Kurort lobend erwähnt». Wir loben auch.





Wer Lust auf eine sehr einfache Unterkunft im historischen Stil hat, die von zwei sympathischen Spinnern betreut und geführt wird (anders kann man diese Abenteurer gar nicht bezeichnen) und gewillt ist, einige Tage in Weisstannen zu vertrödeln, dem lege ich diese «Bau-stelle» sehr ans Herz. Die Zimmer sind zum Teil wundervoll, ursprünglich, mit altem Lavabo, die Toiletten und das Bad je nach Zimmer meilenweit entfernt. Die Lesestube im Parterre ist urgemütlich, stilvoll renoviert, der Rest, inklusive Beiz, soll vom aktuellen Zustand wieder in seine ursprüngliche Form gebracht werden. Wann, wie und mit welchen Mitteln wissen im Augenblick nur die Auguren, und die sagen nichts. Diese abenteuerliche Zeitreise, bei ausgezeichneter, bodenständiger Küche und einigen interessanten regionalen Weinen, ist für Historiker, Geschichts- und Alpengänger ein idealer Platz. Wer den perfekten Service und eine moderne Spa- und Wellnessanlage sucht (vor der Türe fliesst der Bach!),

der möge erst gar nicht auf die Idee kommen anzurufen.

Vielleicht eine Stiftung

Weiss Gott, welcher Teufel die Macher und Besitzer des «Alpenhof», den Musikalienhändler Andreas Gubler und den Landschaftsarchitekten Marcel Frey, geritten hat, dass sie sich auf dieses waghalsige Abenteuer eingelassen haben. Nun, sie haben es getan, und es gebührt ihnen dafür höchster Respekt, diesen angeschlagenen historischen Zeitzeugen retten zu wollen. Allerdings besteht die Befürchtung, dass sie es vielleicht nicht allein schaffen könnten, was bedauerlich wäre. Es bedarf also der Hilfe von Menschen, die Freude an der Geschichte und an alter Bausubstanz haben. Aber keine Angst, wer als Feriengast oder Wochenendausflügler den «Alpenhof» besucht, wird weder bedrängt noch fragend angesehen, sondern herzlich empfangen, liebevoll umsorgt und wundervoll bekocht. Andreas Gubler und Marcel Frey wären

auch viel zu diskret und zu bescheiden, als dass sie mit irgendeiner fremden Person über ihr Grossprojekt sprechen würden. Wohl eher reissen sie mir den Kopf ab, dass ich hier so etwas wie einen Aufruf lanciere. Ich ziehe den Helm an und schreibe weiter. Der Schweizer Heimatschutz hat den «Alpenhof» in seine überarbeitete dritte Auflage von «Die schönsten Hotels der Schweiz» aufgenommen, was einem Ritterschlag gleichkommt. Kompliment und weiter so! Wäre doch gelacht, wenn der «Alpenhof», dessen Hauptgebäude 1787 im bäuerlich-alpenländischen Barock-Biedermeier erbaut und 1914 durch das im Stil der französischen Belle Epoque gehaltene Saalgebäude erweitert wurde, nicht wieder eine blühende Oase würde. Wohlan ...



Hotel Pension Alpenhof

Oberdörflistrasse 16

7326 Weisstannen

081 723 17 63

www.alpenhof-weisstannen.ch

Geöffnet: Zur Zeit noch mehr geschlossen als offen. Die aktuellen Öffnungszeiten finden sich auf der Website oder sind telefonisch nachzufragen.

In der Beiz: Marcel Frey

Am Herd: Andreas Gubler. Ist das Haus voll, hilft Mama Gubler in der Küche mit.

Küche und Keller: Am Sonntag duftet aus dem Holzofen die «Züpf», am Nachmittag der Apfelkuchen oder sonst eine süsse Versuchung.



Gäste: Realisten und Träumer halten sich die Waage. Oldtimer-Freaks, die historisch korrekt übernachten wollen, Architekten, Historiker, Lebenskünstler und Romantiker, Wanderer und Naturmenschen.

Atmosphäre: Patiniert, historisch, an gewissen Ecken verbaut, an anderen mit wunderschönen Details.

Frischluff: Die Natur liegt vor dem Haus, inklusive Gartenterrasse und Garten.

Nicht verpassen: Der Krustenbraten.

Applaus: Für den Hackbraten.

Na ja: Das Ganze ist ein sympathischer Wahnsinn.

Und da wäre noch: Hier mit Freunden den Silvester zu verbringen, wäre keine schlechte

Idee. Der Aperitif wird stilvoll in der Lesestube serviert, bevor es in der Beiz an die Tafel geht.

Stuhl und Bett

Vor Ort im geschichtsträchtigen «Alpenhof»

Tipp: Kein Zimmer gleicht dem anderen. Nachfragen!

Einkaufskorb

Con amore

St. Gallerstrasse 5

7320 Sargans

081 723 13 07 (Montag bis Samstag)

Donnerstag und Freitag 14 bis 19 Uhr,

Samstag 8 bis 15 Uhr

Tipp: Wieder so ein innovativer Laden, dessen Name einen auf die falsche Fährte locken kann. Natürlich hat es italienische Produkte, die Pasta wird im Haus produziert, und der Kaffee ist perfekt. Aber die regionale Käseauswahl ist gigantisch, hervorragend. Das Ganze gefällt und macht Spass zum Einkaufen. Und auf Voranmeldung gibt es vor Ort donnerstags und freitags einen wunderbaren Teller «Pasta fatta in casa».





ACHTUNG, FERTIG, PAOLO

Matt im Sernftal ist von allem etwas: Aussenposten, Ausgangspunkt und Militärstützpunkt. Da hilft nur die Flucht. Am Tag in die Berge, am Abend zu Paolo Cortesi.



In Matt wartet keine Touristenfalle, die Ahnungslose mit «Dialogen» von Edelfischen umgarnt, in Matt steht auch kein hochstilisierter Trendschuppen im Glarner Spätbarock, in dem Bluff mit Können verwechselt wird. In Matt steht nur das unscheinbare Gasthaus Elmer, dessen Standort sich mit der Zeit zunehmend verschlechtert: Gegenüber dem Gasthaus steht die Militärkaserne, hinter dem Haus die Hochspannungseitung. Warum um alles in der Welt nach Matt? Berge, Schnee und Langlaufloipen finden sich an schöneren Plätzen. Die Antwort liegt nicht im Kaffeesatz, sondern steht in der Küche. Paolo Cortesi ist leidenschaftlicher Koch mit klarer Ansage: Kleine Karte, spezielle Gerichte, Frische und Qualität. So was spricht sich rum, selbst im Glarnerland. Die «Extremlage» der Beiz hat aber auch ihr Gutes. Es kommen nur Gäste, die sich nichts beweisen müssen. Für Trendsetter ist es das Falsche, für geübte Beizengänger das Richtige. Wer will, bleibt in der Glarner Hausklasse bei

Brotsuppe, Kalberwurst oder Zigerhörnli mit Apfelmus. Wer es etwas spezieller liebt, lässt den Koch machen und gibt ihm Anzahl Gänge und Budget durch – Paolo Cortesi ist in beiden Ligen zuhause. Apropos Glarner Spezialitäten: Zwar ist Paolo Cortesi Puschlaver, aber mehr Glarner als die meisten Einwohner des Kantons, was auch mit seiner Lebenspartnerin Gret Bähler zu tun hat, die ihre Gäste unpräntentös bedient.

Kein Besuch ohne Capuns

Im Herbst kommt Wild aus heimischer Jagd auf den Teller, vorwiegend Gams, vielleicht für Freaks mal ein Dachs oder Murmeltier, an Ostern wird das Lamm in den Ofen geschoben, und an kalten Tagen schmoren die Kutteln in der Tomatensauce. Des Schweizers Liebling, das Cordon bleu, das nur zu oft mit Industrieschinken und -käse zur Massenware degradiert wird, gibt es im «Elmer» nur auf Vorbestellung und mit entsprechend viel Zeit. Das Meisterwerk brilliert mit hauseigener Panade, bestem

Alpkäse und würzigem Bein- oder Rohschinken. Kein Gang für Schnellesser, die mittags das «Elmer» für den Tagesteller aufsuchen. Abends, wenn Kerzen die einfache Gastube ausleuchten, wird es ruhiger. Ja, und dann wären da noch die exzellenten Capuns, die zwar nichts mit dem Glarnerland, aber umso mehr mit Paolo Cortesi zu tun haben. Der Puschlaver ist nicht nur ambitioniert, sondern auch ein Köhner. Das weiss der Gast spätestens nach den Capuns oder etwas einfacher nach der Gerstensuppe, die Ehrensache und Visitenkarte des Kochs ist. Fazit: Das «Elmer», ein Haus für alle Fälle.



Gasthaus Elmer

Dorfstrasse 68

8766 Matt

055 642 59 59

www.gasthaus-elmer.ch

Geöffnet: Freitag bis Mittwoch ab 8 Uhr

Geschlossen: Donnerstag

In der Beiz: Gret Bähler

Am Herd: Paolo Cortesi

Küche und Keller: Verschiedene Spezialitäten wie Kalbsnieren, Hackbraten und Glarner Landsgemeindeggericht.

Gäste: Arbeiter, Bauern, Stammgäste, Bündner, Offiziere, Soldaten, Wanderer, Ausflügler, je nach Tageszeit.

Atmosphäre: Einfach, patiniert, da und dort findet sich noch der Charme vergangener Tage.

Frischluff: Mit Blick auf Kaserne und Berge, je nachdem wohin der Kopf sich dreht.

Nicht verpassen: Die Capuns – die besten.

Applaus: Für die perfekte Einmannshow in der Küche.

Na ja: Bitte aufpassen, dass die alten Relikte nicht zu sehr der Moderne weichen.

Und da wäre noch: Neben der gemütlichen Gaststube gibt es noch einen Raum für Raucher und für die Hotelgäste eine angenehme Lounge.

Stuhl und Bett

Vor Ort im «Elmer»

Tipp: Die preiswerten Zimmer sind frisch renoviert, modern eingerichtet und nicht ohne Charme. Sie verfügen über Bad, TV und haben alle einen schönen Holzboden.

Einkaufskorb

Hofladen Marti

Margrit Marti-Marti

Wiese 17

8767 Elm

055 642 19 67

Tipp: Der Hofladen ist immer am Freitag von 8 bis 20 Uhr geöffnet.

Ein wunderbares Mikroeinkaufsparadies mit exzellentem Alpkäse, gesottener Butter, Trocken- und Frischfleisch und anderen kleinen Köstlichkeiten.



SCHWANENTANZ

Sehr herzlich, sehr natürlich, sehr familiär. Der «Schwanen» ist mehr gute Stube als Restaurant, das Ganze ist so einfach wie wünschenswert, unkompliziert aber qualitativ.

Mistkratzer und Hackbraten für ein und denselben Gast. Wie soll das gehen? Ganz einfach! Vier Freunde mit Appetit setzen sich an den Tisch, bestellen alle das Gleiche, nehmen zwei Vorspeisen, Entenleber mit karamellisierten Apfelschnitzen und Karotten-Ingwer-Suppe zum Beispiel, und lassen sich das knusprige Stubenküken als dritte Vorspeise servieren. Etwas zum Knabbern in der Hand macht immer Freude und löst die Stimmung. Und mit einer Hand am Knochen ist es selbst nach Knigge «comme il faut». Danach geht es in den Keller zum Diskutieren und Philosophieren, welcher Wein sich für die nächste Runde eignet. Denn die Tafel setzt noch einen drauf und delectiert sich an zwei kleinen Zwischengängen: hauchdünne Nudeln mit Morcheln und ein sämiger Sauerampfer-Risotto mit Biss. Dann, ja dann kommt sie, die «Pièce de Resistance» des Hauses, der berühmte Hackbraten. Den Abschluss bildet ein Stück Rhabarberkuchen, der sich auf der Zunge perfekt zwischen Säure und Süsse einpendelt. Oder auch etwas anderes, denn alle auf der Schiefertafel aufgeführten Speisen variieren nach Jahreszeit. Mistkratzer und Hackbraten aber bleiben, da sonst die Stammkundschaft rebellieren würde. Und ich auch. Dabei lässt sich Monika Hörler gerne von ihren kulinarischen Reisen inspirieren, was sich im «Schwanen» dann in einem Fisch- oder Lammgang oder in einem Curry zeigen kann.

Queen Monika

Dass der britische Prinz Philipp stets einige Schritte hinter Queen Elizabeth einherschreitet, weiss alle Welt. Dass er die wichtigste Person für die Queen ist, ebenfalls. Dass Harry Hörler im «Schwanen» dezent im Hintergrund mitkocht und mitwirkt, weiss man schon weniger. Die Bühne überlässt er seiner Frau, die die Gerichte austüfelt, abschmeckt und im entscheidenden Augenblick Harry zur Hand geht. Im Service wird Monika Hörler von Marianne Frischknecht unterstützt, die zuvorkommend die Gäste bedient. An kalten Tagen knistert im Kamin das Feuer, die Gäste unterhalten sich gedämpft oder lebensfroh, je nach Stimmung am Tisch. Einige steigen hinab in den Weinkeller, um sich für den Verlauf des Abends einzudecken, andere trinken hier vorgängig den Aperitif.



Was im «Schwanen» überrascht, sind die fairen Preise trotz der imposanten Wagenflotte der Gäste auf dem Parkplatz. Dennoch ist hier alles angenehm unverkrampft, was auch mit der Lebensfreude der Gastgeberin zu tun hat. Und mit Harry.

Schwanen

Steinerstrasse
9052 Niederteufen
071 333 17 25

Das Haus befindet sich direkt an der Verbindungsstrasse zwischen Teufen und Stein.

Geöffnet: Mittwoch bis Freitag 11 bis 14 Uhr und ab 17 Uhr



Geschlossen: Samstag bis Dienstag

In der Beiz: Monika Hörler und Marianne Frischknecht

Am Herd: Monika und Harry Hörler

Küche und Keller: Drei Klassiker und immer wieder saisonal etwas Neues. Der begehbbare Weinkeller verursacht Freude bei Besitzer und Gästen. Gute Auswahl, gute Weine, freundschaftliche Preise.

Gäste: Appenzeller Geldadel und Träumer.

Atmosphäre: Die gute Stube.

Frischluff: Terrasse mit Blick zu den Schafen auf der Weide und in den Autos, von denen manche die Steinerstrasse mit einer Formel-1-Rennstrecke verwechseln.

Nicht verpassen: Weinkeller, Mistkratzerli und in der Saison die Morchelsauce.

Applaus: Die Liebe zum Detail, die Passion zu kochen und Gastgeberin zu sein.

Na ja: Manche Gäste nehmen sich sehr wichtig. Sie als Dandys des Essens zu bezeichnen, wäre dann aber doch zu viel der Ehre.

Und da wäre noch: Ohne telefonische Reservierung läuft nichts, auch wenn nichts läuft, was eh die Ausnahme ist.

Stuhl und Bett

Helene Niederer-Fässler
Oberdorf 9
9055 Bühler
071 793 15 91

Tipp: Helene Niederer ist die Herzlichkeit in Person. Ihre Gästezimmer sind einfach, aber trotzdem komfortabel und nicht ohne Charme. Das Bad liegt um die Ecke, das grosszügige, formidable Frühstück wird in der guten Stube serviert. Am Sonntag ist sie als Sigrist tätig. Das Frühstück gibt es vor oder nach der Kirche.

Einkaufskorb

Holzofenbäckerei Brotkorb
Anneliese Allenspach
und Christof Engetschwiler
Mooshaldenstrasse 35
9104 Waldstatt
071 351 22 62

Tipp: Eine unscheinbare Holzofenbäckerei, leicht zu übersehen, da sie nach einer Kurve liegt. Wer wissen will, wie gut Brot noch schmecken kann, legt hier einen Boxenstopp ein.