

Der «Schneggen» in Buchs

Die letzte Station unserer kulinarischen Reise ist das Spezialitätenrestaurant Schneggen in Buchs. Es ist nicht ganz einfach, das Haus zu finden, doch lohnt sich die Mühe, es zu erfragen. Vorab sei gesagt, dass es am bequemsten per Auto zu erreichen ist, da kein öffentliches Verkehrsmittel in seine Nähe führt. Wer Zeit hat, wird vor und nach dem Essen sicher gerne einen Spaziergang machen, und das wäre dann die zweite Möglichkeit, den «Schneggen» zu besuchen, der erhöht gelegen ist: als Höhepunkt einer kleinen Wanderung, wie man sie hier oben fast eben aus in schönster Landschaft machen kann.



Markus Marxer sorgt meisterhaft für das leibliche Wohl seiner «Schneggen»-Gäste und bietet ihnen zu jeder Jahreszeit aus Küche und Keller vom Guten das Beste.

Das Spezialitätenrestaurant Schneggen ist ein reiner Familienbetrieb, dem der Liechtensteiner Markus Marxer vorsteht und in dem seine Frau, die Eltern und zwei Schwestern zum Wohl der Gäste tätig sind. Dazu kommt natürlich das nötige Personal für Service und Küche, deren Chef Markus Marxer ist. Der «Schneggen» ist ein traditionsreiches Haus, das 1904 als offene Tanzhalle entstanden ist und seit 33 Jahren der Familie Marxer gehört.

Beim Gang durch Garten und Lokalitäten kann man wahrlich ins Schwärmen kommen. Der grosse, gepflegte Garten mit bequem möblierten, baumbeschatteten Sitzplätzen liegt genau gegenüber den imposanten Bergen des Fürstentums Liechtenstein und der zu ihren Füßen gelegenen Ortschaften. Da begreift man Markus Marxers Aussage, dass seine Hauptkundschaft naturbezogene Individualisten seien, dass aber auch viele Fa-

Interview

milien den Weg in sein Haus immer wieder fänden. Die Räumlichkeiten ermöglichen es, Gesellschaften bis zu 80 Personen zu bewirten, ohne den Normalbetrieb zu stören. Die Werdenbergerstube, behäbig, gemütlich und einladend ganz in dunklem Holz gehalten, bietet 45 Gästen bequem Platz; sie dient als Hauptrestaurant. Für Familien- und Firmenanlässe eignet sich das Arvenstübli, in dem oft auch Fondue-Essen stattfinden. Die bis 40plätzig, mittels einer verschiebbaren Wand von der Werdenbergerstube abgetrennte Grillstube präsentiert sich im wertvollen, massiven Eichenkleid. Ein Barbetrieb mit separatem Eingang mit Dancing zu Live-Musik ist verpachtet.

Die Familie Marxer offeriert ihren Gästen eine gepflegte Auswahl an kleineren und grösseren Menüs. Wer ein Tellergericht möchte, erhält auch das gerne und ebenso liebevoll gekocht wie das grösste Essen. Fleischgerichte vom Grill und Fischgerichte sind Küchenchef Marxers Spezialitäten, und seine Kundschaft soll wissen, dass alles Fleisch im Haus gelagert und gepflegt wird. Fische kommen immer saisongerecht und frisch aus dem Meer und dem Bodensee ins Haus. Weil zu gutem Essen ein guter Wein besonders mundet, pflegt der «Schneggen» auch den Keller mit Liebe und offeriert herrliche Tropfen aus der Schweiz, Italien, Spanien und natürlich Frankreich. Zum Schluss noch ein Hinweis: Der «Schneggen» ist am Samstag erst ab 15 Uhr und am Sonntag nur bis 17 Uhr offen; am Montag bleibt er geschlossen. kü