

LÖMMENSCHWIL

9308/SG



NEUE BLUMENAU

Bernadette Lisibach
Romanshornstrasse 2
9308 Lömmenschwil
Tel. 071 298 35 70
info@neueblumenau.ch
www.neueblumenau.ch



Anfahrt Autobahn A1 Ausfahrt St. Gallen-St. Fiden, Richtung Kronbühl-Wittenbach-Romanshorn **Ruhetage** Sa Mittag, So und Mo **Betriebsferien** 9.–22. April 2012, 29. Juli–13. Aug. 2012



In der Neuen Blumenau befinden wir uns mitten in der grünen Natur zwischen St. Gallen und Bischofszell. Seit November 2011 führt Bernadette Lisibach, einst an der Seite von Spitzenkoch Daniel Bumann, den schönen Betrieb. Unspektakulär auf der Karte beschrieben und fulminant auf dem Teller werden die Eglifilets, auf der Haut gebraten und geschichtet mit gedünsteten Fenchelstreifen, mit Fenchelmousse und Zitronenjus serviert. Auch die leicht gebundene Geflügelsuppe mit Kresse und Weissbrot und die Schweizer Kalbsmilken mit Perlzwiebeln überzeu-

gen. Die Küche versteht es, die zarten Eigenaromen der qualitativ hochstehenden Produkte zur Geltung zu bringen. Zum rosa und doch kross gebratenen Entrecote vom Mörschwiler Rind und zum schottischen Lachs, wunderbar zart und mild im Geschmack, ordern wir einen roten Mas Torto 2001 aus der Region Montsant in Spanien. Die Käseauswahl aus der Region wird von der Chefin am Tisch höchstpersönlich präsentiert und serviert – eine schöne Geste. Ganz auf der Linie des Hauses ist auch das Dessert. Was sich als Nougat-Halbgefrorenes mit Birne und Mandel ankündigt, erfreut Augen wie Gaumen, schlicht und ohne unnötigen Firlefanz.