



Den Frühling feiern in der WaldRose



Die *WaldRose* in Rosstrüti bei Wil mit ihrer herrlichen Aussicht über die Toggenburger Hügel zum Säntismassiv ist wieder offen. Karin Mueller-Mäder feiert in der Küche den Frühling mit kulinarischen Rohstoffen aus der Ostschweiz. Auf ihrer Frühlingkarte stehen kreative Bratenrezepte wie gefüllter Kalbshohrücken oder Suure Mocke begleitet von hausgemachten Spätzli oder Händöpfelstock – auf Wunsch mit einem Seeli aus würziger Bratensauce!

Die sympathische Chefin setzt auf klassische Küche und gekonnte Hausmannskost. Oberstes Gebot für sie und ihr Team

ist Frische: Die Speisekarte ist übersichtlich und dabei so saisonal und regional wie möglich. Weisse Spargeln gibt es beispielsweise erst, wenn sie aus heimischem Anbau erhältlich sind, dann dafür in diversen delikaten Variationen. Zum seligen Abschluss empfiehlt die Gastgeberin zum Beispiel eine ofenfrische Tarte mit Glace und Rahm. Die *WaldRose* ist von Karfreitag bis Ostersonntag geöffnet. Die gemütliche holzgetäfelte Gaststube bietet 35 Plätze.

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