



Linke Seite: Luisa und August Minikus haben alle Grund zur Freude. Seit November strahlt hell ein Michelin-Stern über ihrem gastronomischen Gesamtkunstwerk. *Rechts:* Furioser Auftakt: St. Jakobsmuschel, Scampi, Purple Curry, Gurke und Tapioka.

MAMMERTSBERG

SINNENFREUDIGES Gesamtkunstwerk

Schöner als im Relais-&Châteaux-Domizil Mammertsberg wohnt und speist man selbst in der wunderschönen Thurgau nirgends. In einer der eindrucksvollsten Panoramalagen rund um den Bodensee, mit Weitblick über die grünen Wiesen, die Dächer von St. Gallen und den glitzernden Bodensee, begeistert das historische Anwesen im schweizerischen Örtchen Freidorf Gäste, die sowohl atmosphärisch als auch kulinarisch das Besondere suchen.

Vor den Fenstern: die idyllische Landschaft und die pittoreske Silhouette von Arbon. Drinnen: ein Meisterwerk der renommierten Architektin Tilla Theus, die die über 100-jährige Geschichte des Hauses mit modernen Stilelementen und den Panoramaaussichten überaus extravagant zusammengebracht hat – in den sechs luxuriösen Zimmern und Suiten genauso wie in der Lounge in der ersten Etage, in der stimmungsvollen Raucher-Lounge, dem separaten Veranstaltungsraum und vor allem in den beiden Restauranträumlichkeiten. Ob man lieber im vertäfelten „Escale“ oder im verglasten „Monolith“ speist, hier avanciert jeder Aufenthalt zu einem besonderen Erlebnis. Das ist auch besser so, weil das Mammertsberg kulinarisch „ganz weit oben mitspielt“. Denn Luisa und August Minikus und ihr Team begnügen sich keineswegs mit dem fast avantgardistisch anmutenden Ambiente, sondern verwöhnen anspruchsvolle Gaumen mit einer sinnensfreudigen Symbiose aus charmanter Gastlichkeit, kreativer Sterneküche und einer erstklassigen Weinauswahl. „Natürlich bieten wir unseren Gästen eine tolle Location. Doch für uns stehen seit eh und je zwei Dinge im Vordergrund: Genuss und Gastlichkeit“, betont Luisa Minikus eher bescheiden. Dass diese Aussage die Philosophie des



Gans-Variation à la August Minikus mit Portwein, Birne, Bittermandel und schwarzen Baumüssen.

Hauses wunderbar treffend zusammenfasst, beweist das harmonisch komponierte Genuss-Menü mit Gerichten wie die Variation von der Gans mit Portwein, Birne, Bittermandel und schwarzen Baumüssen oder einem Heilbutt mit Hummer-Tortelloni, Pastinake, Kürbis und Mangold genauso eindrucksvoll wie die passenden Weinempfehlungen aus der vinophilen Schatzkammer. ■

*Gastgeber: Luisa und August Minikus
Bahnhofstrasse 28
CH-9306 Freidorf
Telefon: 00 41 / (0) 71 / 455 28 28
E-Mail: info@mammertsberg.ch
Internet: www.mammertsberg.ch
Öffnungszeiten Küche: 11.30 – 14.00 Uhr
und 18.00 – 22.00 Uhr
Ruhetage: Montag und Dienstag
Kreditkarten: American Express, Diners Club, Mastercard, Visa*