



**STEAK & FISCH
RESTAURANT**

der Januar 2010

DINNER FOR 2

Genießer aufgepasst! Von Dezember bis April erhalten Sie an ausgewählten Sonntagen ab 18.00 Uhr unser Dinner for 2 Angebot. Schlemmen Sie ein 4-Gang-Menü zu zweit und Ihre Begleitung ist unser Gast.

Schlemmer 4-Gang-Menü für 2 Personen statt 64,00 EUR nur 32,00 EUR

SCHWITZEN, SCHLEMMEN, SCHORLE

Entspannen Sie in unserer neuen Saunalandschaft mit finnischer Sauna, Aroma-Dampfbad, Infrarot Kabine, Erlebnisduschen, Wohlfühltauchbecken, Solarium mit Turbo-bräuner, Ruhebereich und in unserem Saunagarten mit Seesicht.

Danach servieren wir Ihnen **zwei leckere 3-Gang-Wellness-Menüs** inklusive zwei erfrischenden Apfelsaft- oder Weinschorlen. Für 2 Gäste zum Schnäppchen-Preis 39,00 EUR.

LUDWIG'S FEINES KÄSE-FONDUE

Donnerstag ist Fondue Abend im Ludwig's. Eine tolle Idee für einen schönen Abend mit Freunden oder auch als Gutschein zum verschenken. Genießen Sie ein leckeres hausgemachtes Käsefondue. Immer inklusive einem Glas Bodensee Secco als Aperitif und einem kleinen „Verdauerte“ zum Abschluss.

Als Einstimmung servieren wir Ihnen eine Reichenauer Salatplatte. Unser Käsefondue reichen wir mit leckerer Brotauswahl, gedünsteten Gemüsewürfeln und frischen Pellkartoffeln. Um Tischreservierung wird gebeten! Käsefondue ab 2 Pers., pro Person 18,00 EUR

LUDWIG'S ANTIPASTI-BUFFET

Genießen Sie vielfältige Antipastivariationen vom Buffet. Mariniertes oder eingelegtes Gemüse, Schinken aus Parma und Serrano, Meeresfrüchte, Mediterrane Käse und viele weitere Köstlichkeiten erwarten Sie. **Guten Appetit!** Pro Person ab 8,50 EUR

AKZENT

BODENSEEHOTELS

Vaubova

LUDWIG'S STEAK & FISCH RESTAURANT
Hafenstr.4 D-78315 Bodman-Ludwigshafen
Tel. +49 (07773) 93 39 0 . Fax +49 (07773) 93 39 0
info@seehotel-adler.de . www.seehotel-adler.de

Ideal auch als Gutschein zum Verschenken!



GASTRO-TEST

RESTAURANT WASSERSCHLOSS HAGENWIL

(CH – Hagenwil bei Amriswil) Ein echtes Wasserschloss, dessen Kern noch aus dem 13. Jahrhundert stammt, ist eine Seltenheit, und das einzige in der Ostschweiz befindet sich in Hagenwil in der Nähe von Amriswil. Seit über 200 Jahren ist es – nach einer langen Zeit in der Hand des Klosters St. Gallen – im Besitz der Familie Angehrn, die in dem Schloss ein Restaurant betreibt.

Wer sich die Internetseite mit ihren schönen Fotos der verschiedenen Räumlichkeiten für Hochzeiten, Firmen- oder Vereinstreffen angeschaut hat, mag etwas überrascht sein, wenn er das „A la Carte-Restaurant im Biedermeier-Stil“ betritt. Denn kein Frackzwang-Tempel erwartet ihn, sondern ein gemütliche Stube im schweizertypischen Beizenstil. Hier wird man freundlich empfangen, und tagsüber steht die übliche Schale mit Nussgipfeli auf dem Tisch. Viele Gäste kommen aus der näheren Umgebung, man kennt sich und kommt gerne hierher. Doch die Frau- und Mannschaft um Küchenchef Enrico Kretschmar weiß durchaus auch anspruchsvolle Gaumenansprüche zu befriedigen. Auf der Karte finden sich neben dem obligatorischen Kalbgeschnetzelten noch diverse eher gängig komponierte Gerichte wie „Rindsfiletwürfel Stroganoff mit Chnöpfli und Broccoli“ oder „Gebratenes Zanderfilet unter der Kräuterkruste mit Lauchnudeln an Hagenwiler Weissweinsauce“, aber auch das heutzutage eher selten anzutreffende Châteaubriand mit diversen Beilagen. Die Zutaten wie Fleisch und Gemüse werden hierbei fast ausschließlich aus Schweizer Produktion verwendet. Wir entschieden uns u. a. für das stets wechselnde 4-Gang Menü (63 SFr), das einen guten Querschnitt der Küche abzubilden vermag. Dabei muss festgehalten werden, dass die servierte Maiscremesuppe mit Koriander und das Dessert mit Süßmostcreme und Apfelsorbet durchaus wohlschmeckend waren, der irgendwie verarbeitete Koriander in der Suppe aber geschmacklich unauffindbar war und das Apfelsorbet es verdient hätte, ohne alles andere serviert zu werden. Auch das Dessert mit Maroniparfait war eher unauffällig. Sehr viel gelungener erschienen uns der fein marinierte gemischte Salat mit geräuchertem Wildschweinschinken und Pilzen. Geradezu fabulös war das Hauptgericht. Die Serviettenknödel, die Selleriecreme und die leckere Sauce, von der es auf Nachfrage noch einen Humpen Nachschlag gab, schmeckten „nur“ sehr gut, aber die Hirschmedaillons mit Steinpilzen und Eierschwämmli waren ein Gedicht: Fleisch so zart, rotrosa und ohne den geringsten durchgebratenen äußeren „Trauerrand“ findet man selten. Kompliment! Dazu eine Weinauswahl aus mehr als 50 Positionen und sogar einem eigenen Hagenwiler Müller-Thurgau, der mit 18 Franken für den halben Liter geradezu als Schnäppchen durchgeht, rundeten den guten Gesamteindruck ab.

Fazit: Allein das Ambiente im Wasserschloss Hagenwil lohnt einen Besuch schon und die fleischlichen Genüsse der Küche allemal.

Wasserschloss Hagenwil

Schloss-Strasse 1, CH-8580 Amriswil, Hagenwil, Tel. 071 411 19 13, www.schloss-hagenwil.ch
Geöffnet: Montag, Donnerstag, Freitag, Samstag 10.00 – 24.00 Uhr, Dienstag 10.00 – 14.00 Uhr, Sonntag 9.00 – 22.00 Uhr

TEXT & FOTO: HENRY GERLACH