

TAGBLATT

ZU TISCH

In der St.Galler Wirtschaft zum Schlössli-Haggen trifft gutbürgerlich auf mediterran und asiatisch

Adem Özütürk und Gülsüm Özütürk-Efe beweisen im Restaurant am Stadtrand, dass man auch ohne Gault-Millau-Punkte oder Michelin-Sterne erfolgreich sein kann.

Arcangelo Balsamo

31.10.2025, 05.00 Uhr



Das Gastgeberpaar im «Schlössli-Haggen»: Gülsüm Özütürk-Efe (links) und Adem Özütürk.

Bild: Benjamin Manser

Infos zum Wirtschaft zum Schlössli-Haggen ↗

Adresse: Haggenstrasse 94, 9014 St.Gallen.

Telefonnummer: 071 277 31 01.

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag; 11 bis 23 Uhr.

Angebot: Gutbürgerliche Küche mit mediterranen und asiatischen Akzenten

Restaurant erfolgreich geführt wird. Es gibt aber auch andere Indikatoren. Beispielsweise, wenn das Restaurant an den Wochenenden stets gut gefüllt ist – oder gar häufig ausgebucht: so wie das «Schlössli-Haggen» im Westen der Stadt St.Gallen. Wer sich zu spät um einen Tisch an einem gewöhnlichen Samstagabend bemüht, hört womöglich: «Wir sind leider schon komplett ausgebucht.»

Wen wundert's: Geschäftsführer Adem Özütürk hat sich spätestens mit der Übernahme der Wirtschaft zum Schlossli-Haggen vor elf Jahren einen Namen gemacht. Ein Unbekannter war er in der Stadtsanktgaller Gastronomieszene aber bereits damals nicht. Bevor er das Restaurant am Stadtrand übernahm, war Özütürk Geschäftsführer und Chefkoch des ehemaligen Restaurants Benedikt an der Bankgasse im Stadtzentrum.

Bei der Übernahme kündigte Özütürk an, dass er und sein Team dem 1642 von Hauptmann Johannes Boppart erbauten Schlossli neues Leben einhauchen wolle. Bei unserer Ankunft stellen wir fest: Das ist gelungen. Sämtliche Tische sind besetzt. Und ein Blick auf die Karte, auf der auch Vegetarierinnen und Vegetarier etwas finden, zeigt, dass der Küchenchef seinem kulinarischen Credo bis heute treu geblieben ist. Er setze auf «gutbürgerliche Küche plus», sagte er vor einigen Jahren gegenüber dem Tagblatt. Das Plus steht für asiatische und mediterrane Akzente.



Herbstliches Salatbouquet mit frischen Feigen und Pata-Negra-Rohschinken

Bild: Arcangelo Balsamo

Das herbstliche Salatbouquet mit frischen Feigen und Pata-Negra-Rohschinken (25.50) ist ein perfektes Beispiel dafür. Die Qualität des Schinkens ist besonders bemerkenswert. Im Gegensatz zu vielen anderen ist er nicht einfach nur salzig, sondern wunderbar aromatisch. Auch die Rheintaler Weissweinschaumsuppe mit Trauben (16.50) mundet und überzeugt besonders wegen ihrer angenehmen Säure und Leichtigkeit.



Kalbs-Cordon-Bleu mit Pommes und Gemüse.

Bild: Arcangelo Balsamo

Ein Klassiker im «Schlössli-Haggen» ist das Kalbs-Cordon-Bleu (44.50). Wenn man es anschneidet, quillt der Appenzeller Käse sogleich heraus und flutet den Teller. Die mediterrane Note steuert die Bresaola bei. Wunderbar. Serviert wird es mit Pommes und Gemüse. Mit dem Dessertteller (18.50) stellt Özütürk unter Beweis, dass er und sein Team auch allerlei leckere Nachspeisen im Repertoire haben, die teilweise überraschen, wie etwa das Tonkabohnen-Grüntee-Parfait mit gebackener Feige.

Auf der Karte findet sich auch ein Schloss-Menü. Es wechselt monatlich. Jenes im Oktober begeisterte das Gegenüber auf Anhieb. Bereits beim Studium der Speisekarte verliebte es sich in das Fünf-Gang-Menü (99), bestehend aus Hirschcarpaccio, Hokaido-Kürbiscrèmesuppe, Jakobsmuscheln, Rehrückenmedaillons und einem Zwetschgen-Streuselkuchen. Am Ende des Abends lautet das Fazit: «Das Menü war schlicht perfekt.» Gault-Millau-Punkte und Michelin-Sterne? Sie sind nicht die einzigen Indikatoren für ein gutes Restaurant.

