

2021

MARTIN JENNI

# AUFGEGABELT

Stimmungsvolle Beizen  
Authentische Produkte  
Besondere Retreats

Über 600 Adressen in der Schweiz

atVERLAG

**AUFGEGABELT**

**MARTIN JENNI**

# AUFGEGABELT

**Ausgabe 2021**

Stimmungsvolle Beizen  
Authentische Produkte  
Besondere Retreats

Über 600 Adressen in der Schweiz

**at**VERLAG

# Inhalt

8	Die Auswahlprinzipien	191	Zürich Stadt
9	Die Jury	207	Zürich Land
10	Die Auszeichnungen 2021	218	Schaffhausen
		223	Thurgau
18	Bern Stadt	232	Sankt Gallen
34	Bern Land	246	Appenzell
55	Jura	252	Graubünden
66	Basel Stadt	270	Tessin
84	Baselland	288	Wallis
98	Solothurn	300	Freiburg Stadt
116	Aargau	308	Freiburg Land
138	Luzern Stadt	319	Neuenburg
150	Luzern Land	329	Waadt
159	Obwalden	357	Genf
164	Nidwalden	364	Grenzgänge
168	Uri	375	Übersichtskarten
175	Glarus		
178	Schwyz		
184	Zug		

Innerhalb der Kapitel sind die Adressen bis auf wenige Ausnahmen nach den Postleitzahlen geordnet.

Titel in Rot bezeichnen Beizen, die in Schwarz Einkaufsadressen.  
In Blau stehen am Ende der Kapitel jeweils ausgewählte  
Übernachtungsadressen. Die Auszeichnungen 2021 sind in Orange gehalten.

## Wichtiger Hinweis

Da die Öffnungszeiten vieler der hier vorgestellten Betriebe unregelmässig und Änderungen unterworfen sind, wird auf eine Angabe dazu verzichtet. Bitte konsultieren Sie vor einem Besuch stets die jeweilige Website oder fragen Sie telefonisch nach.

## Einfach schmeckt besser

Martin Jenni hat es geschafft. Niemand sonst hat es je fertig gebracht, dass ich Blut- und Leberwürste esse. Die «Premiere» fand an einem stimmungsvollen Ort mit grandiosen Würsten und der ansteckenden Essenslust der Gäste statt. Ich war und bin immer noch begeistert von den Empfehlungen, die ich in den Büchern von Martin Jenni lese. Die Schweiz ist eine Schlaraffia. Ihre kulinarische Vielfalt und ihre innovativen wie auch traditionellen Gerichte lassen mich schwelgen. Wer auf Entdeckungsreise geht, wird reich belohnt, vorausgesetzt, er weiss, wie suchen und wo finden. Denn schwarze Schafe gibt es genug, die das Spezielle versprechen und mit Convenience Food tricksen. Das ist eine Gastronomie, wie sie Marketingfachleute konzipieren. Herzblut und Echtheit findet man dort nicht. Stattdessen unser aller Tomaten-Mozzarella-Salat, der so schmeckt, wie ihn die Industrie für uns uniformiert. Nur mit Tomaten hat das nichts mehr zu tun. Wer dieser Art von Kulinarik fern bleiben will, liest in «Aufgegabelt» von Martin Jenni nach. Wohl niemand kennt die kulinarische Schweiz so gut wie er. Er ist ein Garant für eine genussvolle Orientierung. Von Trends und Modeluftblasen hält er nicht viel. Zum Glück ist er allergisch darauf. Sein Antrieb, immer wieder das «Echte» zu suchen, ist seine eigene, ungebändigte Lust am Genuss. Seine Trouvaillen haben allesamt eine Gemeinsamkeit: Es stehen Menschen dahinter, die ihr Handwerk mit Leidenschaft leben. Wer die Schweiz und ihre kulinarischen und gastronomischen Schätze liebt, erhält von Martin Jenni ungeschminkte Beschreibungen von dem, was ist. Seine Sprache ist so wie seine Persönlichkeit, und die Oasen, die er beschreibt, sind voller Ecken und Kanten.

Dani Fohrler, Schweizer Radiomoderator

## Beseelte Orte für kulinarische und geistige Nahrung

Sie halten den Guide «Aufgegabelt» 2021 in den Händen. Es ist eine spezielle Ausgabe mit vielen neuen Adressen (über 70), die wir durch den Winter, im Vorfrühling und im Sommer kurz vor Drucklegung entdeckt haben. Wie immer stellen wir keine überkandidelten Häuser vor, sondern Oasen, die Freude bereiten und in denen die Unkompliziertheit wichtiger ist als die Etikette. Orte, an denen sich Gast und Gastgeber mit einem Lächeln auf Augenhöhe begegnen. Dieser Führer straft nicht ab und pflegt keine Lobhudelei, vielmehr erzählt er Geschichten von Momentaufnahmen, die einen Einblick geben, was der Gast und Kunde erwarten darf. Eindrücke, die bei einem Besuch entstanden sind. Eine Garantie, dass es immer so ist, wie hier beschrieben, gibt es nicht, muss es auch nicht geben. «Aufgegabelt» erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, was bei solch einer subjektiven Auswahl auch gar nicht möglich ist. Bei den vielen Guides, Apps, Blogs und Kritikern, die sich im kulinarischen Haifischbecken des Internets tummeln, sind wir, Verlag, Jury und ich, einen Schritt weiter gegangen. Seit der Ausgabe 2019 küren wir jährlich sechs spezielle Häuser und ihre Macher in den jeweiligen Sparten «Beiz», «Newcomer», «Lebenswerk», «Die etwas andere Beiz», «Unter einem Dach» und «Einkauf» zur Adresse des Jahres.

Leider haben wir uns von zahlreichen Persönlichkeiten verabschieden müssen, die nach der Covid-19-Zwangspause ihre Beizen geschlossen halten. Ich denke da ans wundervolle «Gasthaus im Feld» in Gurtellen oder an meine Appenzeller Lieblingsbeiz «Sonder» von Urgestein Sepp Kölbener. Hoffen wir auf ein gesundes 2021.

Falls Sie Lust oder Interesse verspüren, mit dem Autor in Kontakt zu treten, mit ihm bei einem Glas über die kulinarische Landschaft der Schweiz zu diskutieren, dann besuchen Sie ihn doch im «Engel» in Rodersdorf an der Grenze zum Elsass. Details dazu lesen Sie auf der Seite 17. Viel Vergnügen beim Lesen und Ausprobieren – und denken Sie daran: Wir erscheinen jährlich.

Martin Jenni, Autor

# Die Auszeichnungen

## Die letzten Auszeichnungen

### Beiz des Jahres

2019: «Bad» in Schönenbuch, Baselland

2020: «Schäfli» in Uznach, St. Gallen

### Newcomer

2019: «Moment» in Bern

2020: «Morgensonne» in Wilen, Thurgau

### Lebenswerk

2019: «Bären» in Birrwil, Aargau

2020: «Alte Post» in Aeugstertal, Zürich Land

### Die etwas andere Beiz

2019: «Metzg» in Zürich

2020: «Chez-le-Baron» in Epauvillers, Jura

### Unter einem Dach

2019: «Auberge du Mouton» in Porrentruy, Jura

2020: «Rössli» in Mogelsberg, St. Gallen

### Einkauf

2019: «Batavia Épicerie moderne» in Biel, Bern Land

2020: «Dorfladen Studinger» in Biel-Benken, Baselland

## Beiz des Jahres Bacchus Bistro & Genussmanufaktur in Hildisrieden, Luzern Land

Er ist ein Spitzenkoch, er ist launisch, mutig, frech und fröhlich. Werner Tobler war Privatkoch, Caterer, hat die «Braui» in Hochdorf auf 15 GaultMillau-Punkte gekocht, hat im «Weinrausch» in Luzern Kochkurse gegeben und führt seit 2016 das Bistro und die Genussmanufaktur «Bacchus» in Hildisrieden. Sein Kochbuch hat sich über 12 000-mal verkauft und steht bei den Hobbyköchinnen und -köchen nicht im Bücherregal, sondern liegt auf dem Küchentisch. Seine Rezepte sind nachvollziehbar und anwenderfreundlich, seine sonntäglichen Mittagstische im «Bacchus» sind legendär. Seine Gerichte sind Gaumentänze; wer Verstand hat, erteilt ihm eine «Carte Blanche» und lässt den Meister machen. Dann kommt's noch besser. Ihm zur Seite steht Partnerin Uschi Frapolli, sein Leuchtturm in der Not, kurz, die starke Frau an seiner Seite, ohne die gar nichts geht. Der «Bacchus» ist unsere Beiz des Jahres 2021 (siehe auch Seite 152).



## Hasenburg

**Tradition in Bestform** Basel ohne «Hasenburg» wäre wie Paris ohne «Train Bleu». Beides undenkbar. Wer in Basel Lust auf «Läberli» hat, der isst sie im «Chateau Lapin». Das gehört sich so. Es ist das Verdienst der Familie Rieder, die mit viel Enthusiasmus und noch mehr Geld die Traditionsbeiz renoviert und sie ohne Pomp, dafür mit Klasse wiedereröffnet hat. Statt Pächter zu suchen und die falschen zu finden, haben sie den Betrieb gleich selbst übernommen. So wie die Eltern von Küchenchef und Patron Daniel Rieder, die mit ihrer Gastfreundschaft den legendären Ruf der «Hasenburg» begründeten und daraus eine Basler Institution formten. «Hier ein flott gezapftes Helles, dort ein kühles Amber, da eine Flasche Roten, vom Besseren. Zweimal Wurstsalat, bitte sehr. Zahlen! Komme gleich.» Der normale Alltag, mitten im Herzen von Basel.

**4051 Basel**, Schneidergasse 20,  
061 261 32 58, [www.chateaulapin.ch](http://www.chateaulapin.ch)



## Liechi Weine

**Plopp!** Die Enoteca von Felix Liechi animiert nach einem Blick ins Schau-fenster unweigerlich dazu einzutreten. Hier geht die gute Laune weiter, zumal Astrid Salzmann eine herzliche und kompetente Weinexpertin ist, die gerne berät, ihren Kunden aber keine teuren Weine aufschwätzt, sondern auf die Bedürfnisse jedes einzelnen Besuchers eingeht. Wer einmal bei ihr war, kommt immer wieder. Felix Liechi hat in über dreissig Jahren ein beeindruckendes Sortiment aufgebaut. Einer meiner Lieblinge ist der Riesling von Clemens Busch, der nicht nur mit Qualität, sondern auch mit einem exzellenten Preis-Leistungs-Verhältnis überzeugt. Das Angebot runden italienische Spezialitäten ab, unter anderem Pasta und eingelegtes Gemüse.

**4051 Basel**, Schneidergasse 10,  
061 261 60 71, [www.liechi-weine.ch](http://www.liechi-weine.ch)



## **NEU** Löwenzorn

**Facebook** «Wir freuen uns über einen Like auf Facebook», steht da auf der Website. Womit müssen wir als Nächstes rechnen? Als Verfechter des gedruckten Papiers habe ich eh Mühe mit all den knipsenden und postenden «iPhonis». Doch jedem das Seine. Nach einer jahrelangen Durststrecke hat das Traditionshaus Löwenzorn mit den neuen Pächtern Karim und Anwar Frick kulinarische Segel gesetzt und volle Fahrt aufgenommen. Sie haben den Laden samt wunderschönem Innenhof entstaubt und Akzente gesetzt, die gefallen. Für den kleinen Hunger gibt's eine warme Bretzel, gebratenen Fleischkäse und Wurstsalat. Wer seinem Gaumen mehr zumuten möchte, wechselt zu einer vorzüglichen Kaninchen-Leber-Paté oder zu Kuttel-Knusperli mit einer pikanten Chili-Mayonnaise oder – noch frecher – zu exzellenten Kalbskopf-Lasagne auf Mönchsbar, ein Gericht, das ich so noch nie zwischen die Zähne bekommen habe und das mich begeistert hat. Es geht aber auch klassisch zeitlos mit Wiener Schnitzel, Kalbsleber und Kalbs-Cordon-bleu. Applaus.

**4051 Basel**, Gemsberg 2/4, 061 261 42 13,  
[www.loewenzorn-basel.ch](http://www.loewenzorn-basel.ch)



## Restaurant Zum Tell

**Schwein gehabt** In dieser stimmungsvollen Beiz kommen sich am langen Tisch der Herr Pfarrer und der pensionierte Tramchauffeur bei einer Flasche oder zwei näher. Mit Gastgeber Andy Cavegn erlebt das Traditionslokal eine Renaissance. Die Gerichte sind einfach und gut, Jungkoch Fabien Karlen hat sich innert kürzester Zeit eine Fangemeinde erkocht. Nicht zuletzt auch mit speziellen Anlässen wie etwa der Metzgete, an der es zum Beispiel Grünerbssuppe mit «Örli» und «Schnörri», Jura-Blutwurst, Fleischküchlein im Schweinsnetz, «Süürkrüt» mit würziger Kaninchenwurst oder einen Schweinsbraten mit krachender Kruste gibt. Ich liebe den «Tell» in seinen stillen Momenten. Dann, wenn die Beiz noch leer ist und sich die patinierte Stube im Parterre langsam füllt. Später gibt es butterzarte Kalbsleber, dazu etwas Brot, um die Sauce aufzutunken. Und irgendwann kommt der Augenblick, um sich mit einem letzten Glas Cabernet Franc zu verabschieden.

**4051 Basel**, Spalenvorstadt 38,  
061 262 02 80, [www.zumtellbasel.ch](http://www.zumtellbasel.ch)



kalt	← Küche →	warm
Salatbuffet	17.-	Lamm oder Rindfleischcurry
Griechischer Salat	17.-	Cherrihähnchen
Menu-Salat	5.-	Penne: Meeres-,
grüner Salat	7.50	vegetarisch oder Gemüselastig
gemischter Salat	10.-	Cordonroule
		mit Sauce
Hackfleischli:		Fischkulisperli
1 Stück	4.-	grosse Portion
2 Stück	7.-	Kleine Portion
Fauslikorol	7.-	mit Salat garniert
Dessert		Chokolikorol
(nach Angebot)		PIZZA
		(siehe Karte)

WEIN MIT VORWISSELSMILCH

Weiswein	Rotwein
Pinotblanc	Merlot del Ticino
Pinotgrigio	Merlot (E)
Chardonnay	Traminer
Riesling	Picpico
Rosé	Cheval de France
Prosecco	Masi



## Chäs Barmettler

**Wein und Jazz** Die «Jazzkantine» war schon in den Achtzigern eine beliebte Einkehr. Heute wird sie geführt von dem kulinarisch affinen Fotografen Sylvan Müller und dem einst im Punkte- und Sternesegment kochenden Mario Waldispühl, der gemeinsam mit Marcel Hurschler am Herd die «Jazzkantine» neu bespielt, derweil, je nachdem wer gerade da ist, Rahel, Sämi, Benny, Naila, Michaela und Sylvan die Wunderdinge an den Tisch tragen. Sylvan und Mario bieten genau das, was eine gute Beiz ausmacht. Sie legen Wert auf Spitzenqualität, hausieren damit aber nicht, sondern leben sie einfach täglich. Ihr Sauerteigbrot ist grandios, die Weinauswahl superb, spannend, unkonventionell wie etwa ein Amphoren-Bordeaux aus dem Margaux (!), und das Speiseangebot ist ideal für den kleinen und grossen Appetit. Da gibt es Austern und Moules der Extraklasse, zwischendurch mal ein Cordon bleu, das einfach nur Freude bereitet und aus den besten Zutaten besteht, die es für solch einen Evergreen benötigt. Und für den zivilisierten Absacker warten zwei aussergewöhnliche Vintage-Whiskys auf die Connoisseurs dieser Welt. Applaus und Chapeau. Die «Jazzkantine» ist für uns die etwas andere Beiz 2021 (siehe auch Seite 14).

**6004 Luzern**, Grabenstrasse 8, 041 410 73 73, [www.jazzkantine.com](http://www.jazzkantine.com)

**Schweizer Käse** Mit etwas mehr als 22 Kilogramm pro Kopf ist die Schweiz eine Nation von Käseliebhabern. Soweit die Switzerland Cheese Marketing in ihrem Bericht zur Käselage der Nation. Das freut nicht nur die Käser, das freut auch die Käsehändler. Wie etwa Thomas und Marianne Barmettler, die das Familienunternehmen (seit 1972) in zweiter Generation führen. Die Auswahl ist enorm und erfordert eine fachliche Beratung. Spezialisiert ist das Fachgeschäft auch für seine zahlreichen Berg- und Alpkäse aus der Innerschweiz. Darum sei jedem Frischling dazu geraten, sich beraten zu lassen, ansonsten er wohl so einige exzellente Käse übersehen würde. Die Luzerner freuen sich sehr, dass sie noch so ein gut sortiertes Fachgeschäft mitten in der Innenstadt nutzen können.

**6004 Luzern**, Hertensteinstrasse 2, 041 410 21 88, [www.chäs-barmettler.ch](http://www.chäs-barmettler.ch)

LUZERN STADT

## Hotel Peterhof

**Der unbekannte Klassiker** Das Schmuckstück des Hauses ist der Garten vor dem Haus mit den vier alten Kastanienbäumen, die an heissen Tagen wohlthuend Schatten spenden und für ein stetes laues Lüftchen sorgen. Die Hotelzimmer sind einfach und sachlich-modern renoviert, aber doch so, dass man sich immer noch wohlfühlt. Die Gaststube verbindet Alt und Neu, was zwar nur teilweise gelungen ist, aber nicht weiter stört. Die Gerichte werden sorgfältig und klassisch zubereitet. Seezunge und Forelle sind ein sicherer Wert. Das Geschirr ist nostalgisch und passt perfekt zum Ganzen. Wer eine spektakulär unspektakuläre Einkehr sucht, ist bei Irene und Moritz Rogger wunderbar aufgehoben.

**6060 Sarnen**, Bergstrasse 2,  
041 660 12 38, [www.hotelpeterhof.ch](http://www.hotelpeterhof.ch)



## ★ Restaurant Pappalappa

**Abgeklärt** Peter «Muffi» Muff hat vor Jahren dem Gasthaus Landenberg, diesem altehrwürdigen Sarner Flaggschiff, neues Leben eingehaucht, und seitdem führt er das Haus erfolgreich durch alle gastronomischen Untiefen. Im ersten Stock wird eine gute Küche zelebriert, die Weinauswahl ist durchdacht und überzeugt mit fairen Preisen. Im Parterre hat sich das «Nachtrestaurant» mit denkwürdigen Festen zum ultimativen Treffpunkt der Region entwickelt. Wer wissen will, wer mit wem und warum, verweilt nicht nur an einem der unzähligen Club-Live-Konzerte, sondern lässt sich zu später Stunde auf das stadtbekannte pikante Chili Con Carne ein. Wer den Gaumentanz sucht, der erklimmt den ersten Stock und geht ins «Pappalappa», hin zu trendigen Buddha- und Good-Life-Bowls, wen das abschreckt, beruhigt sich mit den Butcher's cut von den Obwaldner Angus-Rindern wie etwa dem Dry Aged Chuck Steak (Rinderhals mit Fehl- und Querrippe) oder Flanksteak (Bauchlappen). Fleischstücke, die auch nach Erhalt der Rechnung nicht aufstossen. Übrigens, der Sommer wird auf dem Terrassenparadies zelebriert, das idyllisch an der Sarner Aa liegt. Mit «Strandbar», «Havana-Open-Air-Bar» und dem «Roof-top-Stage». Mag sein, dass in Obwalden nicht alle Wege nach Sarnen führen, aber am «Landenberg» führt kein Weg vorbei.

**6060 Sarnen**, Jordanstrasse 1,  
041 660 12 12, [www.muffis.ch](http://www.muffis.ch)

## Sarner Dorfmarkt

**Nur von Mai bis Oktober** Alles was die Region hergibt, inklusive Gemüse und Frischkäse von Elmar Burch, finden hungerrige Mägen und kulinarische Spürnasen jeweils am Samstagvormittag auf dem Wochenmarkt auf dem Dorfplatz von Sarnen, der erst vor etwas mehr als dreissig Jahren ins Leben gerufen wurde. Nach einem anfänglich harzigen Start ist der Markt heute aus dem Dorfleben nicht mehr wegzudenken. Apropos Leben: Wer das eine oder andere Obwaldner Original sehen und vielleicht kennenlernen will, besucht zuerst den Markt und stärkt sich danach in der «Linde». Mehr Obwalden geht nicht.

**6060 Sarnen**, Dorfplatz



## Baggenstos Spezialitäten

**Kaffeeduft sucht Birnenbrot** Die Baggenstos Spezialitäten AG ist ein Familienunternehmen, das auf eine lange Tradition und auf bewegte Zeiten zurückblickt. 1905 von Meinrad Baggenstos als kleine Vorzeige-Bäckerei gegründet, hat sich der Betrieb nach diversen Tiefschlägen wieder erholt, stabilisiert und sich zu dem Birnenbrot-Produzenten gemauert. Biräweggä, Dörrobst-Biräweggä, Urner Fiigä-Paschtetä oder einfach nur der gute Nussgipfel lohnen den Besuch in der Produktionsstätte in Seedorf.

**6462 Seedorf**, Dorfstrasse 65,  
041 870 38 38,  
[www.baggenstos-spezialitaeten.ch](http://www.baggenstos-spezialitaeten.ch)



## Alp Honegg

**Bergkräuter und Alpschweine** Wer nicht schwindelfrei ist, geht zu Fuss vom Talboden den Berg hoch. Alle anderen fahren mit der Mini-Seilbahn von Seedorf nach Gitschenberg. Von der Bergstation geht es in einer Viertelstunde zur Alp Honegg. Hier wird der Wanderer von Kühen, Alpschweinen und von der Familie Gisler begrüsst. Martha und Sepp verarbeiten gemeinsam mit Sohn Roger in der Saison rund zwei Tonnen Alpkäse, den sie vor Ort und im November am Urner Alpkäse-Markt verkaufen. Es ist eine eigene Welt, so hoch auf der Alp, mit Blick auf die Bergwelt und auf die Betonpiste der Autobahn, die durchs Tal zum Gotthard führt und für einmal ganz klein und unbedeutend wird.

**6467 Schattdorf**, 041 870 78 94  
und 079 659 12 88, [www.urner-alpkäese.ch](http://www.urner-alpkäese.ch)



## NEU Zwyszighaus

**Eine Runde See** Wie wäre es mit einer frühen Morgentour auf dem Vierwaldstättersee auf einem der majestätischen Raddampfer? Die Brise durchlüftet den Geist, und die Seeluft regt den Appetit an. In Bauen geht's an Land und den Hügel hoch, und schon kann das schöne «Zwyszighaus» geentert werden, zumindest von jenen, die reserviert haben. Sonst wird es nichts mit Rindstatar, Forelle und Kalbskopfbake. Angela Hug bedient ihre Gäste aufmerksam und herzlich, Michael Engel zelebriert eine fadengerade Küche mit regionalen Zutaten. Omnivoren nehmen das vollständige Menü, sechs Gänge zu einem optimalen Preis-Leistungs-Verhältnis und freuen sich auf die Dinge, die da kommen. Die Gerichte sind exzellent und überzeugen in ihrer Schlichtheit, und wer Weine von Tom Lubbe der «Domaine Matassa» in den Pyrenäen im Angebot führt, weiss genau, was er tut. Endlich wieder einmal eine Weinkarte, die mich restlos überzeugt und die auch mit vernünftigen Preisen überzeugt. Applaus.

**6466 Bauen**, 041 878 11 77,  
[www.zwyszighaus.ch](http://www.zwyszighaus.ch)



## Beck Uri: Tresch und Rösing

**Da steckt Uri drin** Unabhängige, kleine Bäckereien sind heute gefordert, um auf dem Markt bestehen zu können. Lukas Tresch und Bernhard Rösing geben seit Jahren Gegensteuer. Sie ziehen am gleichen Strick, sind innovativ, ohne das Traditionelle aus den Augen zu verlieren, und arbeiten erfolgreich Hand in Hand. Ganz nach dem Motto: «Gemeinsam sind wir stark.» So ist der Beck Uri entstanden. Die bestehenden Standorte Erstfeld und Amsteg sind geblieben, die Geschichte geht erfolgreich weiter, und ich kann weiterhin in den aus Änis-Teig gepressten und mit Nuss gefüllten «Uri-Stier» beissen, was mir manchmal die missliche Verkehrssituation auf der Gotthard-Autobahn versüsst.

**6472 Erstfeld**, Schlossbergstrasse 4,  
041 880 21 37, [www.beck-uri.ch](http://www.beck-uri.ch)





**Übernachten**  
**in Appenzell Ausserrhoden**

## Hotel Krone

**Himmlich** Wenn Nebelschwaden wie eine nasse Wolldecke auf dem winterkalten Bodensee liegen, locken die sonnen- durchfluteten Hügel des Appenzellerlands. Das mag jetzt etwas gar kitschig klingen, ist aber so und sehen auch ganz viele St. Galler genauso. Ein gutes Basislager, um auf Entdeckungstour zu gehen, ist das Hotel Krone in Speicher. Zwar steht es nicht einsam in der Hügellandschaft, sondern ziemlich real an einer Durchgangsstrasse, die, befindet sich der Gast erst einmal im Innern des Hauses, aber sehr schnell vergessen ist. Angenehmer geht es kaum, ob im Zimmer oder Restaurant, hier fühlt man sich auf Antrieb wohl. Das wird einem spätestens bei einem Carpaccio von der zwölf Stunden lang gegarten Schweinsbrust bewusst. Einfach himmlisch. Genauso wie die Mörschwiler Ribelmals-Poulardenbrust oder die Bodensee-Felchen oder ganz banal, aber sorgfältig angerichtet und gut, der gemeine Wurstsalat.

**9042 Speicher**, Hauptstrasse 34,  
071 343 67 00, [www.krone-speicher.ch](http://www.krone-speicher.ch)

**Übernachten**  
**in Appenzell Innerrhoden**

## Alpenhof

**Einmalig** Der wuchtige Bau ist weithin sichtbar, und auf den ersten Blick will der Name nicht so recht zum Gebäude passen. Das ändert sich aber schnell, wenn der Besucher eintritt, spürt, wie er ankommt, und bleibt. Egal, ob die Sonne scheint oder Nebelschwaden ums Haus schleichen, eine Bibliothek mit 12 000 Büchern, eine Jukebox mit wundervoller, immer wieder mal wechselnder Musik und die Atmosphäre insgesamt lassen den Alltag vergessen. Was zählt, ist nur noch die Momentaufnahme, der Duft, die Aura des Hauses. Wie beschreiben es die Macher selbst? «Der Alpenhof ist ein inspirierender Rückzugs- und Arbeitsort mit Raum für Austausch und Erholung. Mit Blick auf das Rheintal und den Bodensee trifft Weite auf Weile, Alpstein auf Nebelmeer, Ostschweiz auf Übersee, Alpaufzug auf Astronomie.» Wer die ganze Familie einladen und hier feiern will, kann gleich alle 25 Zimmer mieten. Kurz, der «Alpenhof» ist die etwas andere Herberge. Wer sich darauf einlassen will, studiert zuerst die Website.

**9413 Oberegg**, St. Antonstrasse 62,  
071 890 08 04, [www.alpenhofalpenhof.ch](http://www.alpenhofalpenhof.ch)

