

DIE THURGAUER GENUSSHOCHBURG

Die Gerichte sind fast zu schön zum Essen, der Service beinahe zu aufmerksam, um wahr zu sein. Aber es ist kein Traum. Allerdings: «Traumhaft» ist schon eine ziemlich passende Beschreibung für einen Besuch im Restaurant Mammertsberg. Wie allen Mitgliedern der internationalen Hotelvereinigung Relais & Châteaux ist es auch dem «Mammertsberg» Verpflichtung und Anliegen, aussergewöhnliche Gastfreundschaft mit kulinarischer Exzellenz zu verbinden.



hi | Die Lage des denkmalgeschützten Landhauses ist einmalig: Der Blick schweift vom Bodensee zu den Appenzeller und Vorarlberger Alpen, dazwischen Felder, Apfelbäume und Wiesen. Wer Wetterglück hat, nimmt im Panoramagarten Platz und entspannt sich beim Aperitif des Hauses aus Weisswein mit selbst gemachtem Pfefferminzlikör und Tonic Water, der bei heissen Temperaturen herrlich erfrischt. In diesem Fall müsste er jedoch den Besuch der Lounge im ersten Stock des von der Stararchitektin Tilla Theus umgebauten Gebäudes nachholen, der normalerweise den Auftakt der Genussreise bildet. Dort warten liebevolle Deko-Details auf ihre Entdeckung und die Gastgeber auf die Bestellung. Vom edel möblierten Raum aus schreitet man über die formschöne Treppe ins «Escale», einen der beiden Gasträume des Hauses: Der Genuss kann beginnen.

WELTMEISTER AM HERD

Seit 2013 sind Luisa und August Minikus – er Spitzenkoch, sie Sommelière – Gastgeber im von 2011 bis 2013 sorgfältig sanierten Haus in Freidorf. Davor führten die beiden gemeinsam den «Römerhof» in Arbon an die kulinarische Spitze der Schweiz; die 17 GaultMillau-Punkte nahmen sie mit in den «Mammertsberg», wo letztes Jahr ein Michelin-Stern dazugekommen ist.

Zusammen mit seinem elfköpfigen Team sorgt das Ehepaar Minikus für uneingeschränktes Wohlbefinden der Gäste. In der Küche wird August Minikus vom amtierenden Junioren-Kochweltmeister Yannik Hollenstein unterstützt, der beim Spitzenkoch bereits seine Lehre absolviert hatte und heute als Souschef amtiert. Hier werden Kreativität und Leidenschaft gelebt: Aus

frischen, wenn immer möglich regionalen Qualitätsprodukten komponieren die beiden fantasievolle Gerichte, die auf den Tellern wie Gemälde aussehen.

ARBEITSPLÄTZE MIT SPITZENAUSICHT

Die offene Küche ist der Kreativität bestimmt ebenso förderlich wie der Arbeitsmotivation: In der Verbindung zwischen dem über 100-jährigen Originalgebäude und dem von Tilla Theus neu entworfenen Monolith gelegen, in einer mit Bambusrohren abgeschatteten Passerelle, besticht sie mit einer atemberaubenden Aussicht auf den Bodensee. Hier ist, anders als in vielen anderen Gastroküchen, keinerlei Hektik spür- oder hörbar, die Ruhe scheint auch von der Umgebung inspiriert.

Ein Essen im «Mammertsberg» ist auf jeden Fall etwas Besonderes: Mittags geniessen Geschäftsleute und Durchreisende unkomplizierte und unpräntentöse, aber immer mit Blick fürs Detail sorgfältig gestaltete Gerichte. Am Abend lässt man sich entweder auf das komplette siebengängige saisonal wechselnde Genussmenü ein (lohnt sich!), entscheidet sich für drei oder vier Gänge daraus oder wählt à la carte. Und wer nach einem solchen Traumabend nicht mehr den Heimweg antreten möchte, nächtigt königlich in einem der sechs nach neuesten Standards modernisierten Gästezimmer.

PERFEKTER ORT FÜR SPEZIELLE ANLÄSSE

Der «Mammertsberg» ist auch für Gruppen vorbereitet. Ob Versammlung, Hochzeits- oder Familienfeier, Vortrag oder Seminar: In der mit modernster Technologie ausgestat-



teten Galerie im Untergeschoss (natürlich auch mit vorzüglichem Blick aufs Bodenseepanorama) finden bis 40 Personen Platz, der Speiseraum im Monolith ist bestens geeignet für die grössere Tafel oder einen exklusiven Apéro.

Kurz: Wer einen aussergewöhnlichen Anlass plant, vom Geburtstags- und Hochzeitstag über den Heiratsantrag bis zum exklusiven Geschäftsanlass, sollte sich die Kontaktdaten des «Mammertsberg» auf jeden Fall schon mal herausschreiben.

*Relais & Châteaux Mammertsberg
Bahnhofstrasse 28, 9306 Freidorf TG
Tel. 071 455 28 28*

*Öffnungszeiten: Mittwoch bis Samstag 11.30–14.30 und 18–24 Uhr, Sonntag 11.30–14.30 und 18–22 Uhr
Ab 1.7.2016 Sonntag 11.30–17.00 Uhr*

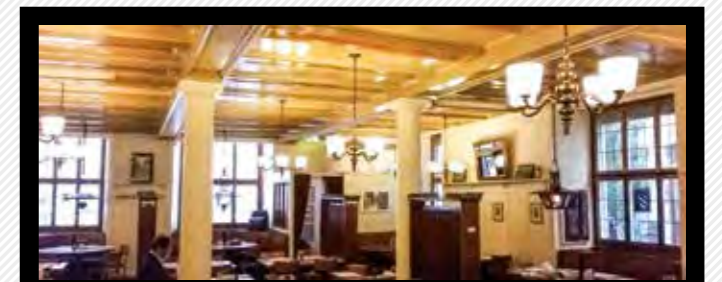
Oben: Luisa und August Minikus sind beide in der Ostschweiz geboren. Luisa Minikus war nach ihrer Ausbildung zur Hotelfachassistentin zehn Jahre lang als Flight Attendant der damaligen Swissair unterwegs. August Minikus perfektionierte nach einer Kochlehre am Bodensee und einigen Stationen in der Schweiz seine Kochkünste unter anderem auf den Philippinen und in Australien.

Links: Majestätisch thront der «Mammertsberg» über dem Bodensee und präsentiert sich mit dem Monolith als harmonische Kombination von Tradition und Moderne. Der Gasträum im Originalgebäude diente übrigens einst als Bahnhofbuffet: Auf der Rückseite des Hauses liegt direkt der S-Bahnhof Roggwil-Berg.

www.mammertsberg.ch

AUGUST
DIE BESTE ADRESSE FÜR
ZÜNFTIGE KARNIVOREN.
Rennweg 1 - 8001 Zürich
au-gust.ch

FRITZ
Seestrasse 195 b
8802 Kilchberg
Telefon 044 715 25 15
Montag–Freitag 11–24 Uhr
Samstag 14–24 Uhr
Sonntag 11–23 Uhr
www.chezfritz.dinning.ch



Oberdorfstrasse 20 | 8001 Zürich | Tel. +41 44 251 18 45
www.weisserwind.ch | weisserwind@bluewin.ch

RESTAURANT UND ZÜNFTSTUBE
WEISSER WIND