



Chef August Minikus mit Sous-Chef Yannick Hollenstein und seiner Brigade, V. l. n. r.: Ramona Dörig, Vanessa Lehnherr, Simon Eckert, Nils Hilligardt  
Gastgeberin Luisa Minikus mit ihrer Service-Brigade, V. l. n. r.: Nadja Cricco, Vanessa Schudel, Nadine Rother, Simon Wyss

## Relais & Châteaux Mammertsberg, Freidorf

*Das historische Riegelhaus gegenüber dem kleinen Bahnhof von Freidorf steht für Genuss und Gastlichkeit. Hier wird Spitzen-Kulinarik und vollendete Gastfreundschaft gelebt.*

Von der Terrasse des Hauses aus schaut man hinüber bis zu den schneebedeckten Bergen Österreichs auf der rechten Seite hin zum Säntis und auf das gegenüberliegende deutsche Ufer. Die gigantische Aussicht passt zu der gelebten Perfektion von August und Luisa Minikus und ihrem blutjungen Team. Kein überflüssiges Wort, dafür Lob am richtigen Platz ist das Credo der Chefs. Vanessa, die 28 Jahre junge Direktionsassistentin, strahlt. Sie hat grosse Achtung vor der Perfektion, die aus dem Herzen ihrer Chefs kommt. Für August Minikus ist das berühmte Tüpfelchen auf dem «i» die Basis für den Erfolg. Michelin-Sterne und Gault-Millau-Punkte fallen nicht einfach vom Himmel. Sie müssen verdient werden und honorieren stilvolles Ambiente, perfekte Kulinarik und Gastfreundschaft,

die aus dem Herzen kommt. Das ausgewogene Miteinander von Geschmücken und Aromen der Gerichte überzeugt den anspruchsvollsten Gourmet. August Minikus steht mit der unbedingten Kompetenz eines Dirigenten am Pass. Bemerkenswert: der junge Sous-Chef Yannick Hollenstein. Als Mitglied der nationalen Junioren-Kochmannschaft der Schweiz gewann er 2014 den World-Kulinarik-Cup im Schweizer Team. Es ist sein Credo, die Gäste des Mammertsberg jeden Tag aufs Neue glücklich zu machen. Das historische Haus wurde von der berühmten Architektin Tilla Theus neu gestaltet. Sein Eigentümer, Jürg Maurer, hat mit diesem wunderschönen Haus der Thurgauer Kulinarik und Gastlichkeit einen beeindruckenden Top-Spot ermöglicht.





Zitronenschaum, Estragon  
 Kürbiscatalana mit gerösteten Kürbiskernen  
 Kokos Panna Cotta, Krustentierchips, Currybisquit  
 Praline vom geräuchten Forellenmousse mit Randen, Balsamicoperlen



Eismeer Saibling  
 Avocado, Gurke, Zitronen, Dill



Bison  
 Kräuter, Wurzelgemüse, Schalotten, Kartoffelspirale



Zitrusfrüchte-Kugel  
 Mandarinen, Calamansi, Caramelleis, Himbeer



In einer der sechs stilvollen Suiten oder einem Zimmer des Relais & Châteaux Mammertsberg träumt es sich gut dem neuen Tag entgegen. Der Garten und die Terrasse sind die idealen Oasen, um den Frühling zu feiern. Das Interieur ist mit seinen wertvollen Details eine stilvolle Bühne für die vollendete Kulinarik.