



Die WaldRose öffnet Gaststube und Terrasse



Die WaldRose in Rossrüti bei Wil mit ihrer herrlichen Aussicht über die Toggenburger Hügel zum Säntismassiv ist wieder offen. Karin Mueller-Mäder feiert mit ihrer traditionsbewussten Küche den Frühsommer mit kulinarischen Rohstoffen aus der Ostschweiz. Auf ihrer Saisonkarte stehen klassische Schmorgerichte wie Kalbshaxen (Osobucco) oder Saure Mocke begleitet von hausgemachten Spätzli oder Händöpfelstock – auf Wunsch selbstverständlich mit einem Seeli aus würziger Bratensauce!

Die liebenswürdige Gastgeberin setzt handwerklich gekonnt auf klassische Küche und traditionelle Hausmannskost. Oberstes Gebot für sie und ihr Team ist Frische: Die Speisekarte ist deshalb übersichtlich und dabei so saisonal und regional wie möglich. Erdbeeren oder weisse Spargeln gibt es beispielsweise erst, wenn sie aus heimischem Anbau erhältlich sind, dann dafür in mehreren delikaten Variationen. Zum Dessert empfiehlt die Chefin zum Beispiel eine ihrer mit viel Können und Liebe gebackene, ofenfrische Tarte mit Glace und Rahm. Die gemütliche holzgetäfelte Gaststube bietet 35 Plätze.

Eine Reservation empfiehlt sich. Entweder auf 071 565 19 20 oder online auf der stimmungsvollen Webseite waldrose.ch