



Jetzt Aktuell
Im Schmid's Neueck

Diesen Samstag
9. Februar ist das
Neueck geschlossen!

Samstagsbrunch
16. Feb. ab 9.30 Uhr

Chöönd zonis

Öffnungszeiten:
 Mo-Fr 10.30 - 14.00
 und 17.00 - 22.00
 Sa + So 17.00 - 22.00



PIZZERIA BARBAROSSA
 ST.GALLEN, Zürcher Str. 118, 071 277 71 27

Neu: Pizza inkl. offenem Getränk im Restaurant für CHF 15.00 jeweils von 17:00 - 22:00 Uhr

Neu eröffnet: Pizzeria Restaurant Angolino
 Industriestrasse 15, Winkeln, St. Gallen
 Mo-Fr von 10.00 - 14.00 Uhr
 Menu 1 für CHF 14.50, Menu 2 für CHF 15.50
 Menu 3 für CHF 16.50
 Telefon 071 554 23 55 oder 078 643 07 80

URWALDHAUS

Wirtschaft zum Bären
 Robach 25, 9038 Rehetobel
 Telefon +41 71 877 13 13
 kontakt@urwaldhaus.ch

Gemütliches und nostalgisches Restaurant mit feiner regionaler Küche

Täglich wechselnde Mittags-Menüs
 Abends a la Carte, am Wochenende zusätzlich Hausspezialitäten

Mittwoch bis Sonntag von 10 Uhr bis 22 Uhr
 Mo und Di geschlossen

Wir freuen uns auf Sie
 Michèle Müller und Fredy Lüscher


Ristorante il Sole

Hauptstrasse 31
 9030 Abtwil

Für Reservationen:
 ilsole-abtwil@bluewin.ch
 Telefon 071 310 05 81

Täglich geöffnet

Sie werden vom bekannten Pompei-Wirtepaar mit italienischen und gutbürgerlichen Gerichten verwöhnt!
 Wir freuen uns auf Sie Dania, Dino und Team



NOÏDUE
 RISTORANTE PIZZERIA

Hauptstrasse 30, Abtwil St. Gallen
 071 310 22 44

Wir bieten immer drei verschiedene Mittagsmenüs!

Öffnungszeiten:
 Di bis Fr 09:00 bis 14:00 und 17:00 bis 23:30
 Sa 11:30 bis 14:00 und 17:00 bis 23:30

NEU am Sonntag durchgehend offen ab 11:30 mit warmer Küche!
 Montag Ruhetag

Das Ristorante mit den Italiener Gastwirten! Vincenzo Spina und Massimo De Fino freuen sich auf Ihren Besuch.



Die Gastgeber Fredy Lüscher und Michèle Müller freuen sich auf Ihren Besuch.

Urwaldhaus Wirtschaft zum Bären in Rehetobel AR

Eine ehrliche Küche, die überzeugt

Die schmackhafte saisonale Küche im Urwaldhaus Wirtschaft zum Bären in Rehetobel überzeugt Jung und Alt. Ob hauseigene Urwaldhauswurst, Appenzellerfondue oder Fisch- oder Veggerichte – das kreative Wirtepaar punktet nicht nur mit ihren Spezialitäten, sondern auch mit ihrer authentischen Betriebsphilosophie.



Gäste sind jederzeit willkommen.



Die regionalen Spirituosen verführen.



Die gedeckten Tische laden zum Verweilen ein.



Gemütliche Gästezimmer.



Traditionelle Schiessanlage im Zimmer.

Die geschichtsträchtige Wirtschaft zum Bären Urwaldhaus in Rehetobel genießt einen Bekanntheitsgrad weit über die Kantonsgrenze hinaus. Seit der Geschichtenerzählerin Frida Fässler, die damals in den 60er Jahren die Gastwirtschaft im Weiler Robach führte, gingen Interpretationen um, das Entrée des Appenzellerhauses sei aus Urwaldbäumen gezimmert. So entstand auch der Name der Wirtschaft: Urwaldhaus. Ob dem so sei oder nicht können Gäste bei einem Besuch der gemütlichen Gaststube und einem «Schwatz» herausfinden. Michèle Müller und Fredy Lüscher, der neue Pächter und die neue kreative Chefköchin, wissen zu überraschen.

Wert der Erhaltung regionaler Produkte

Mit Schneeschuhen, Schlitten, Wanderschuhen oder einfach gemütlich zu Fuss oder mit dem Auto zu erreichen, liegt das Urwaldhaus inmitten idyllischer Landschaft und genießt eine tolle Aussicht. Zum Mittagessen wird jeweils von Mittwoch bis Freitag ein hauseigenes Fleisch-

und Veggericht angeboten. Die Köchin Michèle Müller setzt dabei bewusst auf regionale Lieferanten und kreiert aus saisonalem Gemüse, Fleisch und Früchten herzhaft und sehr bekömmliche Gerichte. Abends dient der geschmacklichen Verführung die à la Carte. Ihre hauseigene 180-grammige Urwaldhauswurst auf einem Gemüsespiegel mit Chäs-hörnli angereichert, die Ricotta-Täschli oder das spezielle Appenzellerfondue der regionalen Käseerei in Grub sättigen delizios alle Bäuche.

Samstags und sonntags werden Gäste mit einer wechselnden Spezialität überrascht. Von der feinabgestimmten Speisekarte kann man aber genauso bestellen. Das Wirtepaar verköstigt ihre Gäste äusserst kreativ immer wieder auf das Neue. Dies gilt auch für Getränke. So kann man nach einer Wanderung zu zweit, mit dem Verein oder zu einem gemütlichen Fondue vom eigen kreierten Bier, dem Urwaldhausbier, erfrischt werden. Auch überzeugt ihre Weinkarte. Die sorgfältig, auserlesenen Ostschweizerweine deuten

an, auf welchen Aspekten ihre Betriebsphilosophie beruht. Das Wirtepaar unterstützt regionale Bauern, Metzger, Käser und Bäcker und setzt bewusst auf die Erhaltung der verschiedenen Handwerkerkünste in der Umgebung.

Schmackhafte Frühlingsspeisen

Die Kundschaft kann sich besonders auf das Frühlingsspeisenmenü freuen. Spargel- und Bärlauch-Delikatessen werden genauso serviert wie etwa regionale Bachforelle oder der herzhaft Käsensalat für Hartgesottene. Neu werden auch drei Gästezimmer angeboten. Michèle Müller und Fredy Lüscher freuen sich auf die gemeinsamen Stunden mit ihren Gästen.

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Freitag, 10 bis 22 Uhr
 Samstag und Sonntag, 10 bis 22 Uhr
 Montag und Dienstag, Ruhetag

Urwaldhaus Wirtschaft zum Bären

Robach 25, 9038 Rehetobel
 T 071 877 13 13
www.urwaldhaus.ch

Bistro Steig
 Industriest. 28
 9100 Herisau
 Tel. +4171 351 79 40
 Fax +4171 351 79 41
www.bistro-steig.ch

4 verschiedene Mittagsmenüs
 (warme Küche bis 22.00 Uhr)

Röstiwochen
11. - 22. Februar jeweils
ab 17:00 Uhr

Öffnungszeiten:
 Montag bis Freitag 07.00 - 23.00 Uhr
 Samstag/Sonntag Ruhetag
 Auf Euren Besuch freuen sich Peter und Team.

Benvenuti
 Pizzeria Mineralbad

Willkommen

Wir heissen Sie herzlich willkommen in unserer Pizzeria! Maria D'Amato und Damiano Gadaleta Geniessen Sie unsere authentische italienische Küche!

Pizzeria Mineralbad
 beim Appenzeller Heilbad
 9038 Rehetobel
 Tel. 071 891 34 16
www.pizzeriamineralbad.ch

Keine Zeit für Ihren Online-Auftritt?

Sie müssen nicht alles selber machen!



Schwieters
 einfachgastfreundli.ch

Marketing im Tourismus & Gastgewerbe

www.einfachgastfreundli.ch

Machen Sie das, was Sie am Liebsten tun: Gäste verwöhnen.

RESTAURANT SCHWANEN

9052 Niederteufen
 Tel. 071 333 17 25
www.rest-schwanen.ch

Der Treffpunkt.

Urgemütliches und heimeliges kleines Restaurant mit gut 20 Sitzplätzen.

Vom Schnörli zum Schwänzli
 Hackbraten, Leberli, Nierli, Rindshaxe, Suure Moggä, Rindsschulterbraten, Gizzi Milken, u.s.w.
 Schottischer Lachs hausgeräucht.

Öffnungszeiten:
 Mo - Fr 18.00 - Fertig
 Sa + So geschlossen oder Gruppen

Da Gerardo
 SAPORE MEDITERRANEO
 Pizzeria Trattoria

Unter neuer Führung!

Aktuell:
 Diverse hausgemachte Teigwaren
 Auf Euren Besuch freuen sich Alexandrina und Angelo

Langgasse 30
 9008 St. Gallen
 071 553 11 03
 E-Mail: dagerardo.a.a@gmail.com
 Facebook: Da Gerardo