

VRENI GIGER'S JÄGERHOF IN SANKT GALLEN

VRENI GIGER'S JÄGERHOF IN SANKT GALLEN

Ende Januar hat es mich beruflich nach St. Gallen verschlagen. Das angesagte Wetter: kalt, grau, brrrr....



Am Dienstag Abend bin ich angereist. Um am nächsten Tag einen kurzen Weg zu haben, habe ich mich im 3*** Hotel Jägerhof einquartiert. Mein kleines Einzelzimmer befindet sich direkt unterm Dach, es ist schlicht, aber nett eingerichtet und sauber – was will man mehr. Schon beim ersten Blick auf die ausgelegten Zeitschriften wird mir klar – das scheint hier keine kulinarische Einöde zu sein!



Es lebe das freie WLAN – natürlich habe ich sofort gegoogelt wo ich hier eigentlich gelandet bin. Und das hat mir wirklich die Sprache verschlagen. Dieses kleine Hotel hat ein im Gault Millau mit 17 Punkten bewertetes Spitzenrestaurant vorzuweisen! Vreni Giger schwingt hier im Vreni Giger's Jägerhof mit ihrem Team den Kochlöffel. Ich überlege einen Moment hin und her, die Umrechnung von Schweizer Franken in Euro ist nicht gerade vorteilhaft und ich bin eigentlich kein „alleine Esser“... aber der Blick auf die Karte und die Neugierde treiben mich an. Man gönnt sich ja sonst nichts.

Wenn ich alleine unterwegs bin trinke ich keinen Wein, dazu bin ich dann einfach nicht in Stimmung. Man könnte das hier aber durchaus gut, da ein Großteil der Flaschenweine auch als Glas angeboten wird. Preislich fair mit 1/7 des Flaschenpreises.

Ich entscheide mich für einen Spinatsalat mit Kartoffel- und Gemüsechips als Vorspeise und eine kleine hausgemachte Pasta, die Taleggiotrianglioni mit vers jus.

Vorab gibt es etwas Brot – Walnussbrötchen und Kürbiskernbrot mit hausgemachter Butter in den Geschmacksrichtungen Trüffel, Fleur de sel und Preiselbeere. Man darf wählen welche Buttersorten man gerne kosten möchte. Gerne auch alle drei. Ich liebe solche Butter-Brot Kombinationen und wäre auch mit diesem kleinen Abendbrot schon zufrieden gewesen.

Dann kommt ein kleiner Gruß aus der Küche – eine gefüllte Ofenzwiebel mit einer Backpflaume. Etwas das ich vermutlich nie bestellt hätte und das mich so positiv überrascht hat, dass es unbedingt nachgekocht werden muss.

Es folgen der Salat mit den leckeren Gemüsechips. Kartoffel, rote und bunte Bete (hier auch als Randen bekannt), Süßkartoffel – ich mag das.

Dann gibt es die wunderbare Pasta mit einem mir bis dahin unbekanntem Käse, dem Taleggio. Mal schauen, ob ich den hier in Berlin bekomme.

Zum Abschluss wird ein Tablett mit hausgemachten Pralinen präsentiert von denen man eine wählen darf. Ich kann nicht anders als Salted Caramel zu kosten – es gab aber so unglaublich viele Varianten, dass die Schlagworte Kokos, Amarettini, Lebkuchen, Baileys, Mini Nougat Baumstamm, Jägermeister und Vanille die tolle Auswahl nicht annähernd beschreiben können. Es waren aber auch einfach zu viele um sich alles zu merken.



Ganz klar, sollte ich einmal mit Bessere Hälfte nach Sankt Gallen* kommen wird hier gegessen... und dann gibt es ganz sicher eins der tollen Menüs und einen guten Wein!

Für Sightseeing hat man ja bekanntlich wenig Zeit wenn man beruflich unterwegs ist – ich laufe am nächsten Tag aber mit meinem Kofferchen flott die 20 Minuten zum Bahnhof und werfe dabei wenigstens einen kurzen Blick auf die Altstadt mit der Fürstabtei und den niedlichen Gassen. Im Frühling kann man hier sicher gut sitzen, mit einem Kaffee oder einem Glas Wein...

