



## 6 | formidable Pelikan

CH-9000 St. Gallen, Schmiedgasse 15  
Tel. +41 71 517 94 28  
[www.formidable-pelikan.ch](http://www.formidable-pelikan.ch)  
Hauptgerichte 28-38 SFr., Menü ab 65 SFr.

Das „formidable Pelikan“ in der Schmiedgasse ist eines der ungewöhnlichsten Restaurants in der St. Galler Altstadt. Mobiliar und die übergroße Glas-theke im Gastraum zeugen noch von der Vergangenheit als traditionsreiches „Café Pelikan“. Doch inzwischen hat sich das „neue“ Pelikan unter Leitung von Désirée Fatzer als eines der immer noch wenigen veganen Restaurants in der Ostschweiz etabliert. Dass Genuss, Nachhaltigkeit und Ethik Hand in Hand gehen können, ist der Anspruch des kleinen „formidable“-Teams. Das heißt nicht nur vegetarische Küche, sondern ausschließlich vegane Speisen aus regionalen Bio-Zutaten, täglich frisch zubereitet. Aber das Konzept geht eigentlich noch viel weiter: Secondhand-Geschirr, Mobiliar aus dem Brockenhaus und eine Zero-Waste-Philosophie in der Küche: Alles soll, wenn möglich, wiederverwertet werden. Und wie sieht es mit dem Genuss aus? Ziemlich gut, finden wir. Wer als passionierter Flexitarier mit einer gehörigen Portion kulinarischer Neugierde herkommt, wird hier genauso wenig enttäuscht wie überzeugte Vegetarier und Veganer unter den Gästen. Während tagsüber Häppchen und Mittagmenüs im Vordergrund stehen, wird ab 18 Uhr veganes Fine Dining serviert. Zum Auftakt unseres Abends gibt es auf Empfehlung der jungen Gastgeberin ein Glas PetNat vom Bielersee. Die Naturweine im Ausschank kommen alle aus der Schweiz und können auch „über die Gass“ gekauft werden. Auf der Speisekarte hat es viele Salatvariationen, je vier Zwischen- und Hauptgänge sowie ein Überraschungsmenü, wahlweise in drei oder fünf Gängen. Wir starten mit einem kleinen Rucolasalat, Kimchi und Karottenglace als Gruß aus der Küche. Bitternoten, dezente Schärfe und Frische sind dabei in schöner Balance – ein guter Auftakt! Im Zwischengang dann eine kleine Überraschung: auf unserem Teller Karotten, die in Aussehen, Textur und vor allem Raucharoma kaum von Räucherlachs zu unterscheiden sind. Dazu nussige schwarze Quinoa, scharfer Meerrettichschaum und ein süßliches Gurkenglace als Beilagen. Auf die Diskussion, ob vegane Gerichte

Fleischprodukte in Geschmack und Aussehen imitieren sollen, wollen wir uns gar nicht einlassen. Das, was auf unserem Teller ist, gefällt uns jedenfalls ziemlich gut, auch aufgrund seiner ausgeprägten Rauchnoten. Im Hauptgang dann eine riesige Portion Rösti mit Seitan- und Pilzgeschneitzeln in Weißweinsauce. Überhaupt, die Portionen sind üppig: Hier muss niemand Angst haben, dass er nicht satt wird. Zum Abschluss unseres Besuchs gibt es dann noch Waffeln nach belgischer Art, natürlich nicht mit Sahne, sondern mit süßlichem Linsenrahm.

## 7 | Restaurant Barz

CH-9001 St. Gallen, Bankgasse 4  
Tel. +41 71 571 06 14  
[www.barzsg.ch](http://www.barzsg.ch)  
Hauptgerichte 31-48 SFr.

Das Allerbeste zuerst: Das Barz ist wieder offen. 2017 hatte Chef Markus Schenk hier angefangen und nach Eröffnung des Corso das intime Lokal als Zweitbetrieb weitergeführt; seit dem Corona-Lockdown war es aber geschlossen, weil die wirtschaftliche Grundlage fehlte. Immerhin war es den St. Gallern seit der langen Ära als Spanien-Lokal Barcelona (der Nachfolgenamen war als Referenz gedacht) in bleibender Erinnerung. Da ergab sich als glückliche Fügung, dass das Aus-sichtsrestaurant Falkenburg über der Stadt wegen eines Küchenumbaus 2024 geschlossen war und die Pächter Patrick und Sanja Wetzold gerne die Gelegenheit ergriffen, in der Stadt nahtlos weiterzumachen – vor allem auch, um ihren famosen Küchenchef Costantino Scardione nicht zu verlieren. Der Halbtalener (Vater Neapolitaner, Mutter Emmentalerin) ist für seine auffällige rote Kochjacke weiterherum bekannt. Zudem ist das Barz mit seinen beliebten Außenplätzen auf der Gasse im Sommerhalbjahr gewissermaßen ein Pendant zur Falkenburg-Terrasse. Der großzügige Gruß aus der Küche mit Spaghetti, Pilzen und Parmesan würde sich auch gut als erster Gang machen. Die effektiv als Vorspeise gewählte ofengebackene Tomme Vaudoise überrascht durch die Präsentation im Gusspfännli. Des Chefs Idee ist es, dass der Käse wie bei einem Fondue mit dem Knusperbaguette aufgetunkt werden kann. Auch ungewohnt die Dar-



reichung der Forelle im Salzmantel; diese leckere Zubereitungsart kennt man ansonsten eher von Meeresfischen. Scardione serviert gerne Traditionelles mit einem neuen Dreh. Er pflegt Klassiker wie Hackbraten und Kalbskopf; das „St. Galler Poulet-Cordon-Bleu (gefüllt mit Klosterkäse und Bratwurstbrät) ist denn auch ein Dauerbrenner. In ein Alt-St. Galler-Lokal gehören auch Kanton-leberli, die mit perfekter Konsistenz überzeugen, etwas schade nur, dass dazu keine traditionellen Rösti, sondern eher untypische Spätzli gereicht werden. Verblüffung löst die „Live-Dessertkarte“ aus: Sanja Wetzold serviert auf dem Tablett gleich eine Handvoll Weckgläser mit verschiedenen Optionen, von Caramelköpfl über Schokomousse bis Vermicelles. Eine sehr einladende Idee. Im kommenden Mai werden die Wetzolds zwar „häufig“ wieder auf die Falkenburg ziehen, doch fürs Erste ist geplant, dass sie das Barz jedenfalls zwei Jahre weiterführen. ph

## 8 | Trübli

CH-8400 Winterthur, Bosshardengässchen 2  
Tel. +41 52 212 55 36  
[www.restaurant-truebli.ch](http://www.restaurant-truebli.ch)  
3-Gang Menu surprise 95 SFr.

Es gibt wohl kaum ein anderes Restaurant, in dem der Gast mittels eines Ablaufdiagramms erklärt bekommt, wie das Menü funktioniert. Einfach grandios, diese Idee. Die Auswahl-Optionen beziehen sich lediglich auf die Auswahl der Anzahl Gänge. Wein oder nicht, vegetarisch oder nicht. Denn bei den Gerichten selbst gibt es keine Wahl. Menu surprise kann man bestellen, das war's. Dann heißt es, sich überraschen zu lassen. Denn selbst in der Karte steht nicht, was serviert wird. Erst wenn der äußerst freundliche Service mit dem Teller an den Tisch kommt, erfährt man, was man bekommt. Surprise pur! Der Gruß aus der Küche überzeugt bereits vollkommen. Kürbis als Creme, als gepökelte Brunoise, als Emulsion vom Kürbiskernöl. Zauberhaft grazil angerichtet, das Geschirr kreativ und stilvoll. Das servierte Brot ist natürlich aus eigener Produktion. Auf Regionalität wird großen Wert gelegt, so kommen die meisten Zutaten aus der Schweiz – wie beispielsweise auch das Piemonteser Jungrind für das ausgezeichnete Tabou-