



## 10 Gutscheine zu gewinnen

Möchten Sie im Spezialitätenrestaurant Schneggen in Buchs kulinarische Höhenflüge erleben? Die sofa-Redaktion und das Spezialitätenrestaurant Schneggen verlosen zehn Gutscheine im Wert von je 50 Franken. Beantworten Sie die drei Fragen, die im Schneggen-Inserat aufgeführt sind, das am Dienstag, 29. März 2005, im Werdenberger & Obertögenburger und dem Liechtensteiner Volksblatt erscheint. Um die Fragen beantworten zu können, benötigen Sie diese sofa-Ausgabe. Viel Glück.

# Oase auf dem Schneggen- bödeli

Der Wirt geht selbst «in die Pilze», kauft sein Fleisch am Stück und kocht von Grund auf mit einheimischen Spitzenprodukten. Die Wirtin sorgt für das überraschende Drumherum. Das kann auch mal ein Meer von Rosen sein. Da der «Schneggen» mitten im Buchser Naherholungsgebiet liegt, braucht sich der Gast auch nicht wundern, wenn ein Reh in die gute Stube äugt.

Mit allen Sinnen geniessen – wenn den Weg zum Spezialitätenrestaurant Schneggen findet, der hat Ihr gesucht. Ein bisschen abenteuerlich über das steile, dafür stets perfekt geräumte Fallengässli – oder zu Fuss über den Sinnespfad vom Werdenberger Seel aus. «So fern und doch so nah» beschreibt das Wirtepaar Markus und Sylvie Marxer seine versteckte Idylle auf dem Schneggenbödeli, dort, wo vor 100 Jahren ein Weinberg war, mit vielen Schnecken in den von Hand aufgefüllten Terrassen.

## Kochen ist Liebe

Karrierestationen? «Im Endeffekt kommt es darauf an, ob einer seinen Beruf gerne hat», sagt Markus Marxer, Chef und Koch in einer Person. Seit 30 Jahren frönt er seiner grossen Leidenschaft. Er kocht gerne asiatisch, italienisch, mag aber auch die klassische französische Küche. Und ganz wichtig: «Maggi und Co. haben bei uns keine Chance.» Kräuter kommen aus dem eigenen Garten. Teigwaren, Saucen, Fonds, Glaces, Kuchen etc. sind

hausgemacht. Die Rohprodukte bezieht der Schneggen, als zertifizierter Betrieb von Culinarium Schweiz, wenn immer möglich, aus der Region.

So finden sich zum Beispiel auf der Mittagskarte, neben den Schneggenklassikern Kalbshackbraten und Zürigeschnetzeltes, auch ein Heidschnucken-Piccata auf Waldpilzrisotto. Ein saisonales Gericht, nur noch bis Ende März zu haben, mit Heidelamm vom Buchserberg. Aber auch schlichte Gerichte wie Spagetti Arabiata oder Wurstweggen. Einfach, günstig und hausgemacht. Das respektable Schöpplangebot oder das gute Sortiment im 7-1-Offenausschank, lassen auch zu Mittag den guten Tropfen zu. Abends nehmen Gäste ihren «Restwein» einfach mit nach Hause.

Wir liebäugeln mit dieser Speisefolge: Seezungenstreifen und Riesencrevetten mit Schneggencurry, Kalbsmedaillon vom Grill auf Ra-

gout mit Grünspargeln, neue Kartoffeln, Krokant-Cornet mit Erdbeeren.

### La vie en rose

Schneggen-Gäste habens gut. Sie freuen sich auf Spezial-Events wie «Wine&Dine» (Achtung: das nächste am 18. Mai mit dem Weingut Schloss Gobelburg). Auf das Rosenfest im Sommer - Dinnieren auf der Terrasse mit südländischem Flair und lieblichem Rosenduft. Oder auf das italienische Brunch-Buffet (jeden ersten Sonntag ab Juni bis und mit September). Am Donnerstag, Freitag und Samstag lockt der «Snails Highergro- und Club» die Disco von Dario Marxer und Mario Sprecher. Mit internationalen DJ's und regelmässigen Salsaabenden. Infos unter [www.snail.ch](http://www.snail.ch).

Text: Dagmar Oehri

Bilder: Maurice Shourot



### Spezialitätenrestaurant Schneggen

Fallengässli 6, 9470 Buchs  
Telefon: 081 / 756 11 22  
Fax: 081 / 756 32 96  
E-Mail: [rest.schneggen@bluewin.ch](mailto:rest.schneggen@bluewin.ch)  
**Öffnungszeiten:**  
Montag bis Freitag von 11 bis 24 Uhr,  
Samstag von 16 bis 24 Uhr und  
Sonntag zwischen 10 und 16 Uhr.  
**Geschlossene Gesellschaft:**  
ab 20 Personen auch am Ruhetag  
Bankette, Hochzeiten bis 60 Personen,  
Hochzeitsapéros auf der Terrasse bis  
150 Personen, abgetrenntes Nicht-  
raucherstübl  
**Catering:**  
\*rent the chef\*

## Fleischtiger

Dass Fleisch nicht gleich Fleisch ist, zeigt Markus Marxer anhand seines begehrten T-Bone-Steaks. Als einer der letzten Betriebe im Raum St.Gallen/Liechtenstein kauft Markus sein Fleisch am Stück, lagert es im hauseigenen Kühlraum, beinelt aus und bereitet zu, wenn der Zeitpunkt ideal ist. «Gut abgehangen ist das Fleisch feiner, zarter, milder», weiss der Profikoch. «Auch begeisterte Fleischesser merken den Unterschied. Noch dazu, wenn das Steak vom Lava-Grill kommt!»



### Februar-Gewinner

Gewinner der Gutscheine im Wert von je fünfzig Franken vom Gourmet-Restaurant Basilic in Chur sind:

- Marina Clemente, Sevelen
- Irmgard Gadow, Gamprin
- Anni Haltner, Buchs
- Maria Luise Kranz, Ruggell
- Christine Müssner, Bendorf
- Irmgard Resperger, Buchs
- Anita Rohrer, Buchs
- Anita Tschütscher, Schaan
- Elisabeth Stock, Eschen
- Jürg Vögeli, Buchs