

Gault & Millau

Guide Schweiz

2017

Die 800 besten Restaurants

Die 100 besten Hotels

Die 100 besten Winzer

ringier
axel springer

9404 RORSCHACHERBERG SG

Rorschach 2 – St. Gallen 15

H2



SCHLOSS WARTEGG

Von-Blarer-Weg 1

+41 71 858 62 62

Richard Butz und Imelda Senn,
Sandro Zimmermann
schloss@wartegg.ch
www.wartegg.ch

Mitte Januar bis Mitte Februar

M 19.50/25.– • D 38.–/85.– • à la carte 32.–/74.–

H*** Doppelzimmer ab 220.–

Sandro Zimmermann räumt alle Klischees über die Bio-Küche aus. Nie hat man den Eindruck, man müsse aus ethischen Gründen verzichten. Dass das Thurgauer Freilandkalb, dessen Schulter den üppigen, feinen Hauptgang zusammen mit Kartoffelknödeln, Feldgemüse und Champignons bestritt, ein glückliches Leben hatte, freut aber umso mehr.

Zimmermann spielt aber auch die raffinierte Karte. Viel Finesse hatte die fast teeartige Geflügelessenz, die denn auch in einem Teegefäss aufgetragen wurde. Kreativ war die nicht selbstverständliche Kombination aus Mostbröckli vom Angus-Rind, Jus vom Thurgauer Trüffel, grünen Spargeln und Parmesan – sehr harmonisch. Tadelloses Küchenhandwerk verriet die Béarnaise zu den weissen Stangenspargeln, neuen Kartoffeln und Petersilien-Crêpes.

Als Dessert ist der Schokokuchen aus Valrhona-Schokolade mit flüssigem Kern genauso zu empfehlen wie der zu Pavés geformte Kaiserschmarrn mit Erdbeeren und lokalem Quark. Nur die Lektüre der nicht allzu üppigen Weinkarte lässt uns die Bio-Ausrichtung etwas bedauern. Bei den Schweizer Weissen überwiegen zum Beispiel Cuvées aus pilzwiderstandsfähigen Sorten, für die wir uns bei allem Respekt nicht recht erwärmen können.