

**SCHWEIZER
ILLUSTRIERTE**

#39, September 2016

al dente

Das Magazin für Geniesser

Betty Bossi **Gault&Millau**




STEFAN REHLI,
Restaurant Löwen, Walenstadt SG

Felchen aus dem Walensee

- VOM TOGGENBURG INS GLARNERLAND Die besten Restaurantadressen
- BETTY BOSSI Mit Tomatenrezepten den Sommer verlängern
- ACETO BALSAMICO aus Schaffhausen → BAGUETTES im Test

Vom Toggenburg ins Glarnerland

- DER WALENSEE Gastronomische Höhenflüge am Wasser
- DAS TOGGENBURG mit prächtigen Ausflugszielen
- GLARNERLAND – Schabzigerland



Holt Berufsfischer Hanspeter Gubser eine der raren Seeforellen oder frische Egli aus dem Walensee, greift er zum Handy und informiert via Chat die Spitzenköche der Region. Einer greift besonders gerne zu: Stefan Rehli vom «Löwen» in Walenstadt. Eine kulinarische Reise, auch durchs Toggenburg und ins Glarnerland.

Der Seeforelle


FRÜHMORGENS AUF DEM WALENSEE Stefan Rehli (gelbe Jacke), Koch im «Löwen» in Walenstadt, hofft, dass Berufsfischer Hanspeter Gubser (r.) ihm möglichst viel Fisch in die Küche liefern kann.

n-Chat

Vom Toggenburg ins Glarnerland



SEIT 45 JAHREN kocht Dieter Frese in



DAS URGESTEIN «Zu 99,9 Prozent wird bei mir in Weesen Fisch gegessen», sagt Dieter Frese erfreut. Seine Gäste wissen, was sie wollen, etwa das Fischcomplet mit drei Fischen nach drei Zubereitungsarten.

Weesen. Und ist kein bisschen müde

Vom Toggenburg ins Glarnerland

EIN GUTES GESPANN Stefan Rehli (l.) werkelt in der Küche, Roger Senn ist Gastgeber. Gemeinsam haben sie den «Löwen» in Walenstadt zu einem unkomplizierten Feinschmeckerlokal gemacht.



Text *Elsbeth Hobmeier*
Fotos *Marcus Gyger, Charles Seiler*

KAUM HAT DER BERUFSFISCHER Hanspeter Gubser eine schöne Seeforelle aus dem Walensee geholt, geht das Gerangel los. Drei Spitzenköche lauern in einem gemeinsamen Chat, um als Erste zu schreiben: «Ich nehme den Fisch!» Das Rennen läuft zwischen Andreas Caminada vom «Schauenstein» in Fürstenua GR, Silvio Germann vom «Igniv» in Bad Ragaz SG und Stefan Rehli vom «Löwen» in Walenstadt SG. «Hin und wieder bin ich der Schnellste», sagt Rehli schmunzelnd. Geografisch gesehen wäre er ja der Nächste, aber das zählt bei einem Chat nicht. Gut, dass Gubser nicht nur die raren See-

«Haute» in seine Heimat Walenstadt zurückkehrte und den «Löwen» pachtete. «Hier kann ich nach Lust und Laune kochen, dieses Freestylen macht Spass.» Und so wird die ergatterte Seeforelle pochiert, mariniert oder als Tatar geschnitten; die frische Felche kommt als Fischlasagne mit Trüffel auf den Tisch. Rehli jongliert munter mit Fleisch, Froschschenkeln, Trüffel, Hummer – aber er serviert auch mal Kalbskopf und Schmorbraten.

FRISCHER FISCH – UND EINZIG FISCH ist bei Dieter und Hanni Frese in der «Fischerstube» in Weesen SG angesagt. Der Name sagt es: «Wir servieren zu 99,9 Prozent Fisch», betont Frese, «obwohl auf der Karte auch

AUS DEM VOLLEN SCHÖPFEN – Wäldle



DIE FISCHERIN VOM OBERSEE Martina Züer beliefert Dieter Frese täglich mit frischen Felchen, Egli und Zander. Die Albeli (kleine Felchen) gehören zu den Spezialitäten des Hauses.

forellen fängt – pro Jahr sind es rund 30 Stück –, sondern auch fast täglich frische Egli und Felchen. «Im Sommer habe ich nur Fisch von ihm», sagt Stefan Rehli, der junge Senkrechstarter, der im «Löwen» zu kulinarischen Höhenflügen ansetzt. Abends empfiehlt er auf der Schiefertafel ein fünfgängiges Gourmetmenü; die Gänge sind frei wählbar, eine Speisekarte gibt es nicht. Mittags geniessen Handwerker und Touristen in der Gaststube das Tagesmenü für Fr. 22.50 – Gourmetgerichte sind dann nur auf Vorbestellung zu haben. «Unser Zweimannbetrieb stösst sonst an seine Grenzen», erklären Stefan Rehli und Roger Senn. Rehli steht mutterseelenallein in der Küche und macht vom Einkauf bis zum Abwasch alles selber, Senn deckt die Tische, poliert die Gläser, berät bei der Weinwahl, serviert und unterhält die Gäste mit flotten Sprüchen. «So behalten wir die Kosten im Griff», sagt Rehli. Der 38-Jährige hat sein Handwerk bei Seppi Kalberer im «Schlüssel» in Mels gelernt, war dann bei Roland Jöhri im Engadin und bei Georges Wenger im Jura, im «Bareiss» im Schwarzwald und in der Villa Joya an der Algarve, bevor er nach einem Gastspiel im Zürcher

immer ein Kalbs- oder Rindsfilet steht.» Die Gäste im gediegenen Speisesaal des Altstadthauses wissen, was sie auf dem Teller wünschen: den von Dieter Frese selber geräucherten Lachs, das «Fischcomplet» mit drei Gängen von drei Fischen in drei Zubereitungsarten, das «Nostalgie-Halb-Halb» mit gebackenen Egli und gratinierten Felchen oder die Albeli (kleine Felchen) in Sauerrahm mit Apfel und Zwiebel. Nie fehlen dürfen die frittierten Fischfilets. «Bei Frese esse ich die beste Friture der Welt», sagt kein Geringerer als der Engadiner Spitzenkoch Roland Jöhri. Solche Komplimente treiben Dieter Frese an: Mit seinen 72 Jahren steht er immer noch an sechs Tagen pro Woche am Herd, gibt Kochkurse, organisiert Zigarren- und Musik-Events und weiss auch das Leben zu geniessen. Ein bewundernswerter Mann.

Täglich frischen Fisch erhält auch Roman Gantner, Chef der «Sagibeiz» in Murg SG, in die Küche geliefert. «Heute waren es zehn Kilo Felchen und eine grosse Seeforelle. Die ist gerade richtig für einen Vierertisch.» Die Sagibeiz ist eine coole Location direkt am See. Die einstige Sägerei wurde zu einem grossen, hohen, intim eingerichteten Res-



WEIDMANNSSHEIL Roland Stump, Inhaber von «Stump's Alpenrose» in Wildhaus, ist ein passionierter Jäger. Seine weitem bekannten Wildspezialitäten stammen alle aus Toggenburger Jagd.

r und Seen sind ein Paradies für jeden Koch



TOPPRODUKTE «Unsere Toggenburger Produkte sind die besten», sagt Georges Schlumpf, Patron des «Rössli» in Alt St. Johann. Seine Gäste finden das auch und schätzen seine Küche.



GARTENPRACHT Küchenchef Bruno Gugele lebt und arbeitet im Paradies – das «Paradiesli» in Weesen ist traumhaft gelegen. Und sein Garten gibt (fast) alles her, was er für naturnahe Gerichte braucht.

SALAT AUS DEM EIGENEN GARTEN.



STEAKS UND SAISONKÜCHE Sven Ottiger pflegt im ersten Stock des «Schwanen» am Rande der Wiler Altstadt eine kreative Küche. Und im neuen «Grill-Bill» serviert er saftige Steaks.

Vom Toggenburg ins Glarnerland

restaurant, unten am Wasser werden im Bistro abends und am Wochenende auch Tapas serviert. Kein Wunder, dass hier gerne und oft gefeiert wird. «Allein letztes Jahr hatten wir 52 Hochzeiten», sagt Gantner. Was sind seine Spezialitäten? «Fisch, Fisch, Fisch – und Cordon bleu. Und seit 15 Jahren die schweizweit berühmte Kokos-Curry-Suppe», sagt der junge Küchenchef mit einem Lachen. Auf der gegenüberliegenden Seeseite, oberhalb der Anlegestelle Betlis, findet sich ein Geheimtipp, der längst keiner mehr ist: das «Paradiesli». Das einstige Kurhaus mit seinem riesigen Kastaniengarten, der prächtigen Aussicht über den See und dem gepflegten Flair von anno dazumal macht seinem Slogan «traumhaft abgelegenen» alle Ehre. Ums Haus

aus der eigenen Hausbäckerei, Früchte und Gemüse werden wie zu Grossmutterns Zeiten eingemacht. Man sitzt in der gemütlichen Gaststube an grossen Holztischen und erfreut sich an der herzlichen Gastfreundschaft. Vom Cheminée herunter grüsst ein kapitaler Steinbock – Kenner pilgern im Herbst zu den speziellen Wild-Events. Stumps zweite Leidenschaft ist der Wein, im Keller lagern einige Raritäten zu angenehmen Preisen, kurz: Die «Alpenrose» ist eine gute Adresse, wenn man die Region erkunden möchte. Das nächste Dorf heisst Unterwasser SG. Hier lädt die urchig-holzige «Gade Lodge» zur Einkehr, hier isst man Angus Beef, Toggenburger Cordon bleu oder stärkt sich bei einer Älplermahlzeit. Im Rücken die Churfürsten, vor den

WER VON WEESEN ins «Paradiesli» gewandert ist, freut sich auf einen frischen Salat mit Ziegenkäse und vielen Kräutern. Abends sind dann eher Kalbsleberli Trumpf.



Und Kräuter und Beeren. Und sogar Chili

herum gackern Hühner und Gänse, im Garten wachsen Salat, Gemüse, Kräuter, Beeren und sogar Chili. Küchenchef Bruno Guele schöpft aus dem Vollen. Seine Salate sind begehrt, ebenso die Quarkpizokel und die Kalbsleberli. «Ab Mitte September haben wir viel Wild, meistens aus einheimischer Jagd. Unser Rehrücken mit den reichen Beilagen ist weitherum bekannt», sagt Geschäftsführerin Regula Basler. Gut bestückt ist auch der Weinkeller – kein Wunder, gehört das «Paradiesli» doch dem Besitzer der spanischen Weinhalle Bodega im Zürcher Niederdorf. Und wer dem guten Essen und dem Wein kräftig zugesprochen hat, kann auch im Paradies übernachten.

VON SÜDEN HER NÄHERN WIR UNS DEM TOGGENBURG. Seine Pluspunkte machen das Tal zu einer Touristenattraktion, die zu entdecken sich lohnt. Eins der schönsten Hotel-Restaurants in der Gegend ist «Stump's Alpenrose» im Wandergebiet von Wildhaus SG. Hausherr Roland Stump und sein Küchenchef Stefan Radzweit setzen auf frische Zutaten aus der Region; das Jungrind stammt aus Mutterkuhhaltung, das Wild aus einheimischer Jagd, das Brot

Fenstern der Sántis, zu Füssen die Toggenburger Dörfer – mehr mittendrin geht nicht. Doch wer will, kann locker noch höher hinaus. Via Iltios geht es mit den Toggenburg-Bergbahnen hoch zum Ausflugs- und Wanderparadies Chäserrugg mit spektakulärem, erst im vergangenen Sommer eröffnetem Gipfelgebäude der Stararchitekten Herzog & De Meuron. Von der Terrasse und durch grosse Fenster geniesst man die atemberaubende Naturkulisse, drinnen unter dem riesigen Dach eine feine regionalbetonte Küche. Es gibt Mistkratzerli, knuspriges Säuli, Kräuterrisotto – und eine super Platte mit sechs Toggenburger Käsen von Jersey Blue bis Bloderkäse. Am Nachmittag sind die Glacecoupes Trumpf mit der hausgemachten «Schlorziglace» (erinnert an Birnweggen) und der Coupe Kägi fret als Hommage an das beliebte schoggiüberzogene Toggenburger Biskuit. Eilige wählen die Selbstbedienung, Geniesser bleiben länger und lassen sich bedienen. Gewiefter Manager des vielseitigen Betriebs ist der 31-jährige David Schlumpf, der sein Handwerk unter anderem im «Suvretta House» in St. Moritz GR gelernt hat. Er lässt sich auch von grösserem Andrang nicht aus



VON DER PFANNE IN DEN TELLER Fleisch und Gemüse werden im «Schwanen» frisch zubereitet und schön angerichtet. Das erfreut das Auge wie den Gaumen und sorgt für zufriedene Gäste.

Vom Toggenburg ins Glarnerland



IMBISS MIT AUSSICHT Bei Bruno und Fränzi Reich im Berghaus Fronalpstock gehören Schabziger und hausgemachte Würste dazu – inklusive Blick auf die Linthebene.



TRUTZIG Die neu errichtete Bergstation des während des Baus Zeichen – alle Materialien



TRAUMHAFTES «PARADIESLI» Regula Basler und Bruno Guele erfreuen sich am «Ah» und «Oh» der Gäste, die den Garten mit freier Sicht auf den Walensee entdecken.



IN ALTEN MAUERN Chef Lars Maciejowski Edgar Bürgler managen das Restaurant des



MUSIKANTENTREFF «FROHWIES» Christian und Monika Müller-Roth und ihren Kindern Sämi, Larissa und Fabian (v.l.) wird es nicht langweilig in der Gastwirtschaft.



WAFFEL MIT SCHOGGI Jedes Schweizer Kind die in der Fabrik in Lichtensteig produziert und



Chäserugg auf 2262 m ü. M. setzte schon wurden mit der Luftseilbahn angeliefert.



NICHT NUR ARCHITEKTURFREAKS pilgern ins Bauwerk von Herzog & De Meuron auf dem Chäserugg mit Interieur aus einheimischem Holz. Denn hier isst man auch gut.



(M.) ist für die Küche zuständig, Heidi und Hofs zu Wil – des 800-jährigen Wahrzeichens.



TAPAS AM STEG gibts in der «Sagi-Beiz» in Murg. Küchenchef Roman Gantner ist für den gesamten Betrieb zuständig. Ein beliebtes Haus für grosse Hochzeiten und Firmenfeste.



kennt die Toggenburger Spezialität Kägi fret, von dort in die ganze Welt geliefert wird.



EIN HERZLICHES WILLKOMM in der urchigen «Gade-Lodge» in Unterwasser. Gastgeber Markus Frei und Pascal Moser (l.) servieren auch auf der schönen Sonnenterrasse.

Vom Toggenburg ins Glarnerland

DER GEBÜRTIGE FRANZOSE Cédric Bertrand versteht es, die Kochkunst seiner Heimat mit den klassischen Glarner Spezialitäten zu verbinden. Im «Löwen» in Mollis zeigt er, wie es geht.



der Ruhe bringen und offeriert jeden Samstagabend ein gepflegtes Diner (99 Franken inklusive Bahnfahrt) und am Sonntagmorgen ein Brunchbuffet – den Sonnenaufgang gibts gratis dazu. Auch unten im Tal muss keiner darben. Im «Rössli» in Alt St. Johann SG servieren David Schlumpfs Eltern seit 40 Jahren eine traditionelle Küche, sie überraschen aber auch mit Forellen aus der Thur, Gitzi oder Bloderkäse auf Stangensellerialesalat. Als absoluter Hit hat sich das sommerliche Grillangebot mit Burger, Spareribs und Fleischspiesen entpuppt: «Das läuft wie wild», sagt Georges Schlumpf. Und gegen Jahresende wird es beim passionierten Jäger dann wirklich wild mit Gamsrücken und Hirschbraten.

– «diese aber nur auf Bestellung», betont Küchenchef Nikos. Er koche mal gutbürgerlich und mal überraschend anders, sagt er lachend – die Gäste schätzen es, lassen sich im gepflegten Interieur oder draussen im herrlichen Kastaniengarten nieder und erfreuen sich an Küche und Keller. Einige Autominuten nördlich liegt die Äbtstadt Wil SG mit ihrem historischen Kern und dem über 800-jährigen Wahrzeichen: der einstigen Brauerei Hof zu Wil, wo früher die Grafen von Toggenburg residierten. Heute schaut eine Stiftung nach dem Rechten; Herz- und Kernstück ist die Gastronomie, die zudem den prächtigen Festsaal betreut. «Eine klassische Küche, die sich an Trends und neuen Ideen orientiert», unbeschreibt Edgar Bürgler die Linie des

EIN HIDEAWAY hoch über Braunwald –



DAS BESTE wächst direkt vor der Haustür des Chalet-Hotels Ahorn hoch über Braunwald. Hund Archi sorgt dafür, dass Paul Urchs und Diane Erlekmam möglichst oft frische Luft tanken.

Was dem einen sein Wild, sind dem andern seine Aubrac-Kühe: Im Stall des Biohofs Frohwies in Bächli-Hemberg stehen 15 Mutterkühe und 20 Säue, auf der Speisekarte der heimeligen Gaststube Huft, Hohrücken und Schnitzel. Und im Glas perlt der eigene Most. Am ersten Advent wird ein «Muneli» geschlachtet, Ende Januar kommen die Schweine dran, und jeden Freitagabend ist auf der «Frohwies» Musikantentreff. Bassgeige und Klavier stehen neben dem Kachelofen griffbereit. «Meine Frau Monika musiziert gerne, und viele Gäste kommen mit einem Instrument – das «fägt»», sagt Christian Müller, der Bauer, Koch und Musiker in Personalunion und zudem noch begeisterter Familienvater von vier «Goofe» ist, wie man hier den Nachwuchs nennt. Oft steigt auch ein geplantes Konzert mit Gastmusikern, das nächste Mal am 5. November.

Je nördlicher im Toggenburg, desto städtischer und internationaler wird es. In Lichtensteig SG fällt ein erdfarbenes Haus auf – es war einst Teil einer Brauerei, seit zehn Jahren servieren die griechischen Brüder Nikos und Stavros Stergiou hier eine mediterrane, frische und schnörkellose Küche. Die Palette reicht von Toggenburger Kalbssteak über Fisch bis zu Paella

Hauses, das er seit 18 Jahren mit seiner Frau Heidi führt. Am Herd steht Lars Maciejowski. Im Winter kocht er gern Geschmortes, im Sommer viel Fisch, nie absetzen dürfte er das begehrte Thai-Poulet. Kreative Küche wird auch im «Swan 21» grossgeschrieben, im Punkte-Restaurant am Rand der Altstadt. Sven Ottiger widmet sich mit Liebe und Können dem Thema Fisch: Den Zander aus dem Bodensee serviert er mit Limettenrisotto, die Dorade packt er in einen Kartoffelmantel auf karamellisiertem Fenchel, in die Zitronengrassuppe gibt er Riesencrevetten. Beliebt ist das Ribeye-Steak vom Grill, nicht wegzudenken aus dem «Swan»-Programm sind Klassiker wie Cordon bleu und Wienerschützel. Der gut bestückte Weinkeller vernag mühelos mitzuhalten.

UND DANN LOCKT das Glarnerland, der herrlich bergige Landstrich zwischen Walensee und Elm. Der würzig-grüne Schabziger prägt die Küche: Zum Apéro oder gegen den kleinen Hunger isst man «Zigerbrüüt», ein bestrichenes Brot; der Glarner Klassiker schlechthin sind die «Zigerhörel», und eine urchige Delikatesse ist die Chalberwurst aus Kalbfleisch, Milch und Brot an einer weissen Zwiebelsauce



GEPFLEGTES INTERIEUR UND EIN herrlicher Garten in der Bodega Noi. Die Brüder Stavros und Nikos Stergiou sind in Lichtensteig zu Hause und schwören auf Toggenburger Fleisch und Käse.

das «Ahorn» mit bester Küche

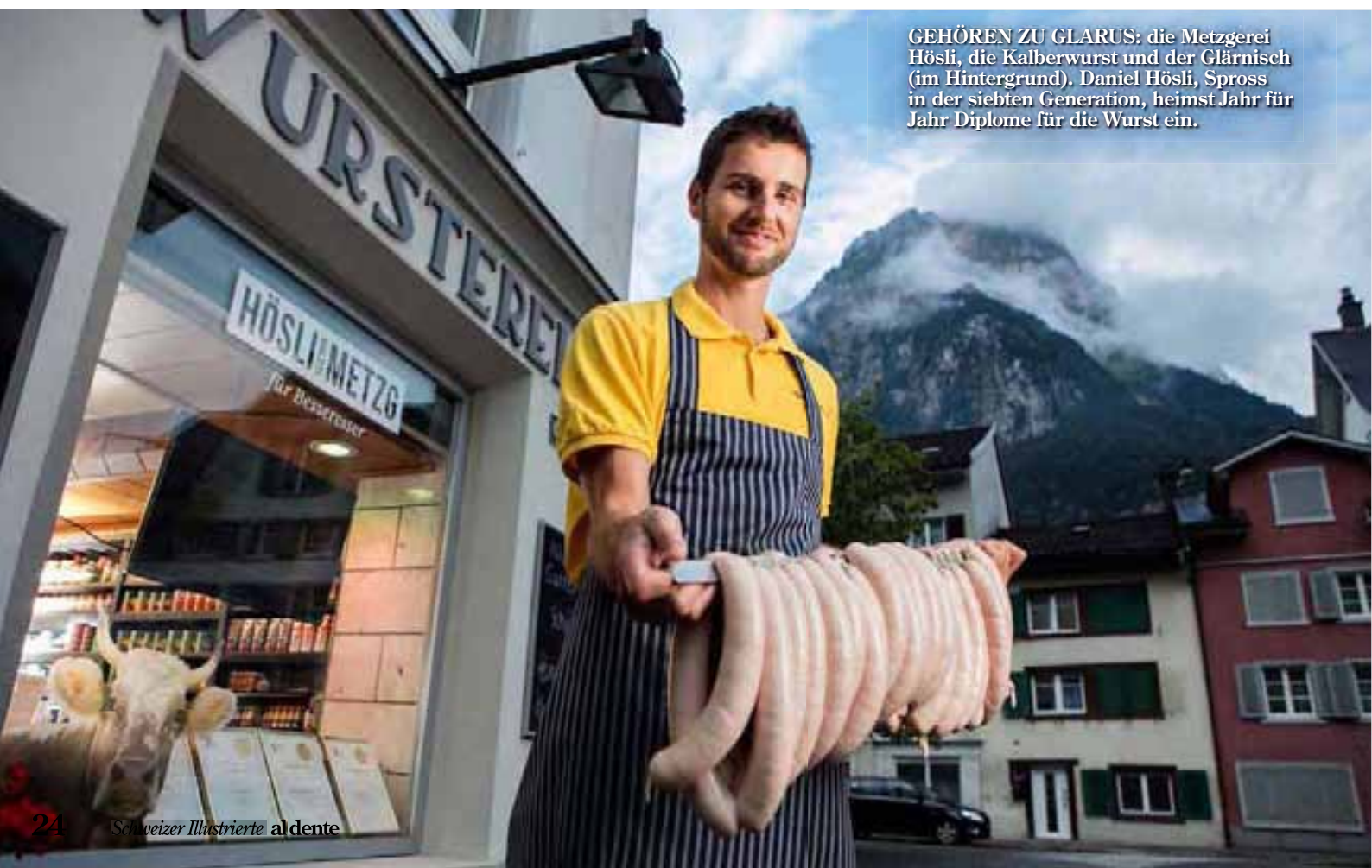
PAUL URCHS UND DIANE ERLEKAM können sich auf ihr Servicetrio Rinzin Manee, Lia Wissmann und Vreni Schuler (v.l.) verlassen. Im Chalet Ahorn stimmt einfach rundum alles.





GLÜCKLICHE FAMILIE im Braunwalder Märchenhotel Bellevue; Patric und Nadja Vogel erzählen den Gästekindern jeden Abend ein Märchen – und natürlich auch ihren Töchtern Luana und Mona.

GLARNER KALBERWÜRSTE *Echt*



GEHÖREN ZU GLARUS: die Metzgerei Hösli, die Kalberwurst und der Glärnisch (im Hintergrund). Daniel Hösli, Spross in der siebten Generation, heimst Jahr für Jahr Diplome für die Wurst ein.

Vom Toggenburg bis Glarnerland

samt gedörrten Zwetschgen und Kartoffelstock. Die Firma Geska in Glarus produziert den Schabziger. Unweit, in einem hübschen Einfamilienhaus, wirt seit 32 Jahren auf hohem Niveau Hans und Elisabeth Hauser. Als Entree gibts hier eine delikate Zigerpraline auf Quittenschutney, gefolgt von Schweinsfilet an Marc-Sauce und Kräutertzigerspätzli. Im Herbst kommen Gämsen und Hirsche aus den nahen Bergen auf den Tisch. Und der gut bestückte Weinkeller ist auffallend fair kalkuliert. Im «Löwen» in Mollis GL widmen sich der junge Franzose Cédric Bertrand und die einheimische Nicole Altmann der Glarner Küche, die sie geschickt mit französischen Spezialitäten kombinieren. Und bei schönem Wetter lockt ein Ausflug über kurvige Strassen an die Glarner Berge: Eine Rast auf der

man per Standseilbahn – fern von Hektik und Verkehr. Schweizweit, ja bald europaweit bekannt ist das Märchenhotel der Familie Vogel. Hier sind die Kinder König. Auf der Rutschbahn sausen sie zur Kinderrezeption, aus dem Aquariumlift bestaunen sie Rochen und Fischschwärme, den Spielplatz teilen sie mit zutraulichen Ziegen und Lamas, den Durst löschen sie am Sirupbrunnen, und jeden Abend erzählen Patric oder Nadja Vogel ein Märchen. Weil die Kinder sich wohlfühlen und dauernd Neues entdecken, geht auch ihren Eltern gut. Sie geniessen die Wellnesszone und das Outdoor-Erlebnisbad, das Mittagsbüffet und das Diner im Speisesaal mit Ausblick auf die Berge. Fürs leibliche Wohl sorgt Michel Hitschke, fürs Wohlbefinden rund um die Uhr die Familie Vogel – man müsste es

KÜCHENCHEF Michel Hitschke weiss, was Kinder gerne essen. Täglich schafft er im Märchenhotel den Spagat zwischen Sechsgangdiner für die Grossen und Verwöhnmenüs für die Kleinen.



sind sie nur mit Milch und Brot drin

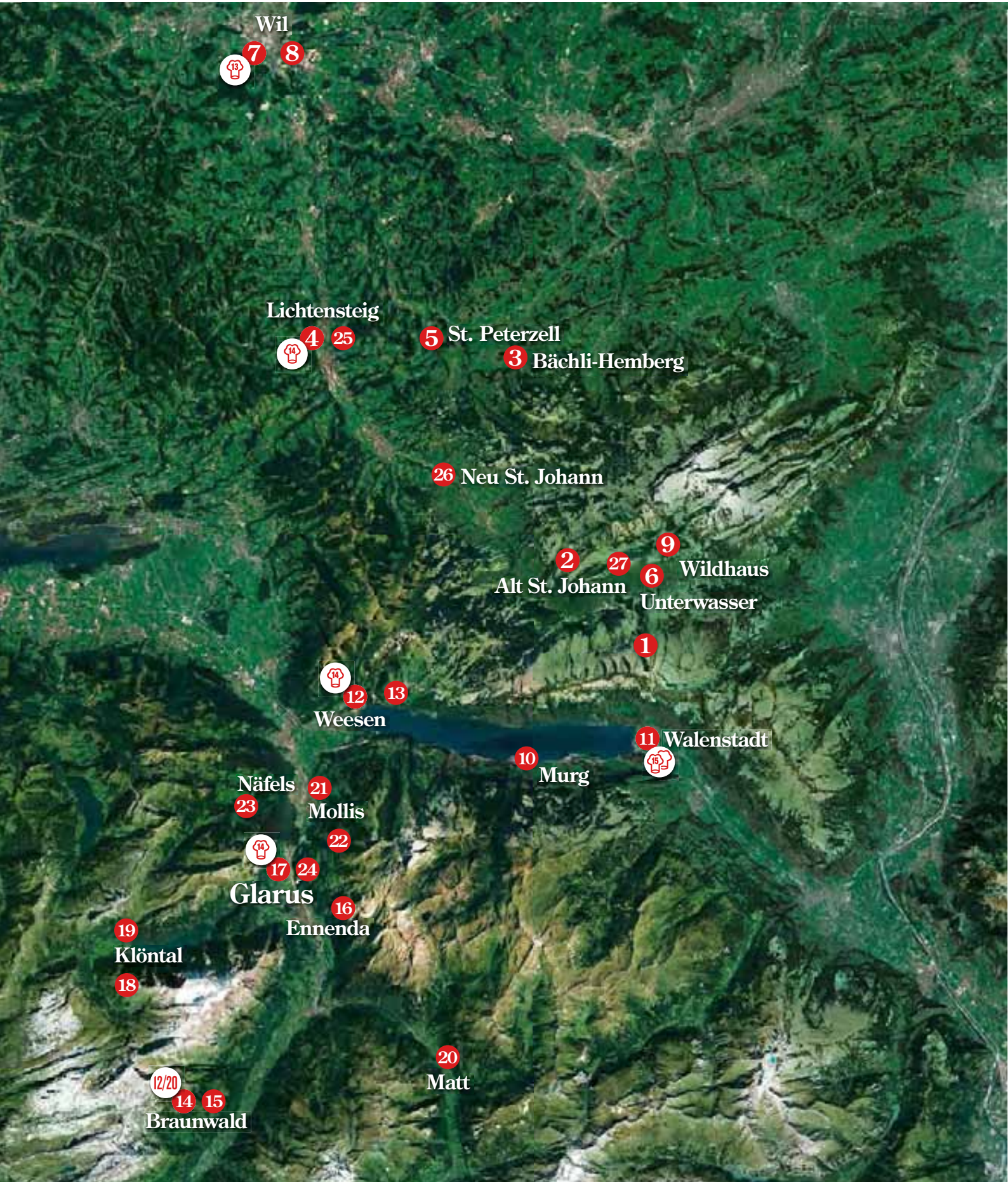
Terrasse des Berghauses Obersee lohnt sich nur schon wegen des Angebots an Schnitzeln und Cordons bleus – natürlich mit Ziger gefüllt –, der Desserts und der herrlichen Sicht. Und am Klöntalersee laden gleich mehrere Restaurants zu einem Halt, so auch das «Voraus» mit Sicht aufs Wasser und feiner Küche. Oder, eine zweistündige Höhenwanderung entfernt, die Käserenalp mit idylischem Berggasthaus. Einen längeren Halt einschalten sollte man unbedingt im himeligen Berggasthaus Fronalpstock auf 1350 Metern oberhalb von Mollis. Direkt am Schabziger Höhenweg verwöhnen hier Bruno und Fränzi Reich ihre Gäste. Das Schweinssteak «Ziger-Tiger» oder der Hackbraten mit «Zigerhörel» vom gelerten Metzger sind ein Hit; für die Metzgete an den Novemberwochenenden wurstet und räuchert er selber Würste, Rippli und Speck. Das Metzgete-Büffet mit hausgemachten Miniwürstli lockt jede Menge Gäste auf den Berg, der Gampfeffer und der Sauerbraten sind nicht minder begehrt. Gut, dass man hier übernachten kann – und gut, dass das Berggasthaus auch im Winter offen bleibt. Im Sommer und im Winter eine Reise wert ist die Sonnenterrasse von Braunwald GL ob Linthal. Den autofreien Ort erreicht

erfinden, das Märchenhotel, wenn es Martin und Lydia Vogel nicht schon in den 70er-Jahren getan und im Jahr 2011 an die junge Generation weitergereicht hätten.

EIN GEHEIMTIPP für Geniesser, die Ruhe und Zweisamkeit suchen, richtig fein essen und vielleicht auch gediegen logieren wollen: das Boutiquehotel Ahorn mit vier Chalets und zwei Suiten, alle mit eigener Sauna. Wanderwege und Skipiste liegen vor dem Haus. In der Küche wirkt Paul Urchs, der in Spitzenlokalen wie «Tantris» in München und «Heinz Winkler» in Aschau tätig war. Er hat – mit Partnerin und Geschäftsführerin Diane Erlekan – in Braunwald sein Paradies gefunden. «Die Lämmer stehen vor der Haustür, Kalb- und Rindfleisch stammen vom Bauern nebenan, das Wild ist von hier, der Käse aus der Sennerei», schwärmt der Koch. Aus diesen frischen Zutaten kreierte er eine Verwöhnküche, die ihresgleichen sucht – mit einfacheren Gerichten im Stübli, mit einem Menu Surprise für maximal drei Tische (nur abends) im «Gourmet». Im Keller lagern die passenden Weine – in diesem Hideaway steht alles zur Verfügung, was eine Auszeit vom Alltag rundum vergnüglich macht. ●



WIE DAHEIM IN DER GUTEN STUBE fühlt man sich im «Sonnegg» bei Hans und Elisabeth Hauser. Sie sind stolze Stadt-Glarner und erfinden gerne raffinierte Schabzigerkreationen.



Adressen vom Toggenburg ins Glarnerland

Schlemmerparadieses

Das Beste der Region

Auf dem Plan sind die Restaurants, Hotels und Produzenten mit Nummern und GaultMillau-Punkten eingezeichnet.

Im Toggenburg

1 → GIPFELRESTAURANT CHASERRUGG

(Bergbahn ab Unterwasser)
9657 Alt St. Johann
Tel. 071 998 68 37

www.chaeserrugg.ch

Täglich offen, Sommersaison bis Ende Oktober

Der ultramoderne Neubau der Toggenburg-Bergbahnen stammt von den Toparchitekten Herzog & De Meuron. Ausgezeichnet mit Architekturpreis. Imposante Gaststube und Sonnenterrasse mit Weitsicht.

2 → RÖSSLI

Dorf 416
9657 Alt St. Johann
Tel. 071 999 24 60

www.roessli-toggenburg.ch
Geschlossen: Mi

Anni und Georges Schlumpf trumpfen in ihrem traditionellen Restaurant mit Toggenburger Spezialitäten – und eigenem Wild.

3 → GASTHAUS FROHWIES

9633 Bächli-Hemberg
Tel. 071 377 11 43

www.frohwies.ch
Geschlossen: Di, Mi

Christian und Monika Müller-Roth bauern, wirtten, musizieren und servieren in ihrer Bauernstube Spezialitäten von den eigenen Aubrac-Kühen. Freitagabend jeweils Musikantenstamm.

4 → BODEGA NOI

Loretostrasse 19
9620 Lichtensteig
Tel. 071 988 88 28

www.bodeganoi.ch
Geschlossen: So, Mo

Die griechischen Brüder Stavros und Nikos Stergiou setzen in ihrem gestylten, aber gemütlichen Restaurant auf Fleisch und Käse aus dem Tal.

5 → CASA CLAUDIA

Bed & Breakfast
Oberer Baumgarten 23
9127 St. Peterzell

Wunderschön gelegenes Haus, hübsche Zimmer, gepflegtes Frühstück mit regionalen Spezialitäten – eine gute Adresse für Wanderer und Ausflügler, die im Grünen nächtigen wollen.

6 → GADE LODGE

Hintere 41, Schwendstrasse
9657 Unterwasser
Tel. 071 999 12 35

www.gadelodge.ch
Offen: Do bis So, 11–23 Uhr



SICHT AUF GLÄRNISCH und Hausgemachtes gibt es bei Monika Weibel im traumhaften «Alpencafé» in Ennenda.



FISCH VOM FEINSTEN gibt es seit über 40 Jahren bei Dieter Frese in der «Fischerstube» in Weesen.



GASTHAUS ELMER Paolo Cortesi kocht Glarner Spezialitäten, Gret Bäbler tischt sie auf.



AM OBERSEE in Näfels liegt das Berghotel Obersee. Es ist beliebt für seine Schnitzel und Cordons bleus.



AN TRAUMLAGE befindet sich das «Paradiesli» in Weesen. Per Auto oder Schiff (mit anschliessendem Fussmarsch) erreichbar.

Die Adressen



HILDEGARD UND KURT OERTLI betreiben in Klöntal das herzige Bergrestaurant Käsernalp.



DAS «RÖSSLI» in Alt St. Johann ist ein traditionelles Lokal mit Toggenburger Spezialitäten.



DAS TEAM DER BODEGA NOI in Lichtensteig setzt auf das wunderbare Fleisch und den Käse aus dem Tal.



DAS RESTAURANT HOF ZU WIL ist eine ehemalige Brauerei und Wahrzeichen von Wil. Terrasse und Garten.



«**SONNEGG»** IN GLARUS Zigerpraline im Baumnussmantel mit Quittenchutney und Glarner Trockenfleisch.

Pascal Moser und Markus Frei servieren in der urchigen Lodge Angus Beef, Toggenburger Cordon bleu und Älplermahlzeiten.

7 → SWAN 21
Obere Bahnhofstrasse 21
9500 Wil
Tel. 071 913 05 10
www.hotel-schwanen.ch
Täglich offen
Küchenchef Sven Ottiger bietet im Hotel Schwanen am Rand der Wiler Altstadt eine kreative saisonale Küche.

8 → HOF ZU WIL
Marktgassee 88
9500 Wil
Tel. 071 913 87 00
www.hofzuwil.ch
Täglich offen

Heidi und Edgar Bürgler wirt in einem 800-jährigen Haus, einer einstigen Brauerei, heute Wahrzeichen der Stadt. Schöne Terrasse, moderne Gasträume.

9 → STUMPS ALPENROSE
Vordere Schwendistrasse 62
9658 Wildhaus
Tel. 071 998 52 52
www.stumps-alpenrose.ch
Täglich offen
In der Küche wirkt Stefan Radzuweit. Inhaber Roland Stump sorgt für guten Wein und frisches Wild. Gepflegtes Hotel-Restaurant an schöner Aussichtslage.

Rund um den Walensee

10 → SAGIBEIZ
Alte Staatsstrasse 6
8877 Murg
Tel. 081 720 35 75
www.sagibeiz.ch
Täglich offen ab 11.30 Uhr
Originelles Restaurant in ehemaliger Säge. Bistro direkt am See. in der Küche wirkt Chef Roman Gantner.

11 → LÖWEN
Seestrassee 20
8880 Walenstadt
Tel. 081 735 11 80
www.loewen-walenstadt.ch
Geschlossen: So, Mo
Stefan Rehli in der Küche und Roger Senn im Service sind ein Dreamteam. Der begabte junge Chef legt von Jahr zu Jahr zu und bietet eine überraschende, kreative Küche. Frische Fische aus dem Walensee, aber auch mal Froschschenkel.

12 → FISCHERSTUBE
Marktgassee 9
8872 Weesen
Tel. 055 616 16 08

www.fischerstube.weesen.ch
Geschlossen: Mi
Seit über 40 Jahren kocht Dieter Frese auf hohem Niveau am Walensee – seine Kreationen aus einheimischem Fisch sind weitherum bekannt.

13 → PARADIESLI
Ob. Betliserstrasse 12
8872 Weesen
Tel. 055 611 11 79
www.paradiesli-betlis.ch
Geschlossen: Di und Mi (von Juli bis September nur Di)
An traumhafter Lage über dem Walensee wird eine naturverbundene Küche in naturverbundener Umgebung serviert. Auch Hotelzimmer.

Glarnerland

14 → AHORN CHALET HOTEL
Ahornweg 2
8784 Braunwald
Tel. 055 653 50 50
www.ahorn-braunwald.ch
Geschlossen: Mo, Di
Paul Urchs steht in der Küche, Diane Erlekmann empfängt die Gäste hoch über Braunwald im Fünf-Sterne-Suitenhotel. Im Stübli gibts Glarner Spezialitäten, im Gourmetbereich am Abend die grosse Verwöhnküche.

15 → MÄRCHENHOTEL BELLEVUE
8784 Braunwald
Tel. 055 653 71 71
www.maerchenhotel.ch
Patric und Nadja Vogel führen das Familienhotel, das speziell auf Kinder ausgerichtet ist. Abends gibts ein Märchen, vom Chef persönlich erzählt. Im Panoramaspeisesaal isst man mittags à la carte, abends das Halbpensionsmenü.

16 → ALPENBLICK ENNETBERGSTRASSE 2
8755 Ennenda
Tel. 055 640 30 81, 079 377 93 52
www.alpenblick-ennetberge.ch
Geschlossen: Do
Monika Weibels sympathische Bergbeiz mit schöner Aussicht und regionalen Alpengerichten.

17 → SONNEGG
Asylstrasse 32
8750 Glarus
Tel. 055 640 11 92
Geschlossen: Di, Mi
Hans und Elisabeth Hauser führen die gepflegte Wirtschaft seit Jahrzehnten. Hier gibt es Klassiker wie Ziger und Kalberwurst – aber auch Highlights der französischen Küche.

18 → KÄSERNALP KÄSERN
8750 Klöntal
Tel. 055 640 11 77
www.kaesernalp.ch
Offen: Mitte Mai bis Mitte Oktober
Heimelige Gaststube, grosse Sonnenterrasse, gutbürgerliche Küche mit Glarner Spezialitäten.

19 → HOTEL-RESTAURANT VORAUEN
Hinten am See
8750 Klöntal
Tel. 055 640 13 83
www.vorauen.ch
Offen: Mitte April bis Ende Oktober
Direkt am Klöntalersee gelegen, bietet das Haus eine grosse Terrasse samt Kinderspielplatz und eine gute Ausflugsküche.

20 → GASTHAUS ELMER
Dorfstrasse 68
8766 Matt
Tel. 055 642 59 59
www.gasthaus-elmer.ch
Geschlossen: Do
Paolo Cortesi steht am Herd des einfachen Gasthauses, wo auch die Einheimischen gern einkehren. Er gibt Glarner Spezialitäten und die besten Capuns weitherum.

21 → LÖWEN
Bahnhofstrasse 2
8753 Mollis
Tel. 055 610 33 33
www.loewen-mollis.ch
Geschlossen: So, Mo
In der gemütlichen Gaststube leitet die Glarnerin Nicol Altmann den Service, in der Küche wirkt der Franzose Cédric Bertrand.

22 → BERGGASTHAUS FRONALPSTOCK
Fronalp
8753 Mollis
Tel. 055 612 10 22
www.fronalpstockhaus.ch
Geschlossen: Mi, Do (im Winter auch Fr)
Bruno und Fränzi Reich-Dreher wirt im heimeligen Berggasthaus (mit Autofahrt). Sie sind bekannt für Schabziger-Spezialitäten, Wild und Metzgete. Auch Zimmer.

23 → BERGHOTEL OBERSEE
Am Obersee 9
8752 Näfels
Tel. 055 612 10 73
www.berghotel-obersee.ch
Geschlossen: Mo (im Juli/August täglich offen)
Direkt am See gelegenes, beliebtes Ausflugsziel mit schöner Terrasse. Bekannt für eine grosse Palette an Schnitzeln und Cordons bleus.

Kulinarische Trouvailles

24 → METZGEREI HÖSLI

Dr.-Oswald-Heer-Str. 13
8750 Glarus
Tel. 055 640 19 67
www.hoesli-metzg.ch
Geschlossen: Mo

Bereits in der siebten Generation werden hier die mehrfach prämierten Glarner Kalberwürste hergestellt und verkauft, aber auch feiner Zigerschüblig und Zigersalatsauce sind zu haben.

25 → KÄGI

Loretostrasse 52
9620 Lichtensteig
Tel. 071 987 70 10
www.kaegi.com
Fabrikladen und Produktion von Kägi fret & Co.

26 → BRAUEREI

ST. JOHANN
Toggenburgerstr. 3
9652 Neu St. Johann
Tel. 071 994 19 32
www.brauereistjohann.ch
Toggenburger Bier vom Feinsten – Mitinhaber sind über 900 Bierfreundinnen und -freunde.

27 → KÄSEREI STOFEL

9657 Unterwasser
Tel. 071 999 11 40
www.bergmilch.ch
Geschlossen: Mittwochnachmittag
Hier gibts Ziger. Und den Bloderkäse. Und viele weitere feine Milchprodukte.

Informationen

→ **GLARNER SCHABZIGER-HÖHENWEG**
www.schabzigerhöhenweg.ch

→ **SCHIEFERTAFEL-MUSEUM IN ELM**
Letzte Produktionsstätte der Schweiz
www.plattenberg.ch

→ **TOGGENBURG TOURISMUS**
Hauptstrasse 104
9658 Wildhaus
Tel. 071 999 99 11
www.toggenburg.org

→ **GLARNERLAND INFO IN NIEDERURNEN**
www.glarnerland.ch



UNBEDINGT MERKEN:
Stefan Rehli kocht im «Löwen» in Walenstadt für 15 GaultMillau-Punkte.



SPEZIALITÄTEN MIT AUSSICHT gibts im heimeligen Berggasthaus Fronalpstock in Mollis.



«LÖWEN»-LASAGNE, Felchen mit Spinat und frischem Sommertrüffel von Stefan Rehli in Walenstadt.



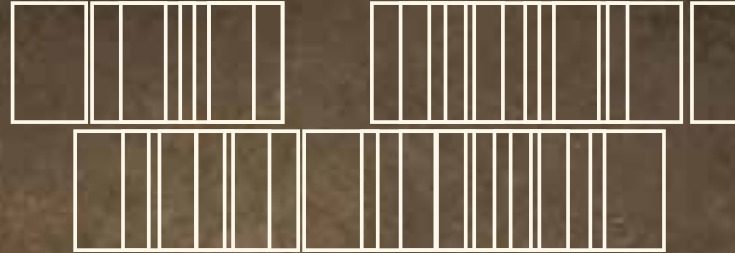
DAS «VORAUEN» liegt hinten im Klöntal beim See. Terrasse, Ausflugsküche und Wildspezialitäten.



TOP-BIER gibts in der Brauerei St. Johann bei Christine Meyer und Maximilian Lechner in Neu St. Johann.



CHÂTEAU
DE
CHÂTAGNERÉAZ
1^{ER} GRAND CRU



TRETEN SIE EIN IN DIE WELT
EINES 1^{ER} GRAND CRU

