

TAGBLATT

7. Mai 2015, 02:35 Uhr

«Anker», Unterschlatt: Die Entdeckung



"Zu Tisch" Picto (Bild: Beda Hanimann)

BEDA HANIMANN

Die Frage, wie ein Restaurant zwischen Teufen und Appenzell zum Namen «Anker» kommt, drängt sich auf. Myrtha Geiger-Ender, die mit ihrem Mann Daniel das Lokal vor drei Jahren von dessen Eltern übernommen hat, weiss die Antwort längst: Es habe einmal Pläne gegeben, die Sitter zu stauen und damit unterhalb von Appenzell einen See anzulegen.

Doch den Standortvorteil als Strandrestaurant braucht der «Anker» gar nicht. Was die jungen Wirtsleute letzten Herbst realisiert haben, macht den Traum von einem See hinfällig. Der angebaute Stall wurde abgebrochen und durch einen Neubau ersetzt. Ein wesentlicher Teil des alten Holzes fand

wieder Verwendung, eine Glasfront lässt den Blick aus dem Speisesaal in Richtung Alpstein schweifen. Ein grossartiges, überraschendes Raumerlebnis.

Charly Gmünder als Mentor

Daniel Geiger hat bei Charly Gmünder im «Bären» Gonten gelernt und unter anderem auch im Hof Weissbad gearbeitet. Schon bei der Übernahme vor drei Jahren sei klar gewesen, dass sie stärker auf kulinarische Erlebnisse setzen wollten, sagt Myrtha Geiger-Ender. Dafür bietet sich der neue Speiseraum mit Galerie an. In der alten Gaststube, wo weiterhin gjasst und geraucht wird, lebt aber auch das alte Cachet weiter.

Freude machen nicht nur die gelungene Kombination aus alt und neu, die Aussicht und der schöne Garten, sondern auch die Küche. Unter dem Stichwort «Altbewährtes» gibt es etwa Spatz (14.–) oder Kutteln an Weissweinsauce (14.–).

«Aktuelle Genüsse» versprechen derzeit ein Salmfilet auf Spargeltagliatelle (34.50) oder Kalbsschnitzel auf Bärlauchpesto mit grünen und weissen Spargeln (39.50).

Klassisch und modern

Die Standardkarte lockt mit Dani's Chili-Weissweincrèmesuppe (9.50), einem mit Mostbröckli und Appenzellerkäse überbackenen Schweinssteak (25.–) oder Kalbsleber (26.–); Beilagen werden in der Regel separat verrechnet. Daniel Geiger verbindet (passend zur Architektur) klassische Kochkunst mit moderner Leichtigkeit. Auch der Businesslunch (38.–) bei unserem Besuch ist ein bezauberndes Beispiel dafür: Grüne Spargelcrèmesuppe, Kalbsschnitzelchen mit sechs Gemüsen und Kroketten sowie Schokolademousse mit Erdbeeren.

Unser Eindruck: Einer der aussergewöhnlichsten Restauranträume des Appenzellerlandes und eine

Gastronomie, die rundum Freude macht und bis in die Details stimmt.

Anker, Appenzell-Unterschlatt Myrtha und Daniel Geiger-Ender, Unterschlatt 14, 9050 Appenzell, Tel. 071 787 14 12 www.anker-unterschlatt.ch Öffnungszeiten: So ab 16 Uhr und Mo geschlossen Karte: Mittagsmenu mit Suppe und Salat 16.–, Business-Lunch 38.– (3 Gänge). A-la-carte-Hauptgerichte 16.– bis 39.50

Diesen Artikel finden Sie auf St.Galler Tagblatt Online unter:

<http://www.tagblatt.ch/ostschweiz/ostschweiz/tb-os/Anker-Unterschlatt-Die-Entdeckung;art120094,4215947>

COPYRIGHT © ST.GALLER TAGBLATT AG

ALLE RECHTE VORBEHALTEN. EINE WEITERVERARBEITUNG,
WIEDERVERÖFFENTLICHUNG ODER DAUERHAFTES
SPEICHERUNG ZU GEWERBLICHEN ODER ANDEREN ZWECKEN
OHNE VORHERIGE AUSDRÜCKLICHE ERLAUBNIS VON
ST.GALLER TAGBLATT ONLINE IST NICHT GESTATTET.