



Restaurant Bahnhofli, Root LU

«Wahrscheinlich bin ich mit 64 Jahren das älteste, je neu eingetretene Gilde-Mitglied!», sagt Küchenchef und Gastgeber Walter Sagässer lachend. 2016 eröffnete er zusammen mit seiner Frau

Theresa (64) das Restaurant Bahnhofli.

Herzstück ist der Riverside Saloon mit Wintergarten (130 Plätze), Western Steakhouse und Bar mit À-la-carte-Gerichten und offener Feuerstelle, wo über Buchenholz gegrillt wird. «Von Krustentieren über Fisch bis hin zu Edelfleisch bieten wir alles an», sagt Sägesser. «Auch den einheimischen Gotthard-Zander haben wir im Angebot.» Fisch ist ihm sehr wichtig, er gehört seit vielen Jahren der Tafelgesellschaft Goldener Fisch an.

Ein weiteres Standbein ist das Säli, wo man stilvoll unter Kronleuchtern, aber ohne weisse Tischtücher das kulinarische Angebot und Bankette ab 20 bis 100 Personen geniessen kann. Ein dritter Bereich ist die Gaststube, eine heimelige Dorfbeiz, in der sogar geraucht werden darf.

Restaurant Bahnhofli

Bahnhofstrasse 42, 6037 Root

+41 41 450 50 25

www.bahnhofli-root.ch



Adaastra Boutique Hotel by mounge, Naters VS

Christian Frank Imhof (53) und seine Frau Norma Gemmet (48) führen das Adaastra Boutique Hotel by mounge in dritter Generation. «Meine Grossmutter

hat das Hotel 1961 erbaut, meine Mutter hat es weitergeführt, und nun bin ich an der Reihe», erzählt Imhof. Die Aufnahme in die Gilde bezeichnet Imhof als eine grosse und lang ersehnte Ehre.

Imhofs legen viel Wert auf Ambiente und Ästhetik, was sich durch das ganze Haus zieht. Jedes der 35 Zimmer ist stilvoll eingerichtet, ebenso das hauseigene Restaurant Patatüt. Kulinarisch präsentiert es sich mit einem breiten Speisenangebot. «Wir bieten von Oona Kaviar über Austern bis hin zu Dry Aged Beef», so Imhof. Auf ihre Kosten kommen auch Vegetarier, Veganer oder Menschen, die sich nach dem Keto-Prinzip ernähren.

Das Haus verfügt über zwei kleine Seminarräume und einen grossen Saal (200 Plätze) für Feiern aller Art. Die Imhofs führen in Naters auch das Adhoc Design Hotel mit der Joker Bar & Pub inklusive hauseigener Briger Brauerei.

Adaastra Boutique Hotel

Furkastrasse 16, 3904 Naters

+41 27 922 99 99

www.mounge.ch



Gmaandhuus8213, Neunkirch SH

Das 1568 erbaute Gmaandhuus8213 ist ein Traditionshaus. Seit 2016 ist Marco Rüedi (46) hier Pächter, Geschäftsführer und Gastgeber. «Das ist für mich und die

zwölf Mitarbeitenden ein schöner Meilenstein für alles, was wir bisher geleistet haben», sagt er über die Gilde-Aufnahme.

Das Restaurant besticht durch viel Holz und weiss gedeckte Tische. Hinzu kommen ein Saal und eine Lounge. Das beliebteste Gericht ist zweifellos das Cordon Bleu. Aber auch eine klassische Bouillabaisse, ein vegetarisches Gemüse-Quinoa-Curry oder eine traditionelle Kalbsschulter stehen auf der Karte des historischen Restaurants. Ein weiterer Renner ist der monatliche Sonntagsbrunch, der meist lange im Voraus ausgebucht ist. Die geografische Lage des Gmaandhuus8213 mitten im Weinbaugebiet verpflichtet: Deshalb sind die guten Tropfen aus der Region für das Gasterlebnis von zentraler Bedeutung. «Wir bieten nur Schaffhauser Weine an», sagt Rüedi und fügt schmunzelnd hinzu: «Und einen Italiener, um die Welt zu retten.»

Gmaandhuus8213 Restaurant

Vordergasse 26, 8213 Neunkirch

+41 52 681 59 59

www.gmaandhuus8213.ch



Restaurant Fahr, Künten-Sulz AG

Manuel Steigmeier (29) und seine Frau Alexandra (35, Chef de Service) führen seit 2017 das mit einem Michelin-Stern und 17 GaultMillau-Punkten ausgezeichnete Restaurant Fahr. «Die Aufnahme in

die Gilde ist eine zusätzliche Wertschätzung, nicht nur für das Kochtechnische, sondern für den Zusammenhalt in der Gastrofamilie», sagt Steigmeier.

Der Sternekoch und sein junges Team von neun Mitarbeitenden setzen bei Fleisch und Fisch auf die Schweiz. Ansonsten bezieht er möglichst nur regionale und nachhaltige Produkte. Steigmeiers Küche ist puristisch, modern und doch traditionsbewusst. «Beim Fleisch setzen wir nicht nur auf Steaks, bei uns gibt es oft auch Second Cuts», erklärt er. Gemüse spielt in seiner Küche eine immer grössere Rolle; das mehrgängige Abendmenü gibt es auch als vegetarische Variante. «Ja, wir sind ein Fine-Dining-Restaurant, aber mittags bieten wir auch einen einfachen, gutbürgerlichen Teller an für Gäste, die weniger Zeit haben oder nicht so viel ausgeben wollen.»

Restaurant Fahr

Grossacherweg 1, 5444 Künten-Sulz

+41 56 241 00 00

www.fahr-sulz.ch