



**MAMMERTSBERG**  
Genuss und Gastlichkeit

## GENUSS UND GASTLICHKEIT IN VOLLENDUNG

Leichte und kreative Gourmetküche auf höchstem Niveau erwartet die Gäste im Mammertsberg zwischen Arbon und St. Gallen. Ein Michelin-Stern und 17 Gault-Millau-Punkte für August Minikus, der die Region mit ihren wunderbaren Produkten und internationales Flair gekonnt zu verbinden weiß, sprechen für sich. Diplomsommelière Luisa Minikus ist „für alles zuständig, außer der Küche“. Die Gastgeberin aus Leidenschaft verwöhnt ihre Gäste in dem sorgsam restaurierten und grandios modernisierten Landhaus hoch überm See in mehreren Sprachen und mit dem Blick fürs Detail. Weinkeller, Weinauswahl und das Wein-Food-Pairing unterstreichen und betonen die herausragende Gastlichkeit des Gourmet-Restaurants. Mittags bieten August und Luisa Minikus neben einem unkomplizierten Mittagsmenü auch à la carte, abends wird ausgiebig zelebriert und mit allen Sinnen genossen, immer mit dem höchsten Anspruch an Qualität und Frische. Mit seinen luxuriösen Suiten und Zimmern ist der Mammertsberg Mitglied der internationalen Hotelvereinigung Relais & Châteaux.

[www.mammertsberg.ch](http://www.mammertsberg.ch)

### Die seezunge empfiehlt

#### FL – LIECHTENSTEIN

Torkel, Vaduz ..... 132

#### A – ÖSTERREICH

Alte Mühle, Schwarzenberg ..... 132

Hotel Gasthof Krone, Hittisau ..... 132

#### CH – SCHWEIZ

Incantare, Heiden AR ..... 133

Restaurant Jägerhof, St. Gallen ..... 134

Neue Blumenau, Lömmenschwil ..... 135

#### D – DEUTSCHLAND

Falconera, Öhningen-Schienen ..... 136

Anima, Tuttlingen ..... 136

Sämtliche **Öffnungszeiten** und **Besonderheiten** der aufgeführten Restaurants finden Sie im Adressteil dieser Ausgabe.