

DIE BESTEN STADT-RESTAURANTS

Empfohlen von Gault Millau.



Herzliche Gastgeberin
17-Punkte-Köchin Vreni Giger in ihrem Jägerhof in St. Gallen.

WEIN DER WOCHE



Weinakademiker
Hans Georg Babits
www.babitswein.ch

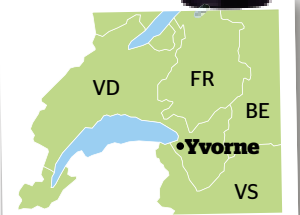
Waadtländer Geschichte

HISTORISCH → Am 4. März 1548 wurde das waadtländische Yvorne durch einen Erdbeben zerstört. Das Dorf musste weiter südlich neu aufgebaut werden. Auf dem Gebiet der verwüsteten Siedlung wachsen heute Reben der Domaine de L'Ovaille; benannt nach dem altfranzösischen Wort für «Desaster».

Der Chasselas des tragischen Terroirs besticht durch mineralische Noten und frische, rassige Säure. Die Aromen sind fruchtig (Williamsbirne) und würzig (Lindenblüten). Sein Körper ist voll, das Finale pikant pfeffrig. Ein grosser Wein mit ergreifender Geschichte.



Yvorne AOC
Domaine de L'Ovaille 2009
20.70 Franken, bei www.hammel.ch



Der historische Ort
Yvorne im Waadtland

GUT ZU WISSEN

Mehr als ein Apéritif

Waadtländer Weissweine werden oft nur zum Apéritif oder Fondue getrunken; schade eigentlich. Sie passen auch zu Süsswasserfisch oder weissem Fleisch. Als Begleiter von Gemüselasagne oder Taglierini mit Morcheln, eignet sich ein Weisser aus dem Waadtland auch für Vegetarier.

Sie ist der Herr im Haus

Vreni Gigers Jägerhof

Brühlbleichestrasse 11
9000 St. Gallen
TEL. 071 245 50 22
www.jaegerhof.ch

Vorspeisen: Wellenbrot mit Kräutern und Blüten, Frühlingswiebeltarte mit Rindscarpaccio, Taleggio-Ravioli mit Schnittlauch, Felchenröllchen in Olivenöl gegart mit Kräutern, gefüllte Morcheln, gebratene Geflügelleber mit karamellisierter Rhabarber.

Hauptgang: Kalbsrücken im Peterlimantel auf Spargelragout.

Dessert: Caramel-Köpfli, dreifarbig Schoggiterrine.

Wir haben für das siebengängige Menü bezahlt: 165 Fr.

Essen: [Icon: 7 plates]

Ambiente: [Icon: 3 glasses]

Service: [Icon: 3 suns]

Gäste: [Icon: 4 people]

Für ein Gourmetrestaurant erstaunlich viele grössere Gruppen. Das muss mit der Gastfreundschaft von Vreni Giger zusammenhängen.

GASTRO → Der Jägerhof hat eine tolle Ausstrahlung. Leider kann die Küche nicht immer mithalten.

peter.roethlisberger
@ringier.ch

Schon der Empfang ist herzlich. 17-Punkte-Köchin Vreni Giger begrüsst uns. Das beste Stadtrestaurant St. Gallens ist auch eines der wenigen Spitzenlokale in der Schweiz, dessen Starkoch weiblich ist.

Auf der Karte finden wir drei Menüvorschläge: traditionell, vegetarisch und eines mit Fisch. Die Chefin nimmt die Bestellung persönlich entgegen und fordert uns auf, wild durcheinander zu kombinieren. Eine logistische Herausforderung für Gast und Küche. Was dann auf die Teller kam, war meist grosse Kochkunst. **Giger ist keine grosse Bastlerin, keine Tüftlerin, die Rohstoffe in Einzelteile zerlegt und neu zusammensetzt.**

Ich starte mit einer Zwiebeltarte mit Rindscarpaccio und Parmesan. Tönt nicht schwierig und schmeckt doch so gut, dass man gerne hinter das Ge-

heimnis kommen würde. Ein gelungener Einstieg, den wir uns aber verdienen mussten: Bis zum ersten Gang sind zwei Stunden verstrichen. Eines meiner Highlights folgte gleich auf Platz zwei und versöhnt mich für die Warterei: hauchdünne Taleggio-Ravioli, für die manch italienischer Koch morden würde.

Der zweite Gang ist leider eine kleine Enttäuschung. In das Felchenröllchen ist eine Sardelle eingewickelt, die mit ihrer rezenten Schärfe die Felche übertönte. Beim dritten Gang wird Vreni Giger ihrem Ruf wieder gerecht. Die Riesenmorchel gefüllt mit Kräutern ist ein kleines Meisterstück.

Jeder grosse Koch hält auf der Karte Leber von der Gans oder Ente bereit. Auch das Talent aus St. Gallen. Sie kombinierte die angebratene Leber mit karamel-

lisierter Rhabarber. Die Fusion misslingt. Von Karamel nehme ich nichts wahr. Die Rhabarber ist zu sauer.

Ich freue mich auf den Hauptgang, weil ich weiss: Auf Regen folgt Sonne. Bei Vreni Giger in Form von Kalbsfiletmedaillons in Peterlimantel und Spargel. Wieder grossartig, ich bin versöhnt. **Auch der Dessert ist toll:** dreifarbig Schoggiterrine mit Passionsfruchtgelée.

Für grosse Kochkunst bezahlt man gerne viel, wenn der Gegenwert stimmt.

Vreni Giger kann diesen Anspruch nicht zu 100 Prozent einlösen. Sieben Gänge kosten 165 Franken. Im Vergleich mit ihren Kollegen aus den andern Städten liegt sie am oberen Rand. ●

Die besten Stadtrestaurants im Blick am Abend. Bereits erschienen: Mesa, Zürich (15. Oktober); Rathauskeller, Zug (12. November); Cheval Blanc, Basel (7. Januar); Jasper, Luzern (4. Februar); Schöngrün Bern (8. April).

Die Chefin nimmt die Bestellung auf.