

Zu Tisch

Eine Perle im Quartier

Der Internet-Auftritt hat uns neugierig gemacht. «Es ist uns zu wenig, wenn das Essen gut ist, der Wein recht war und der Service nett», schreiben die Koltans dort, die das äusserlich unauffällige, aber freundlich helle Restaurant Blume in St. Gallen seit fünfzehn Jahren führen, und präsentieren eine Speisekarte, die diesen Anspruch untermauert.

Und sie übertreiben nicht. Schon der Auftakt lässt unsere Herzen höher schlagen: in Haselnuss gebackener Ziegenkäse (13.50) und das gebratene Saltimbocca von der Jakobsmuschel auf hausgemachten Tagliolini (18.50). Die an sie anschliessende, mit Früchten und Pouletbrustwürfeln verfeinerte Schaumsuppe vom roten Thaicurry (12.50) bestätigt es: Wir haben es hier mit einer hochkreativen Küche zu tun, die wenn immer möglich auf regionale Produkte setzt.

Weiter geht es mit dem rosa gebratenen Lammnierstück in Olivenpanade (39.50) und sehr zarten Rindsfiletwürfeln «Stroganoff» (39.50) an einer Prachtsauce. Das Mandelparfait (11.50) rundet den Abend ab – zusammen mit zwei leichten Weinen, zuerst einem St-Saphorin (der Deziliter zu 6.-), dann dem Schaffhauser Cuvée Sonnenspross (zu 6.40). Zuletzt: Die Preise sind recht moderat.

Rolf App

.....
«Blume», St. Gallen

Brauerstr. 27, Tel. 0712451910,
www.restaurant-blume-sg.ch,
Sonntag geschlossen.

