

Täglich Sonntagsbraten

Natürlich haben wir schon vor dem Besuch im Restaurant Waldrose auf der Website geschmökert. Und wussten daher bereits von der Spezialität des Hauses: Braten und Geschmortes. Wie für uns gemacht, denken wir auf unserem Weg nach Boxloo, einem Weiler über Rossrüti bei Wil. Angekommen bei der «Waldrose», können wir uns vorstellen, wie grandios die Aussicht bei klarem Himmel wäre. Heute allerdings ist's nass und kühl, bestes Wetter also für eine gemütliche kleine Gaststube. Genau das tref-



fen wir an. Bei einem Hausapéro (weisser Portwein, gespritzt mit Tonic, 8.-) stimmen wir uns auf den Abend ein, unkompliziert und warm ist die Atmosphäre in der «Waldrose». «Feinstes aus dem Schmortopf» lesen wir: Ossobuco Gremolata (34.-), Coq au vin (36.-) oder Suure Mocke (36.-), Rindsbraten, der mehrere Tage lang mariniert wird. Dazu werden frische Eierspätzli oder Kartoffelstock mit Seeli serviert. Auf den Kartoffelstock freut sich mein Gegenüber bereits. Einmal zu Stock, einmal zu Polenta bestellen wir Arista, toskanischen Schweinsbraten (mit Gemüse 38.-), der auf der wöchentlich wechselnden Spezialitätenkarte steht. Dort finden wir auch Cipolottisuppe mit Tomatensalsa (9.50) und Melone mit Rohschinken und Parmesansplitter (16.-). Damit wollen wir beginnen.

Zur Ansicht am Tisch

Wirtin und Küchenchefin Karin Müller-Mäder zeigt uns das Bratenstück, von dem sie uns später servieren wird. Seit Frühling 2016 ist die aufgestellte und herzliche Gastgeberin in der «Waldrose» und hat sich hier dem Braten und Schmoren verschrieben. Welch ein seltenes Glück für Liebhaberinnen dieser klassischen Küche, wie wir es sind! Vor dem Arista widmen wir uns erst einmal den Vorspei-

sen. Eine grün-rote Überraschung ist die Suppe aus Frühlingzwiebeln und Tomaten – frisch und würzig. Süss und würzig sind Melone (richtig schön reif) und Rohschinken.

Zum Hauptgang bestellen wir ein Glas Pinot Noir aus Mels, (Bärtsch, 7.20/dl). Und dann schwelgen wir bei zartem Schweinsbraten, seinem kräftigen Jus, hausgemachtem Kartoffel-

stock und Polenta. Das könnten wir immer essen. Probieren würden wir aber gerne auch den «Waldrose»-Hit: «Käsespätzle nach original Bregenzer-Wald-Rezept» (mit Salat oder Apfelmus, 22.-). Oder den lauwarmen Gemüsesalat an Apfel-Chilidressing mit Olivencrostini (14.-/22.-). Das verschieben wir, vielleicht auf einen sonnigen Tag, sitzen dann in der Gar-

tenwirtschaft und staunen den Sämtis an. Für heute sind wir beim Dessert angelangt. Die Wahl fällt auf Heidelbeertarte (Wochenspezialität, 7.50), und Schoggikuchen mit Vanilleglacé (12.-). Die gebrannte Crème nach Grossmutter's Art (8.-) sparen wir uns für nächstes Mal auf.

Yvonne Stadler



Zuoberst im Weiler Boxloo bei Rossrüti, mitten im Grünen: das Restaurant Waldrose. Bild: Mareycke Frehner