

INGEKEHRT

**Restaurant
SCHLÖSSLI
HAGGEN**

von Kathrin Fritz

Es war an einem dieser raren Sonntage. Die Luft schmeckte nach Sommer und Heu, im Schatten einer Linde stand eine kleine Kapelle, die Wiese davor so grün, als wäre sie für einen Alpaufzug gemalt worden. Zum Glück mussten wir etwas auf unseren Platz warten. So machten wir einen Spaziergang und entdeckten diese grandiose Hagenbrücke, die die Kantone St. Gallen und Appenzell verbindet. Allein schon der Blick auf die Appenzeller Hügellandschaft und das höllisch tiefe Tobel waren den Ausflug wert. Später sassen wir im lauschigen Garten des historischen Schösslis, in dem Familien ihre Taufen feierten und Paare sich mit Glace von ihren Touren erholten. Kinder wuselten herum, ein Brunnen plätscherte, wir genossen ein zartes Steak und Leberli mit Röstli, vor uns die Stadt, hinter uns das Land und in uns eine grosse Zufriedenheit.



SCHLÖSSLI HAGGEN
Hagenstrasse 94, 9014
St. Gallen, Tel. 071 277 31 01.
schloessli-haggen.ch



FÜR ALLE FÄLLE

Nicht nur für Bohnen ist dieses Kraut gewachsen. Es passt sehr gut zu einem Salat mit Ochsenherztomaten. Übrigens, Bohnenkraut ist nicht gleich Bohnenkraut, die Frische des Zitronenbohnenkrauts schmeichelt einer Süsßspeise. Das herb-aromatische Bergbohnenkraut hingegen macht sich gut im Tee.

IN HÜLLE UND FÜLLE

Ohne Kartoffeln wäre die Welt eine andere; es gibt 7000 Sorten von der



Knolle. Und viele Zubereitungsmöglichkeiten – von der Suppe über Röstli und Schupfnudeln bis zur Kartoffel-

Tarte-Tatin. Manuela Rüther, «Kartoffelküche», DK, 31.90 Fr.



EHRE FÜR EIN SCHNITZEL

Die junge Schweizer Firma Planted Foods macht Furore mit ihren Fleischimitationen auf Basis von Erbsen, Hafer und Sonnenblumen. Ihr neuestes Produkt ist ein paniertes Schnitzel. Bevor es im November in den Schweizer Detailhandel kommt, wird es bereits bei «Figlmüller» in Wien, dem berühmtesten Schnitzel-Lokal, als vegane Alternative serviert.
eatplanted.com

FÜR DEN BÄRENDURST

«Marie», «Frieda» und «Anni» sind sortenreine Apfelsäfte aus dem Thurgau. Die Rewena-, Pinova- und Opal-Äpfel baut die Familie Bär aus Opfershofen seit 1910 an.



Die Säfte sind pro Flasche à 75 cl für 7.50 Franken oder im Mischkarton zu 6 Flaschen ab 45 Franken erhältlich. In gut dotierten Hofläden oder über baerenmost.ch/shop