



Die kulinarische Schweiz und mehr entdecken

Die reizvollen Gaststätten liegen oft nicht am Weg. Sie befinden sich etwas abseits an einem See, auf einem Berg mit Weitsicht, versteckt in der City oder in einer Oase mitten im Grünen – dahin entführt Sie der «Tapetenwechsel».

Das Autorenteam war unterwegs, es hat sich zu Tisch gesetzt, die Umgebung erkundschaftet, fotografiert und notiert. Die spannenden Porträts und die stimmungsvollen Fotos sind Vorfreude pur.

www.ausflug-restaurants.ch



FARO

Alfred Haefeli | Erika Lüscher

TAPETENWECHSEL



Alfred Haefeli | Erika Lüscher

TAPETENWECHSEL

DIE BESTEN

AUSFLUGSRESTAURANTS

2016/18



FO NA

Tapetenwechsel



Alfred Haefeli | Erika Lüscher

TAPETENWECHSEL

DIE BESTEN

AUSFLUGSRESTAURANTS

2016/18

Legende zum Bewertungssystem
siehe vordere Klappe.

Das Bild vor dem Haupttitel zeigt
das Seerestaurant & Bar Forellensee, Zweisimmen.

© 2016 Fona Verlag AG, 5600 Lenzburg

Idee und Realisierung schweizbuch GmbH, Aeschi bei Spiez

Layout Melanie Graser und Lea Spörri, FonaGrafik

Coverbild Hotel-Restaurant Schiffflände, Birrwil

Texte Erika Lüscher

Bilder Erika Lüscher und Alfred Haefeli, teilweise stellten
die porträtierten Häuser Bilder zur Verfügung

Bildnachweis schweizbuch GmbH, 3703 Aeschi bei Spiez

Druck Kösel, Altusried-Krugzell

ISBN 978-3-03781-088-0

www.ausflug-restaurants.ch

Inhaltsverzeichnis

8 Vorwort

Ostschweiz 1

Appenzellerland | St. Gallen | Thurgau

- 12 Romantik Hotel Säntis, Appenzell
- 16 Trocadero Restaurant, Bad Ragaz
- 20 Hotel Wolfensberg, Degersheim
- 22 Mammertsberg, Freidorf
- 24 Restaurant Villa am See, Goldach
- 26 Hotel Bad Horn, Horn am Bodensee
- 28 Restaurant und Biergarten
Fischerhaus, Kreuzlingen
- 30 Restaurant Schloss Seeburg,
Kreuzlingen
- 32 Restaurant Neue Blumenau,
Lömmenschwil
- 34 Seehotel Schiff, Mannenbach
- 38 Schloss Weinstein, Marbach
- 40 Park-Hotel Inseli, Romanshorn
- 44 Restaurant Paradies am Rhein,
Schlatt
- 46 Wildpark Restaurant Peter und Paul,
St. Gallen
- 48 Erlebnis Waldegg/Schnuggebock,
Teufen
- 52 Restaurant Traube Dietingen,
Uesslingen
- 54 Kartause Ittingen, Warth bei
Frauenfeld
- 58 Restaurant Thurberg, Weinfelden

Ostschweiz 2

Schaffhausen | Zürich Nord

- 62 Schloss Laufen am Rheinfall,
Dachsen
- 64 Romantik Hotel Gasthof Hirschen,
Eglisau
- 66 Restaurant zum Schiff,
Ellikon am Rhein
- 68 Restaurant Rübis & Stübis, Flaach
- 70 Restaurant Schlössli Wörth,
Neuhausen
- 72 Burg Hohenklingen, Stein am Rhein
- 74 Restaurant Tössegg, Teufen
- 76 Hotel Uto Kulm, Uetliberg
- 78 Restaurant Gmüetliberg, Uetliberg
- 80 Restaurant Die Waid, Zürich
- 84 Tessin Grotto, Zürich

Ostschweiz 3

Zürich Süd | Zürichsee | Walensee

- 90 Landgasthof Halbinsel Au,
Au-Wädenswil
- 92 Restaurant Pflugstein, Erlenbach
- 94 Panorama Resort & Spa, Feusisberg
- 96 Romantik Seehotel Sonne,
Küsnacht-Zürich
- 100 Erlebnis- und Gastromeile Marina,
Lachen
- 102 Restaurant Schiffflände am Greifensee,
Maur

- 104 Gasthof Hirschen am See, Obermeilen
- 106 Restaurant Schöneegg, Wädenswil
- 110 Parkhotel Schwert und Brasserie du Lac, Weesen
- 114 Hotel Walensee Trattoria, Weesen

Zentralschweiz 1

Obwalden | Nidwalden | Zug | Schwyz

- 120 Seminarhotel Seeblick, Emmetten
- 122 Hotel Paxmontana, Flüeli-Ranft
- 124 Hotel Restaurant Seehof, Küssnacht am Rigi
- 128 Insel-Restaurant Schwanau, Lauerz
- 130 Gasthaus Trogen, Obbürgen auf dem Bürgenstock
- 132 Hotel-Restaurant Waldheim, Risch
- 136 Landgasthof Breitfeld, Risch-Rotkreuz
- 140 Hotel Restaurant Kreuz, Sachslen
- 142 Hotel Restaurant Winkelried, Stansstad
- 146 Seerestaurant Zugersee Lido, Walchwil
- 148 Ristorante Röthelberg, Zug
- 152 Hafenrestaurant, Zug

Zentralschweiz 2

Luzern

- 156 Sonne Seehotel, Eich am Sempachersee
- 160 Hotel Restaurant Vogelsang, Eich am Sempachersee
- 162 Gasthof Tell, Gisikon
- 166 Seehotel Sternen, Horw
- 168 Seehotel Hermitage, Luzern

- 172 Restaurant Opus, Luzern
- 174 Zunfthausrestaurant Pfistern, Luzern
- 176 Gasthof Krone Blatten, Malters
- 178 Landgasthof Hotel Menzberg, Menzberg
- 182 Landgasthof Mühleholz, Retschwil
- 184 Wirtshaus Herlisberg im Luzerner Seetal
- 186 Wirtschaft Wetzwil, Schlierbach
- 188 Una Storia della Vita, Sempach

Nordwestschweiz 1

Aargau

- 192 Restaurant Baldegg, Baden
- 194 Seehotel Hallwil, Beinwil am See
- 198 Alpwirtschaft Horben, Beinwil im Freiamt
- 202 Hotel-Restaurant Schiffflände, Birrwil
- 206 Restaurant Waldhaus Gehren, Erlinsbach
- 208 Wirtshaus Rütihof, Gränichen
- 210 Wirtschaft Niesenberg, Kallern
- 212 Seerose Resort & Spa, Meisterschwanden
- 216 Seehotel Delphin, Meisterschwanden
- 218 Hotel & Restaurant zum Schneggen, Reinach
- 220 Hotel-Restaurant Eichberg, Seengen
- 222 Wirtschaft zum Stutz, Widen
- 226 Landgasthof Ochsen, Wölflinswil

Nordwestschweiz 2

Baselland | Solothurn

- 230 Hotel Restaurant Waldhaus, Birsfelden
- 232 Gasthaus Drei Eidgenossen, Brittern/Buchegg
- 234 Bad Bubendorf Hotel, Bubendorf
- 238 Restaurant Schlosshof, Dornach
- 240 Restaurant Blüemlismatt, Egerkingen
- 242 Bärgbeiz Gempenturm, Gempen
- 244 Restaurant Bergmatten, Hofstetten-Flüh
- 246 Bergrestaurant Tiefmatt, Holderbank
- 248 Romantik Hotel Sternen, Kriegstetten
- 250 Waldgasthaus Chalet Saalhöhe, Kienberg
- 252 Hotel Bad Ramsach, Läufelfingen
- 254 Landgasthof Farnsburg, Ormalingen
- 256 Restaurant Attisholz, Riedholz-Solothurn

Mittelland

Bern | Fribourg

- 260 Restaurant toi et moi, Bern
- 264 Ristorante Il Grano, Büren an der Aare
- 268 Landgasthof Garmiswil, Düringen
- 270 Restaurant Seepark Schiffenen, Düringen
- 272 Restaurant und Klosterhotel St. Petersinsel, Erlach
- 276 Hotel Mont Vully, Lugnorre

- 280 Hotel Bad Muntelier am See, Muntelier-Murten
- 284 Landgasthof Hirsernbach, Ursenbach
- 288 Restaurant Sonne Scheunenberg, Wengi bei Büren

Emmental & Berner Oberland

- 292 Hotel Seiler au Lac, Bönigen-Interlaken
- 294 Hotel Restaurant und Naturpark Blausee
- 298 Grandhotel Giessbach, Brienz
- 302 Ayurveda Seehotel Bären, Brienz
- 306 Romantikhôtel Bären, Dürrenroth
- 308 Hotel-Restaurant Schönbühl, Hilterfingen
- 312 Park Hotel Oberhofen, Oberhofen
- 314 Hotel Kemmeriboden-Bad, Schangnau
- 318 Hotel & Ristorante Riviera by Elio, Spiez
- 322 Ristorante Beau-Rivage da Domenico, Thun
- 324 Restaurant Luegibrüggli, Unterseen
- 326 Hotel Restaurant Alpenblick, Wilderswil
- 328 Seerestaurant & Bar Forellensee, Zweisimmen
- 336 Schweizerkarte mit Positionen

Liebe Leserinnen und Leser

Mal bodenständig, mal auf Top-Niveau – die kulinarische Vielfalt in der 3. Ausgabe des Tapetenwechsels ist von heimischen und internationalen Einflüssen geprägt. Allerdings geht es bei diesem Restaurantführer, der in Buchform und auf einer Website verfügbar ist, nicht nur ums Essen. Bei der Auswahl von Gastwirtschaften zwischen dem Dreiseenland und dem Bodensee ist vielmehr der Gesamteindruck entscheidend. Und da Familienausflüge oft mit Auswärtsessen verbunden sind, ist die meistens wenig originelle Kinderkarte nicht das einzige Kriterium für Kinderfreundlichkeit.

Essen bedeutet Lebensqualität. Vor allem, wenn es dabei nicht um gedankenlose Nahrungsaufnahme geht. Es muss ja nicht immer ein Gourmetmenü mit sechs Gängen in einem Gault-Millau- oder Guide-Michelin-Tempel sein. Nicht alle können oder wollen sich solche kulinarischen Extravaganzen leisten. Wobei sogar in Betrieben mit gehobener Küche über Mittag meistens eines oder mehrere Menüs zu sehr moderaten Preisen angeboten werden. Augenschmaus und Gaumenkitzel fallen beim rustikalen Eintopfgericht, der Rösti oder einem Klassiker vielleicht etwas bescheidener aus. Doch auch einfache Gerichte schmecken hervorragend, wenn die Zutaten und die Zubereitung stimmen. Nicht zuletzt dürfte im Zitat ein Körnchen Wahrheit stecken, dass mit Liebe Gekochtes besser schmeckt. Darum haben wir, wo dies möglich war, auch auf den Umgangston in der Küche geachtet.

Viele Küchenchefs/-chefinnen sind weltoffen und verbinden kulinarische Tradition mit fremdländischen Einflüssen. Andere halten sich an Bewährtes: Steak, Schnitzel und Braten findet man fast überall auf der Karte. Gerade mit solchen Klassikern haben sich gewisse Gasthöfe einen guten Namen geschaffen. Ein Lob gehört auch den Kochbrigaden, die sogenannte minderwertige Stücke aufs Köstlichste zuzubereiten wissen. Etwas

mehr Kreativität wäre bei fleischlosen oder veganen Gerichten gefragt. Bei den Produkten wird heute allgemein stärker auf Frische, Regionalität und Nachhaltigkeit geachtet, wobei einheimische Produkte und hausgemachte Qualität ihren Preis haben. Ob die Selbstdекlaration immer stimmt, ist nicht so einfach zu überprüfen wie ein auf die Jahreszeiten abgestimmtes Angebot. Allerdings ist die Kunst des Kochens und des guten Geschmacks kein Privileg von Starköchen. Auch in einfachen Landbeizen kann man positiv überrascht werden. Die allerbesten «Öpfelchüechli» aus säuerlichen, knackig-frischen Früchten genossen wir auf einsamen Jurahöhen.

Auffällig ist, dass gut geführte Landgasthöfe und traditionelle Häuser trotz Beizensterben und verändertem Konsumverhalten bei Alt und Jung noch immer beliebt sind. Es handelt sich vielfach um klassische Familienbetriebe, die in zweiter oder dritter Generation mit Herzblut und Sachverstand geführt werden und wo laufend in die Infrastruktur investiert wird. Wir brechen auch eine Lanze für das Servicepersonal. Dass sie zur Visitenkarte jeden Gastronomiebetriebs gehören, haben die meisten Chefs kapiert. Trotzdem kann es Pannen geben oder die Bedienung ist überfordert, denn gute Ausflugsrestaurants werden bei schönem Wetter oft richtiggehend überrannt. Wer nicht gerne ansteht, tut also gut daran, rechtzeitig zu reservieren. Und überhaupt: Genuss soll zelebriert werden – also gönnen Sie sich die Zeit dafür.

Erika Lüscher



Ostschweiz 1

Appenzellerland | St. Gallen | Thurgau

Restaurant und Biergarten Fischerhaus, Kreuzlingen

Hotel Bad Horn, Horn am Bodensee

Wie auf einer 5*-Kreuzfahrt – aber immer in ruhigen Gewässern

Der Betrieb wurde 1827 als Bad erbaut und war vor allem für Molkekuren bekannt, heute ist er das führende Hotel am Schweizer Ufer des Bodensees. Vor vierzig Jahren erwarb Unternehmer Emil Frey das Haus. Er baute es zum heutigen Themenhotel über Nautik, Schiffe, See und Meer aus. In zwei eigenständigen Restaurants wird die bürgerlich-mediterrane und französische Gourmetküche gepflegt.

| | |
|------------------------|---|
| Ambiente Innenräume | 5 |
| Garten, Park, Terrasse | 5 |
| kinderfreundlich | 3 |
| Preisklassen | |
| Al Porto | 2 |
| Captain's Grill | 3 |

Hotel Bad Horn

Seestrasse 36
9326 Horn am Bodensee
Telefon +41 71 844 51 51
www.badhorn.ch
info@badhorn.ch

Ferien-, Seminar- und
Wellnesshotel,
Gastronomie

Bernadette und
Stephan Hinny,
Gastgeber

Das Hotel Bad Horn erhielt 2011 den Thurgauer Tourismuspreis. Damit würdigte die Jury die Entwicklung des «Bädli», wie Insider das Haus liebevoll nennen, vom klassischen Ferien- und Seminarhotel zum unverwechselbar positionierten Nautik- und Wellnesshotel. Der Text der Auszeichnung bringt das grosse Potenzial des Bads Horn auf den Punkt: «Die konsequente Nutzung der einmaligen Seelage und die Kombination mit dem Spa-Bereich macht das Hotel Bad Horn für Besucher und Gäste einzigartig im touristischen Angebot des Kantons Thurgau und des ganzen Bodenseeufers.» Einen besseren Werbespot hätte auch ein Kommunikationsprofi für das Haus nicht abliefern können. Statt Bodenseeufers hätte man auch Schweiz sagen können. Jedenfalls ist uns kein vergleichbarer Betrieb bekannt.

Auch kulinarisch ist das Hotel Bad Horn eine Reise wert. Internationale Gerichte bietet das elegante Restaurant Captain's Grill den Feinschmeckern an. Die Tester des roten Büchleins sind des Lobes voll, doch entspricht die Punktzahl leider nicht diesen Ausführungen. Es wird wesentlich mehr geboten. Eine bürgerlich-mediterrane Küche erwartet die Gäste im Al Porto, zu welchem auch das weitläufige Gartenrestaurant Giardino gehört. Für den Aperitif oder den Schlummertrunk bieten sich die Sea Lounge oder die Faro Bar an. Eine ganz besondere Überraschung kann seinen Liebsten bereiten, wer die hoteleigene Yacht Emily für einen Event bucht.





Ostschweiz 2

Schaffhausen | Zürich Nord

Schloss Laufen am Rheinfall, Dachsen

Die beste Adresse für genussvolles Essen inmitten wildester Natur

Hier verschmelzen Naturschauspiel, Kulturerbe und Gastronomie zu einem einzigartigen Gesamterlebnis: im romantischen Schlosshof einen Imbiss geniessen und den Durst löschen; in den noblen Räumlichkeiten gediegen dinieren oder königliche Feste feiern. Das alles und noch viel mehr ist im Schloss Laufen möglich. Reservieren Sie sich viel Zeit für den Besuch des Schlosses Laufen.

| | |
|-------------------------------|----------------|
| Ambiente Innenräume | 5 |
| Garten, Park, Terrasse | 4 |
| kinderfreundlich | 3 |
| Preisklassen | 1, 2, 3 |

Restaurant Schloss Laufen

Areal Schloss Laufen
8447 Dachsen
Telefon +41 52 659 67 67
www.schlosslaufen.ch
info@schlosslaufen.ch

Gastronomie

Bruno Greuter, Betriebsleiter,
und sein Team

Saison

April bis Oktober:
ganze Woche
November bis März:
Mittwoch bis Samstag

Sport/ Freizeit/ Erholung

Natur und Kultur: Rheinfall-
Erlebnis mit Historama,
Belvedere-Weg, Aussichts-
plattform, Panorama-Lift

Der goldverzierte Prachtsessel im Souterrain ist charakteristisch für die Gastronomie des Schlosses Laufen: Hier ist der Gast wirklich noch König, egal ob er tagsüber im Restaurant Castello bedient wird, sich mit der ganzen Familie am sonn-täglichen Ritterbrunch labt, am Abend in der Bleulerstube eine der sorgfältig zubereiteten Speisen wählt oder das monatlich wechselnde sechsgängige Degustationsmenü bestellt.

Frische und Regionalität sind in der Schlossküche keine leeren Worte: Die Lieferanten stammen alle aus der Umgebung und sind auf der Website namentlich erwähnt. Die Produkte werden in der Küche kreativ und auf hohem Niveau verarbeitet. Regionalität hat auch bei den Getränken einen hohen Stellenwert: Die Weinkarte ist eine Tour d'horizon durch die innovativsten Winzerbetriebe zwischen Rhein und Zürichsee. Eine Auswahl von Walliser und Tessiner Weinen sowie ausgesuchte italienische, französische und chilenische Provenienzen vervollständigen das Angebot.

Das Schloss Laufen verfügt über eine fast 1200-jährige Geschichte. Der Rheinfall aber stiehlt ihm noch immer die Show. Seit Jahrtausenden donnert er über die 23 Meter hohen Kalksteinfelsen. Im neu konzipierten Historama erfährt man mehr über die Geschichte des grössten mitteleuropäischen Wasserfalls und des Schlosses.





Ostschweiz 3

Zürich Süd | Zürichsee | Walensee

Restaurant Schönegg, Wädenswil

Restaurant Schiffblände am Greifensee, Maur

Die kulinarische Wohlfühlloase

Im Herbst 2013 wurden die Innenräume der Schiffblände modern gestaltet. Alles strahlt in neuem Glanz. Als einziges Restaurant direkt am Greifensee ist das multifunktionale Gasthaus eine beliebte Zwischenstation, sei es auf der Wanderung rund um das geschützte Seeparadies oder vor und nach einer Fahrt mit dem Schiff.

| | |
|------------------------|------|
| Ambiente Innenräume | 5 |
| Garten, Park, Terrasse | 4 |
| kinderfreundlich | 5 |
| Preisklassen | 1, 2 |

Restaurant Schiffblände am Greifensee
Seestrasse 31
8124 Maur
Telefon +41 44 980 05 04
www.schiffblaende.ch
restaurant@schiffblaende.ch

Gastronomie,
Bankette, Tagungen

Martin Stierli,
Gastgeber

Öffnungszeiten
täglich geöffnet von
9.00–23.00 Uhr

Das elegante Seerestaurant mit herrlichem Blick auf den Greifensee eignet sich für repräsentative Essen mit Geschäftskunden ebenso wie für ein romantisches Tête-à-tête. In der Landbeiz, wo mehr Gemütlichkeit angesagt ist, schätzen grosse und kleine Gäste die angenehme Atmosphäre. Hier ist man zu Hause und fühlt sich wohl. Dabei läuft die Küche den ganzen Tag auf Hochtouren, vom Frühstück über Znüni, Lunch, Kaffee und Kuchen bis zum Nachtessen. Mit dem modernen Tagungs- und Bankettbereich bietet das Haus neu auch für Gruppen von 20 bis 140 Personen einen Rahmen für attraktive Anlässe jeder Art: Hochzeit, Taufe, Geburtstag, Konzert, Seminar.

Die Kindermenüs sind für die Kleinen eine wahre Freude und auch für die Erwachsenen sehr gluschtig. Und die Preise! Mehr als moderat, kein einziger Menüvorschlag kostet über 40 Franken. Weitere Pluspunkte: viele Parkplätze und ein guter Anschluss an die öffentlichen Verkehrsmittel.

Bei sonnigem Wetter lädt die Terrasse oder der gemütliche Landbeizgarten zum Essen und Trinken ein. Hier können Wanderer, Biker, Familien mit kleinem Budget und bescheidene Esser neben A-la-carte auch den Self-Service in Anspruch nehmen.

Im Sommer bietet das Restaurant einen Fahrrad- und Bootsverleih an. Gäste können mit dem Velo eine Runde um den See machen und sich danach im Restaurant verköstigen. Der Bootverleih bietet sich insbesondere für Frischverliebte an. Romantische Stunden auf dem Wasser inkl. Picknick-Korb sind garantiert.





Zentralschweiz 1

Obwalden | Nidwalden | Schwyz | Zug

Hafenrestaurant, Zug

Landgasthof Breitfeld, Risch-Rotkreuz

Wo Feinschmecker, Kegler und Golfer samt Kindern zu Tisch sitzen

«Wir reden nicht von Lebensqualität, wir bieten sie», heisst es auf der Website der Gemeinde Risch. Dieses Prädikat trifft auch auf den Landgasthof Breitfeld zu. Das spitzgiebige Haus ersetzt seit 1974 die einst im alten Bauernhaus untergebrachte Wirtschaft. Mit seiner Minigolf-Anlage ist er auch bei Familien mit Kindern sehr beliebt.

| | |
|---------------------|------|
| Ambiente Innenräume | 4, 5 |
| Terrasse | 4 |
| kinderfreundlich | 4 |
| Preisklasse | 2 |

Landgasthof Breitfeld

Breitfeld 1
6343 Risch ZG
Telefon +41 41 790 11 19
Fax +41 41 790 23 09
www.breitfeld.ch
info@breitfeld.ch

Gastronomie, Bankette

Walter Sägesser, Gastgeber

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag
ab 9.00 Uhr
Sonntag 11.00–23.00 Uhr

Sport/Freizeit/Erholung

wandern, biken, Kultur,
Natur, baden, Minigolf

Die Gegend am Zugersee gehört zu den bevorzugten Wohnlagen. Risch, das zusammen mit Buonas, Holzhäusern und Rotkreuz eine politische Gemeinde bildet, gehört zu den Ortschaften in der Schweiz, die in den letzten Jahren am stärksten gewachsen sind. Die verschiedenen Ortsteile haben sich in alle Richtungen ausgedehnt und sind zum Teil sehr urban und unpersönlich geworden. Doch es gibt auch intakte Landstriche, die unter Naturschutz stehen oder der Landwirtschaft vorbehalten sind.

Das Breitfeld ist eine alte bäuerliche Streusiedlung. Das Bauernhaus beherbergte früher eine einfache Wirtsstube und einen kleinen Saal. Der Generationenwechsel zu Beginn der 1970er-Jahre war mit dem Umzug der Gastronomie in den neu gebauten Landgasthof Breitfeld verbunden. Die Eingangstüre zum Breitfeldstübli und ein wunderschönes Bauernbüffet stammen noch aus dem alten Haus. Bis 2002 wurde der Landgasthof als Familienbetrieb geführt. Inzwischen ist er Teil einer Zentralschweizer Gastronomie-Gruppe, die Wert darauf legt, dass die Individualität der einzelnen Betriebe erhalten bleibt. Mit Walter Sägesser hat ein erfahrener Küchenchef und Gastgeber aus Leidenschaft das Zepter im gemütlichen Kleinod im Grünen übernommen. Er lässt sich von regionalen Traditionen, saisonalen Zutaten und heimischen Aromen inspirieren, aus denen er herzhaft, fein abgeschmeckte Gerichte und regionale Spezialitäten kreiert. Die Gäste werden



Landgasthof Breitfeld, Risch-Rotkreuz

also weiterhin mit einer traditionellen, marktfrischen Küche verwöhnt. Zu den Spezialitäten des Hauses gehören Schweizer Poulets im Körbli mit hauseigener Sauce oder Büffel-Mozzarella vom benachbarten Biohof Breiten. Mit den fangfrischen Fischen des Meggener Fischers Nils Hofer punktet die Landgasthofküche auch bei der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch.

Am Morgen geniesst man an einem der langen Holztische in der gemütlichen Gaststube den ersten Kaffee und wirft einen Blick in die Tageszeitung. Am Mittag hat man die Wahl zwischen zwei Tageshits für höhere kulinarische Ansprüche und vier Mittagsmenüs. Von diesen kosten zwei weniger als 20 Franken, eines ist etwas darüber und das vierte liegt im Bereich des Tageshits 2. Etappenhalt oder süsses Geniessen ist am Nachmittag angesagt. Im Sommer sind die Plätze auf der aussichtsreichen Terrasse am beliebtesten. Am Abend trifft man sich mit Freunden zu einem genussvollen A-la-carte-Essen mit einem feinen Tropfen. Die Auswahl auf der Speisekarte und im grossen Weinkeller lässt keine Wünsche offen. Da neben dem Breitfeld-Stübli auch ein gediegener Wintergarten oder das Säli zur Verfügung stehen, findet man in der Regel immer einen Platz.

Auch Kinder sind hier gern gesehen: Damit es ihnen nicht langweilig wird, gibt es eine Spiel- und Malecke im Haus sowie einen Spielplatz zum Austoben im Freien. Zudem haben Jung und Alt vor oder nach dem Essen die Möglichkeit, ihre Treffsicherheit auf der grosszügigen, gepflegten Minigolfanlage zu erproben. Bei schlechter Witterung ist die Kegelbahn im Untergeschoss eine passable Alternative. Sie sehen, auch ganz gewöhnliche Leute haben im Zuger Steuerparadies die Möglichkeit, paradiesische Momente zu verbringen.





Zentralschweiz 2

Luzern

Seehotel Sternen, Horw

Sich in der romantischen Bucht verwöhnen lassen

St. Niklausen und Kastanienbaum auf der anderen Seite der Horwer Halbinsel sind aus touristischer Sicht bekannter. Doch in der Bucht, in der kein anderes Gebäude dem Seehotel Sternen den Platz am Wasser streitig macht, ist es mindestens so idyllisch. In den stilvollen Restaurants Neptun, Venus und auf der Seeterrasse wird man auf hohem Niveau kulinarisch verwöhnt.

| | |
|------------------------|------|
| Ambiente Innenräume | 4, 5 |
| Garten, Park, Terrasse | 5 |
| kinderfreundlich | 4 |
| Preisklassen | 2, 3 |

Seehotel Sternen

Winkelstrasse 46
6048 Horw
Telefon +41 41 348 24 82
www.seehotel-sternen.ch
info@seehotel-sternen.ch

Ferien-, Seminar-
und Bankethotel,
Gastronomie

Isabel und Daniel
Unternährer, Gastgeber

Öffnungszeiten

Neptun
1. Mai bis 30. September
täglich von 7.00–24.00 Uhr
1. November bis 31. Mai
sonntags ab 18.00 Uhr
geschlossen
1. Oktober bis 30. April
montags Ruhetag
Venus Fine-Dine-Restaurant
Dienstag bis Samstag
11.00–13.30/18.00–21.30 Uhr

Vier Sterne hat das Haus. Seine Restaurants und Säle tragen die Namen von vier am Firmament als Sterne verewigten römischen Göttern. Klar, dass im Neptun verführerische Fischgerichte Trumpf sind. Zu den Hausspezialitäten gehört das Fischfondue «Sternen» mit sechs verschiedenen Fischarten. Es gibt aber auch andere kulinarische Highlights. Im Venus Fine-Dine-Restaurant sorgen ein Kaminfeuer, gediegene Tapeten, Kerzen, Spiegel und verspielte Details für ein romantisches Ambiente. Sehr gepflegt und mit grossen Fensterfronten sind auch die Säle Uranus und Jupiter, die einzeln oder zusammen kleineren und grösseren Gesellschaften Platz bieten.

Die Gaststube trägt keinen Sternennamen. Und das soll so bleiben, denn in diesem gemütlichen Raum trifft man sich zum Kaffee oder zum Feierabendbier. Hier kehren auch Tagesausflügler oder Biker gern ein, denn neben der Mittagskarte gibt es eine Tageskarte mit einfachen kalten oder warmen Gerichten mit einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis. Verlockend ist die Abendkarte mit kreativ umgesetzten Speisen aus der gutbürgerlichen Küche. An Sonnentagen hoffen alle Gäste, auf der vom milden Seebuchtklima begünstigten Terrasse mit den Palmen einen Platz zu finden.





Nordwestschweiz 1

Aargau

Hotel-Restaurant Schiffflände, Birrwil

Stilvolle Seebühne für allerlei kulinarische Vergnügen

Unzählige Gäste haben die magische Stimmung unter den Bäumen der alten Schiffflände vom Morgenkaffee bis zum Abendessen genossen. Unzählige Gäste liessen hier die Sommertage bei einem guten Glas Wein oder einem kühlen Bier ausklingen. Und jetzt? Alles ist anders und trotzdem ist es noch immer die Schiffflände – eine See(h)-bühne, wo man gern die Seele baumeln lässt.

| | |
|------------------------|------|
| Ambiente Innenräume | 5 |
| Garten, Park, Terrasse | 5 |
| kinderfreundlich | 3 |
| Preisklassen | 2, 3 |

Hotel-Restaurant Schiffflände

Seestrasse 30
5708 Birrwil
Telefon +41 62 772 11 09
www.hotel-restaurant-schiff-laende.ch
schiff-laende@remimag.ch

Boutique-Hotel,
Gastronomie, Bankette,
Hochzeiten

Andrea Schlumpf,
Geschäftsführerin

Saison
ganzjährig geöffnet

Sport/Freizeit/Erholung
Wassersport, wandern, biken

Wer die heutige Schiffflände kennengelernt hat, trauert der alten nicht länger nach. Der schlichte Neubau fügt sich harmonisch in die Landschaft ein, und die Seeterrasse ist noch viel schöner und von der Schiffanlegestelle her besser zugänglich als vorher. Neben infrastrukturellen Verbesserungen fallen weitere Vorteile auf: Der grosszügige Gastronomiebereich befindet sich auf gleicher Höhe wie die Seeterrasse. Herzstück des Restaurants ist die offene Küche. Da gibt es echte Erlebnisgastronomie, die nichts zu verbergen hat. Dank einer raffinierten Unterteilung und der Ausstattung mit exklusiven Materialien erhalten die verschiedenen Gästezonen einen einladenden Charakter. Sogar eine gemütliche Kaminstube gibt es in der Schiffflände.

Zum modernen Design gehören verspielte, verspiegelte Details und Akzente wie die grüne Pflanzenwand oder die Blumensträusse von barockem Ausmass. Wenn im Sommer die Glasfront beiseitegeschoben wird, verschmelzen Innen und Aussen zu einer grosszügigen «Wirtschaftszone». Die alten Bäume, die vorher viel zum Charme dieses einzigartigen Refugiums beigetragen haben, mussten dem Neubau weichen. Doch die Kronen der jungen Bäume strecken sich tüchtig und schon bald wird man wieder in den Genuss eines natürlichen Schattendachs kommen. Einen markanten Abschluss Richtung Schiffs-



Hotel-Restaurant Schiffflände, Birrwil

anlegestelle setzt der verglaste Lounge-Bereich. Ein kluger Schachzug des Architekten, denn das Glashauss dient zugleich als Wind- und Regenschutz.

Für Bankette, Seminare und Hochzeiten gibt es den grossen Saal; natürlich inklusive sehenswerter Aussicht direkt über den See.

Die Atmosphäre in und vor der Schiffflände lädt zur entspannten Weitsicht ein. Beim Essen aber lohnt es sich, den Fokus auf das Naheliegende zu richten: Was auf den Tisch kommt, ist leicht, frisch, manchmal auch ein bisschen frech interpretiert und von ausgezeichneter Qualität. Der Schwerpunkt liegt, wie könnte es anders sein, nach wie vor auf den Süss- und Salzwasserfischen. Eine Menükarte ohne «Bale», wie die Felchen am Hallwilersee heissen, wäre schlicht undenkbar. «Fangfrisch» ist hier kein leeres Wort – die Hallwilersee-Fischerei befindet sich in unmittelbarer Nähe. Auch beim Fleisch und anderen Produkten werden wenn immer möglich Lieferanten aus der Region berücksichtigt. Die Speisekarte ist sehr abwechslungsreich und enthält Schweizer Küchenklassiker genauso wie gekonnt zubereitete mediterrane und saisonale Köstlichkeiten. Die Weinkarte lässt ebenfalls mit über 250 regionalen und internationalen Provenienzen keine Wünsche offen.

«Anlegen, den Alltag ablegen und sich nach allen Regeln der Kunst verwöhnen lassen», dieser Slogan gilt für alle Gäste. Am liebsten würde man gleich im durchgestylten Boutique-Hotel einchecken, um als «See(hn)süchtige» die Faszination des Wassers uneingeschränkt zu erleben.

Alle diese Faktoren haben die Gäste sowie die Jury von «Best of Swiss Gastro» überzeugt und so wurde die Schiffflände in der Kategorie Klassik zum Sieger 2016 gekürt.





Nordwestschweiz 2

Baselland | Solothurn

Waldgasthaus Chalet Saalhöhe, Kienberg SO

Bergrestaurant Tiefmatt, Holderbank

Nach einer Panoramawanderung die Haute cuisine geniessen

Jurabergbeiz, das war einmal. Unterdessen präsentiert sich die stilvoll renovierte und ausgebauten Tiefmatt als einladender Ort, der sieben Tage in der Woche offen hat. An warmen Tagen geniesst man die regionalen Köstlichkeiten auf der Terrasse mit Blick auf die vom Alpenrund gekrönte Hügellandschaft.

| | |
|------------------------|------|
| Ambiente Innenräume | 4 |
| Garten, Park, Terrasse | 4 |
| kinderfreundlich | 3, 4 |
| Preisklassen | 1, 2 |

Bergrestaurant Tiefmatt

Tiefmattstrasse 109
4718 Holderbank SO
Telefon +41 62 390 20 60
www.tiefmatt.ch
info@tiefmatt.ch

Gastronomie, Bankette,
Seminare, 5 Gästezimmer

Marc Gerritsen, Gastgeber

Öffnungszeiten

ganzjährig geöffnet,
Betriebsferien im Februar
während den Sportferien

Sport/Freizeit/Erholung

wandern, biken, Natur

Unten im Mittelland die urbane, hektische Welt – hier oben Ruhe und Leichtigkeit. An schönen Tagen sind viele Leute mit dem Rucksack unterwegs. Für kleine Fluchten aus dem Alltag ist die Tiefmatt problemlos mit dem Auto erreichbar (ca. 10 Min. von Oberbuchsitzen, Balsthal und Holderbank SO). Das im Innern teilweise freigelegte Mauerwerk aus gelbem Jurakalkstein zeigt, dass das Haus ziemlich alt sein muss. Der gelbe Aussenanstrich verleiht ihm ein gepflegtes Aussehen. Die Gaststube macht die Überraschung perfekt: Diese schlichte Eleganz würde manchem Nobelrestaurant gut anstehen. Aber keine Angst, man wird hier auch in Wanderschuhen oder im Bikerdress nett bedient.

Mit Marc Gerritsen steht seit Frühling 2015 ein erfahrener Koch am Herd. Sorgfalt und Begeisterung prägen seine einfache, aromareiche Küche. Die fixe Karte enthält allerlei frische Salate, kalte Kleinigkeiten und Suppen als Vorspeise oder für zwischendurch. Für den grossen Hunger gibt es «Beliebtes und Bekanntes» von A wie Älplermagronen bis W wie Winzerrösti sowie «Feines vom Grill». Gradlinig und frisch aus einheimischen Produkten zubereitet präsentieren sich die Gerichte der wechselnden Jahreszeitenkarte. Das Weinangebot besteht aus Schweizer und europäischen Provenienzen. Im Aufbau ist eine «Jura-Selection» mit ausgesuchten Weinen aus dem Schweizer Jura. Auch ohne Platinkarte sind Geniesser, Sportler oder Seminar-gäste in der Tiefmatt die ganze Woche über willkommen.





Mittelland

Bern | Fribourg

Restaurant und Klosterhotel St. Petersinsel, Erlach

Restaurant Sonne Scheunenberg, Wengi bei Büren

Da, wo die Sonne der Freunde guten Essens nie untergeht

Ob «Vorher» oder «Nachher» – «Hauptsache», das Beste kommt auf dem Teller. In der Sonne erwartet die Gäste eine grosse Küche, die rundum begeistert. Die «abgespeckte» Nouvelle Cuisine lässt das stattliche Berner Gasthaus mit dem lauschigen Hortensiengarten zum Pilgerort von Gourmets und Menschen werden, die das ländliche gediegene Cachet schätzen.

| | |
|-------------------------------|----------|
| Ambiente Innenräume | 5 |
| Garten, Park, Terrasse | 5 |
| kinderfreundlich | 4 |
| Preisklasse | 3 |

Restaurant Sonne

Scheunenberg
3251 Wengi bei Büren, BE
Telefon +41 32 389 15 45
www.sonne-scheunenberg.ch
info@sonne-scheunenberg.ch

Landgasthof, Tagungsort

Kurt und Iris Mösching,
Gastgeber

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag
10.00 – 15.00 Uhr und
17.00 – 24.00 Uhr
Sonntag 10.00 – 22.00 Uhr
Ferien beachten

Sport/ Freizeit/ Erholung

Wander- und Biker-Eldorado

Wengi liegt im grünen Bermuda-Dreieck Bern–Biel–Solothurn und der Weiler Scheunenberg an einer Nebenstrasse ausserhalb des Dörfchens. Doch Gourmets ist kein Weg zu weit. 1 Michelin-Stern und 17 Gault-Millau-Punkte sind der beste Ausweis für die Qualität der Sonne-Küche. Seit 2000 führen Kurt Mösching und seine Frau Iris das Zepter im wunderschönen Bauernhaus, das schon im Jahr 1265 erwähnt wurde und mit dem ausladenden Dach und den hellen Sprossenfenstern Geborgenheit vermittelt. Dieser erste Eindruck täuscht nicht: Behagliche Gemütlichkeit prägt die historischen Räumlichkeiten, während im neugebauten Stöckli stilvolle Eleganz vorherrscht.

Das passt zum Berner Oberländer, der von seiner reizenden dänischen Frau Iris unterstützt wird, auch sie eine Gastronomiefachfrau. Können, das er in den besten Häusern verinnerlicht hat, Zielstrebigkeit und Konstanz sind der Boden, auf dem Möschings Erfolg basiert. Für seine internationalen Streifzüge durch eine neuzeitliche Haute Cuisine verwendet er nach Möglichkeit regionale Frischprodukte. Dass neben feinstem Fisch und zartem Fleisch auch Kohl, Schwarzwurzeln und in heimischen Wäldern gewachsene Burgundertrüffel oder Büscheli-Birnen mit Raffinesse zu ungewohnten, verblüffend harmonischen Kreationen verarbeitet werden, versteht sich. Und die Präsentation: ein Fest der Sinne! Neben den hochkarätigen Angeboten gibt es eine Bistrokarte mit moderaten Preisen.





Emmental & Berner Oberland

Hotel Restaurant und Naturpark Blausee

Hotel Restaurant Alpenblick, Wilderswil

Einkehren beim besten Koch und bedient werden wie ein König

Exklusiv oder gutbürgerlich, das ist im Hotel-Restaurant Alpenblick eine Frage der persönlichen Vorlieben. Wer auf moderate Preise achtet, ist in der Dorfstube richtig. Wem der Sinn nach einem hochkarätigen kulinarischen Erlebnis steht, wählt das Gourmetstübli. So oder so: Die regional inspirierte Küche wird auf hohem handwerklichem Niveau umgesetzt.

Ambiente Innenräume 4, 5
Garten, Park, Terrasse 4
kinderfreundlich 3
Preisklassen 1, 2, 3

Hotel Restaurant Alpenblick
 Oberdorfstrasse 3
 3812 Wilderswil
 Telefon +41 33 828 35 50
 Fax +41 33 828 35 51
www.hotel-alpenblick.ch
info@hotel-alpenblick.ch

Gastronomie, Ferienhotel

Familie Yvonne und
 Richard Stöckli, Gastgeber

Saison
 geöffnet Mittwoch bis
 Sonntag
 Betriebsferien November
 (siehe Website)

Sport/Freizeit/Erholung
 wandern, biken, Kultur

Das verschiedentlich an- und umgebaute Haus aus dem 17. Jahrhundert bezaubert durch seinen Oberländer Chalet-Charme. Mit dem bekannten Gourmetstübli verfügt der Alpenblick über das höchstdotierte Restaurant in der Jungfrau-Region: Die Kochkünste von Richard Stöckli und seiner Crew werden seit Jahren in den Gault-Millau-Himmel gelobt. Er kombiniert die kulinarische Tradition stilsicher mit modernen Elementen. Für das saisonal wechselnde Kartenangebot sind nur die besten Produkte gut genug und was auf den hübsch angerichteten Tellern präsentiert wird, bringt die Augen zum Glänzen.

Einfacher speist man in der heimeligen Dorfstube im gleichen Haus. Die Bistrokarte ist ebenfalls relativ knapp, macht aber mit regionalen Spezialitäten wie Wilderswiler Nudeltopf, Simmentaler Kalbsgeschnetzeltem, Unspunnen-Spiess oder Felchenfilets nach Interlakner Art «gluschtig». Als aufmerksame Gastgeberin und hervorragende Weinkennerin ergänzt Yvonne Stöckli ihren Mann bestens: Sie wurde von den Testern des Gault Millau zur Sommelière des Jahres 2016 gewählt. Die mehr als drei Kilogramm schwere Weinkarte ist ein Who's who der besten Schweizer Winzer. Ihre zweite Leidenschaft gilt dem Käse: Auf dem sorgfältig zusammengestellten Käsewagen stehen über vierzig verschiedene Sorten zur Auswahl. Darunter auch aromatischer Alpkäse von den eigenen Kühen, die den Sommer auf der Alp verbringen.





Kartenlegende

- | | | |
|---|--|---|
| 12 Romantik Hotel Säntis, Appenzel | 114 Hotel Walensee Trattoria, Weesen | 230 Hotel Restaurant Waldhaus, Birsfelden |
| 16 Trocadero Restaurant, Bad Ragaz | 120 Seminarhotel Seeblick, Emmetten | 232 Gasthaus Drei Eidgenossen, Brittern/Buchegg |
| 20 Hotel Wolfensberg, Degersheim | 122 Hotel Paxmontana, Flüeli-Ranft | 234 Bad Bubendorf Hotel, Bubendorf |
| 22 Mammertsberg, Freidorf | 124 Hotel Restaurant Seehof, Küsnacht am Rigi | 238 Restaurant Schlosshof, Dornach |
| 24 Restaurant Villa am See, Goldach | 128 Insel-Restaurant Schwanau, Lauerz | 240 Restaurant Blüemlistatt, Egerkingen |
| 26 Hotel Bad Horn, Horn am Bodensee | 130 Gasthaus Trogen, Obbürgen auf dem Bürgenstock | 242 Bärgbeiz Gempenturm, Gempen |
| 28 Restaurant und Biergarten Fischerhaus, Kreuzlingen | 132 Hotel-Restaurant Waldheim, Risch | 244 Restaurant Bergmatten, Hofstetten-Flüh |
| 30 Restaurant Schloss Seeburg, Kreuzlingen | 136 Landgasthof Breitfeld, Risch-Rotkreuz | 246 Bergrestaurant Tiefmatt, Holderbank |
| 32 Restaurant Neue Blumenau, Lömmenschwil | 140 Hotel Restaurant Kreuz, Sachseln | 248 Romantik Hotel Sternen, Kriegstetten |
| 34 Seehotel Schiff, Mannenbach | 142 Hotel Restaurant Winkelried, Stansstad | 250 Waldgasthaus Chalet Saalhöhe, Kienberg |
| 38 Schloss Weinstein, Marbach | 146 Seerestaurant Zugersee Lido, Walchwil | 252 Hotel Bad Ramsach, Läufelfingen |
| 40 Park-Hotel Inseli, Romanshorn | 148 Ristorante Röthelberg, Zug | 254 Landgasthof Farnsburg, Ormalingen |
| 44 Restaurant Paradies am Rhein, Schlatt | 152 Hafenrestaurant, Zug | 256 Restaurant Attisholz, Riedholz-Solothurn |
| 46 Wildpark Restaurant Peter und Paul, St. Gallen | 156 Sonne Seehotel, Eich am Sempachersee | 260 Restaurant toi et moi, Bern |
| 48 Erlebnis Waldegg/Schnuggebock, Teufen | 160 Hotel Restaurant Vogelsang, Eich am Sempachersee | 264 Ristorante Il Grano, Büren an der Aare |
| 52 Restaurant Traube Dietingen, Uesslingen | 162 Gasthof Tell, Gisikon | 268 Landgasthof Garmiswil, Düringen |
| 54 Kartause Ittingen, Warth bei Frauenfeld | 166 Seehotel Sternen, Horw | 270 Restaurant Seepark Schiffenen, Düringen |
| 58 Restaurant Thurberg, Weinfelden | 168 Seehotel Hermitage, Luzern | 272 Restaurant und Klosterhotel St. Petersinsel, Erlach |
| 62 Schloss Laufen am Rheinfall, Dachsen | 172 Restaurant Opus, Luzern | 276 Hotel Mont Vully, Lugnorre |
| 64 Romantik Hotel Gasthof Hirschen, Eglisau | 174 Zunfthausrestaurant Pfistern, Luzern | 280 Hotel Bad Muntelier am See, Muntelier-Murten |
| 66 Restaurant zum Schiff, Ellikon am Rhein | 176 Gasthof Krone Blatten, Malters | 284 Landgasthof Hirsernbad, Urnenbach |
| 68 Restaurant Rübis & Stübis, Flaach | 178 Landgasthof Hotel Menzberg, Menzberg | 288 Restaurant Sonne Scheunenberg, Wengi bei Büren |
| 70 Restaurant Schlössli Wörth, Neuhausen | 182 Landgasthof Mühleholz, Retschwil | 292 Hotel Seiler au Lac, Bönigen-Interlaken |
| 72 Burg Hohenklingen, Stein am Rhein | 184 Wirtshaus Herlisberg im Luzerner Seetal | 294 Hotel Restaurant und Naturpark Blauee |
| 74 Restaurant Tössegg, Teufen | 186 Wirtschaft Wetzwil, Schlierbach | 298 Grandhotel Giessbach, Brienz |
| 76 Hotel Uto Kulm, Uetliberg | 188 Una Storia della Vita, Sempach | 302 Ayurveda Seehotel Bären, Brienz |
| 78 Restaurant Gmüetliberg, Uetliberg | 192 Restaurant Baldegg, Baden | 306 Romantikhotel Bären, Dürrenroth |
| 80 Restaurant Die Waid, Zürich | 194 Seehotel Hallwil, Beinwil am See | 308 Hotel-Restaurant Schönbühl, Hilterfingen |
| 84 Tessin Grotto, Zürich | 198 Alpwirtschaft Horben, Beinwil im Freiamt | 312 Park Hotel Oberhofen, Oberhofen |
| 90 Landgasthof Halbinsel Au, Au-Wädenswil | 202 Hotel-Restaurant Schiffflände, Birrwil | 314 Hotel Kemmeriboden-Bad, Schangnau |
| 92 Restaurant Pflugstein, Erlenbach | 206 Restaurant Waldhaus Gehren, Erlinsbach | 318 Hotel & Ristorante Riviera by Elio, Spiez |
| 94 Panorama Resort & Spa, Feusisberg | 208 Wirtshaus Rütihof, Gränichen | 322 Ristorante Beau-Rivage da Domenico, Thun |
| 96 Romantik Seehotel Sonne, Küsnacht-Zürich | 210 Wirtschaft Niesenberg, Kallern | 324 Restaurant Luegibruggli, Unterseen |
| 100 Erlebnis- und Gastromeile Marina, Lachen | 212 Seerose Resort & Spa, Meisterschwanden | 326 Hotel Restaurant Alpenblick, Wilderswil |
| 102 Restaurant Schiffflände am Greifensee, Maur | 216 Seehotel Delphin, Meisterschwanden | 328 Seerestaurant & Bar Forellensee, Zweisimmen |
| 104 Gasthof Hirschen am See, Obermeilen | 218 Hotel & Restaurant zum Schneggen, Reinach | |
| 106 Restaurant Schöneegg, Wädenswil | 220 Hotel-Restaurant Eichberg, Seengen | |
| 110 Parkhotel Schwert und Brasserie du Lac, Weesen | 222 Wirtschaft zum Stutz, Widen | |
| | 226 Landgasthof Ochsen, Wölflinswil | |

Ambiente Innenräume

3 einfache rustikale oder moderne Einrichtung

4 gepflegtes Ambiente mit Schmuck- oder Kunstgegenständen

5 aussergewöhnlich schön, ein Augenschmaus

3 einfacher Garten und/oder Terrasse, zweckmässig
4 ambitionierter Aussenbereich, Blumen und Sträucher
5 aussergewöhnlich schön, man möchte für immer bleiben

- 3 eher für Erwachsene, Kinder müssen brav sein
- 4 mit Auslauf, Kindermenüs, kein gefährliches Umfeld
- 5 Paradies für Kinder, man spürt, dass sie hier willkommen sind

- 1 eher günstig, sättigende Gerichte schon unter 20 Franken
- 2 mittel, sättigende Gerichte von 25–40 Franken
- 3 eher teuer, meist Küchenkünstler am Kochherd

