

Fokus Nr. 12 - Dezember 2022

Gastronomie im Obertoggenburg

Liebe Mitglieder

Sehr geehrte Damen und Herren

Kann man im Toggenburg eigentlich gut essen? Welche Restaurants sind zu empfehlen? Welche Küche gibt es hier? Gibt es auch exotische Kost? Dominieren bei der Gastronomie eher einheimische Speisen oder erfüllt man mehr touristische Wünsche der auswärtigen Gäste?

Diese vielen Fragen sind schwierig zu beantworten. Zu verschieden sind die Erwartungen der Gäste, wenn sie als Einheimische oder Ferienaufenthalter oder nur gerade bei der Durchfahrt im oberen Toggenburg Verköstigung suchen.

Typisch für das obere Toggenburg ist sicher die Verbindung von Hotellerie und Gastronomie. Reine Restaurants sind in der Minderzahl, wie die nachfolgende Liste der Betriebe zeigt

Jedenfalls hat seit vielen Jahren schon eine Reduktion der Betriebe stattgefunden, ein «Beizensterben» auf leisen Sohlen. Gab es z.B vor vielen Jahren noch fünf Hotel/Restaurants in Unterwasser sind es heute noch deren zwei, die teilweise ein reduziertes Angebot und verkürzte Betriebszeiten haben. Dominierten damals Restaurants, die den ganzen Tag offen waren, wo gegast und gezechet wurde, wird oft nur noch mittags und abends serviert. Wesentliche Gründe dafür sind sicher der Personalmangel und die Personalkosten, die die Betriebsrechnung arg belasten. Ersatz für die ganztägige Öffnung bieten heute nur noch gewisse Hotelbetriebe und die wenigen Cafés in der Gemeinde.

Zu diesen teilweise existenziellen Fragen und Themen haben wir zwei Interviews geführt: Einerseits gibt uns Hotelier Roland Stump von Stump's Alpenrose Einblick in sein Unternehmen und seine Herausforderungen und auf der anderen Seite ein ganz junger Gastronom, der neu das Hotel Restaurant Rössli in Alt St. Johann führt, Philipp Bauer, der dabei von seiner Frau Josiane Bauer geb. Schlumpf unterstützt wird.

Und schliesslich gilt auch bei der Gastronomie wie sonst im Leben: Man kann nicht nur darüber reden, man muss es auch erleben. Und Kulinarik bzw. Kochkunst ist ohnehin ein weites Feld, das von den Gästen nach eigenem Geschmack bewertet wird.

Somit wünschen wir Ihnen beim Essen und Trinken im Toggenburg viel Genuss und Freude.

Peter Hasler



Was versteht man unter «Gastronomie»?

Die Gastronomie ist jener Teilbereich des Gastgewerbes, der sich mit der Bewirtung von Gästen befasst. Im Gegensatz zu den Gaststätten befriedigt Gastronomie nicht nur die Bedürfnisse Hunger und Durst, sondern auch den kulturellen Bedarf an Erlebnis und Kommunikation. Gastronomie ist eine Sonderform der Gemeinschaftsverpflegung.

Es gibt verschiedene Arten der Gastronomie, wobei der Schwerpunkt auf verschiedene Leistungen gelegt wird: Bars, Bistros, Hotels, Kneipen, Restaurants, aber auch Imbisshallen und Veranstaltungen bieten Gastronomie an

Aus der traditionellen Gastronomie, welche die Gäste nur mit Speisen und Getränken versorgte, haben sich neue Formen entwickelt. Während den Gast in der Systemgastronomie genau definierte Standards erwarten, stellt die Erlebnisgastronomie zusätzlich Unterhaltung in den Vordergrund (aus [Wikipedia](#)).

Kulinarik für Einheimische und Gäste

In der Touristischen Werbung können wir zur Kenntnis nehmen, wie sich die Gastronomie im Obertoggenburg zeigen will. So kann man lesen: «Die Toggenburger Gastronomie orientiert sich stark an den regionalen und saisonalen Produkten und verarbeitet diese auf vielfältige und kreative Weise. Ein breit gefächertes Gastronomieangebot bietet für jeden Anlass und Geschmack den passenden Genuss. Urchige Besenbeizen, einfache Alphütten, regionale Gasthöfe, gediegene Gourmetrestaurants, gemütliche Cafés und angesagte Bars finden Sie im Toggenburg alle in überschaubarer Nähe»

Weiter schreibt die «Regionsorganisation Toggenburg» zum Stichwort «Kulinarik» auf ihrer [Webseite](#): «Genauso wie das Landschaftsbild des Toggenburgs, prägt die Landwirtschaft auch die kulinarische Vielfalt. Jede Region hat ihre eigenen kulinarischen Spezialitäten. Das Toggenburg ist hauptsächlich für die herausragenden Käsemeister und ihre Käsespezialitäten bekannt. Und dafür, dass Sie diese in einer schier unbegrenzten Vielfalt geniessen können. Von den traditionellen Sorten wie etwa dem Bloderchäs bis hin zu den innovativen und international preisgekrönten Kreationen beispielsweise von Willy Schmid aus der Städtlichäsi in Lichtensteig oder aus der Käserei Stofel in Unterwasser. Der Trägerverein «[Chääswelt Toggenburg](#)» macht die rund 200 Toggenburger Käsespezialitäten, aber auch andere kulinarische Schätze der Region, erlebbar und fördert die Produzenten und die Bekanntheit ihrer Produkte» (Ende Zitat).

Diese gastronomische Vielfalt hat auch ihre Grenzen. Internationale und sogar exotische Kochkunst hat es naturgemäss schwer in einem Tal mit viel zu wenig Publikum für städtische Diversität. Und die Touristen wollen ja gewiss auch nicht fremdländische Kost auf der Speisekarte finden, wenn sie das Toggenburg erleben wollen. Da sind halt das Cordon bleu und das Fondue insbesondere in der Skisaison stark gefragt und nicht Hummer und Kaviar.



Interview mit Roland Stump, Hotel Stump's Alpenrose, Wildhaus



Geb. 1960, Ausbildung als Journalist und eidg. dipl. Hotelkaufmann SHL
Inhaber und Direktor von Hotel «Stump's Alpenrose»
Vorstandsmitglied Toggenburg Tourismus, VR Baumwipfelpfad
Mogelsberg, VR Säntis Schwebebahn AG, VRP Buchs Medien AG.
Verheiratet mit Barbara Schlochow, Leiterin Wellness, Tochter Vivien
Stump ist Geschäftsführerin, Sohn Cody Stump und Bruder Birger Stump
leiten den Bereich Technik&Service.

Wie geht es der Gastronomie im Obertoggenburg?

Als Gastronomen stehen wir nach den zwei Pandemie Jahren und dem daraus resultierenden Fachkräfte-Mangel unter Druck. Die Haltung der Mitarbeiter hat sich dahingehend verändert, dass sie ihrer Work-Life Balance mehr Beachtung schenken und nicht mehr wie früher fraglos die branchenüblichen Veränderungen in ihrem Arbeitsalltag hinnehmen. Als Arbeitgeber sind wir gefordert, bisweilen auch überfordert. Mit Empathie müssen wir all die Ansprüche und Emotionen in einem Betriebsgeist vereinen und so dem Gast ein Wohlgefühl vermitteln. Ob all der sachlichen Herausforderungen des Alltags geraten Vielfalt, Frische, Lebendigkeit unter Druck und schränken den Spielraum für leidenschaftliche Beseeltheit empfindlich ein.

Gibt es einen Gästedruck, dem man folgen muss?

Wir haben nicht die Restaurant-Vielfalt wie in Zürich. Das Angebotsprofil eines Restaurants im Toggenburg ist breiter als das eines Spezialitätenrestaurants in städtischer Umgebung. Und trotzdem gibt es bei uns originelle Ideen z.B. das Hotel Hirschen mit Fondue-Stübli und der Thai-Küche, das Restaurant Gade mit ‚heissem Stein‘ oder die Säntis-Lodge als reine Trattoria. Je schlanker das Profil, desto höher das Risiko, nicht genügend Nachfrage zu erzeugen. Wir setzen in Stump's Alpenrose die Frischküche und Wild in den Mittelpunkt und bauen eine vegetarisch-vegane Linie konsequent aus. Damit gehen wir auf die globale Veränderung bei den Menschen in Richtung vegan, vegetarische Küche ein. Unbeachtet des Angebots, bleiben muss Ehrlichkeit und Authentizität. Man muss im Essen den Gastgeber erkennen. Der Austausch mit dem Gast zu vielen Themen muss stattfinden können. Der Hotelier/Gastronom ist rundum von einem breiten Spektrum an Kompetenzen gefordert, was nebst der Herausforderung auch grosse Befriedigung gibt.

Wie stark ist die Abhängigkeit vom Tourismus und hat sich der Tourismus durch die Pandemie verändert?

Ich bin überzeugt, dass sich das Toggenburg mit seinem Wesen behaupten kann, auch wenn man nicht alle modischen Trends mitgemacht hat. In der digitalen Welt von heute sucht der Mensch bei uns den Ausgleich, Ruhe, Natürlichkeit und das können wir ihm bieten. Ich gebe dem Tourismus grosse Chancen. Derzeit setzen die Bergbahnen in Unterwasser wie auch in Wildhaus klare Impulse, wie sie auch beim Klanghaus und dem dadurch initiierten Klangcampus stattfinden. Mit dem R-Tek (Regionales touristisches Entwicklung-Konzept) entsteht unter dem Leitmotiv ‚Klang‘ eine eigentliche Bewegung, die die Abhängigkeit von den klassischen Sportarten Biken und Skifahren abschwächt. Auf dieser Grundlage sehe ich viel Potential für Erneuerung, die es braucht. In diesem Sog bekommen auch Baustellen wie das ‚Acker-Areal‘ oder Betriebe mit einem Investitionsstau neue Aufmerksamkeit und dadurch womöglich auch einen Investor.

Wie geht es den Restaurants und Beherbergungsbetrieben wirtschaftlich?

Derzeit vollzieht sich ein Generationenwechsel wie im Rössli Alt. St. Johann oder Führungswechsel wie im Hotel Säntis in Unterwasser mit einem frischen Betriebskonzept durch die Berg&Bett Betriebs AG. Wenn die grossen Protagonisten wie Bergbahnen, Klanghaus oder Toggenburg

Tourismus als Lokomotiven ziehen, wird ein Sog entstehen, der alle Betriebe im Obertoggenburg positiv beeinflusst.

Was bedeutet der Klimawandel für die Gastronomie?

Der Klimawandel begegnet mir überall. Vom Wetter her gibt es auf einer Seite kritische Winter voraussetzungen mit grösserer Unberechenbarkeit. Auf der anderen Seite hatten wir in den letzten Jahren ausgesprochen schöne Sommer. Das gibt uns die Chance, dass die Menschen dem heissen Klima entfliehen können - für den Sommer also eine Riesenchance. Der Winter wird ein Warnfinger sein und kann touristisch nicht mehr die alleinige Hauptlast tragen. Wir müssen den Sommer vermehrt nutzen.

Was haben Take-away und Online-Bestellungen für einen Stellenwert?

Das ist bei uns aktuell. Es ist eine Erweiterung des Angebots. Es ist auch eine positive Visitenkarte für einen nächsten Besuch.

Ist die technische Ausstattung der Gastronomie mit Online, Vernetzung, Apps vorhanden?

Ohne das geht gar nichts mehr. Wir haben die elektronische Welt stark umgesetzt. Wir haben ein internes Kommunikationsnetz für alle Mitarbeiter, eine Elektronische Gästemappe mit Informationen und Bestellmöglichkeiten. Der Gast kann kontaktlos zahlen, online reservieren etc. Elektronische Speisekarten haben wir allerdings noch nicht, der Gast bevorzugt wohl eher noch das haptische Erlebnis der schönen Speisekarte.

Wie steht es um die Zusammenarbeit unter den Betrieben?

Zusammenarbeit ist ein Wunsch. Motto: was kann ich zum Ganzen beitragen und nicht nur, wie kann ich den eigenen Ertrag steigern. Das braucht etwas Mut und den Glauben ans Gemeinsame. Der sogenannte ‚Customer Journey‘, das heisst alle Erlebnisse, die sich zum Gästelerleben während eines Aufenthalts ergänzen, begründen bewusst oder unbewusst eine Zusammenarbeit unter den beteiligten Akteuren. Wird dieses Miteinander unter den Leistungsträgern proaktiv und gewollt betrieben, so erschliesst dies dem Gast ein um ein Vielfaches verstärktes Gesamterlebnis und ermöglicht auch, die Qualität der Dienstleistungen auf einheitlich hohem Niveau sicher zu stellen (QS = Qualitätssicherung). Die Zusammenarbeit, das Miteinander unter den Touristischen Leistungserbringern ist für mich ein unbedingtes Muss, das ich seit jeher und auch in Zukunft unterstütze. So wird das Toggenburg zu der authentischen Gastgeberdestination, die wir seit Aufkommen der Luftkuren vor 150 Jahren auf der Grundlage unserer natürlichen Ressourcen sowie unserer gelebten Alpkultur sind.

Was möchten Sie noch ergänzen?

Ich wünsche dem Toggenburg und einem jeden, der hier lebt, eine in allen Belangen klangvolle Zukunft!



Stump's Alpenrose

Vordere Schwendistr 62,
9658 Wildhaus

info@stumps-alpen-rose.ch

GastroSuisse ist der [Verband für Hotellerie und Restauration](#) in der Schweiz. Die Organisation mit dem Gründungsjahr 1891 setzt sich seit mehr als 125 Jahren für die Interessen der Branche ein. GastroSuisse ist der grösste gastgewerbliche Arbeitgeberverband mit gegen 20'000 Mitgliederbetrieben, organisiert in 26 Kantonalverbänden und vier Fachgruppen.

Ziele des Verbandes sind die Stärkung des Branchenimages mit einer systematischen und offensiven Kommunikation über die Leistungen sowie die wirtschaftliche und kulturelle Bedeutung der Branche. Gefördert wird die Attraktivität des Gewerbes für die Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer und den zukünftigen Unternehmerinnen und Unternehmern sollen Perspektiven aufgezeigt werden.

GastroSuisse will verstärkt in die Nachwuchsförderung investieren. Es geht darum, die Berufsbilder bei den jungen Leuten und ihren Eltern als modern, zukunftsgerichtet und chancenreich zu positionieren.

Aus Mitgliederumfragen hat der Verband festgestellt, dass eine mögliche Energiemangellage sechs von zehn gastgewerblichen Betrieben Sorgen bereitet. GastroSuisse unterstützt entschieden die Bemühungen von Bund, Wirtschaft und Gesellschaft zur Bewältigung der Energiekrise. Der Branchenverband fordert die Politik aber zum raschen Handeln auf, um die Kostenexplosion bei Strom und Gas zu dämpfen.

Hotellerie und Gastronomie leiden nicht erst seit der Coronakrise an einem Fachkräfte- und Nachwuchsmangel, aber die vergangenen zwei Jahre haben die Situation noch akzentuiert. Aktuell gibt es immer mehr Betriebe, die ihre Dienstleistung aufgrund des Fachkräftemangels einschränken oder gar einstellen müssen. Der Weg zu einer starken Fachkräftebasis basiert auf drei Schritten. Die notwendigen Fachkräfte müssen in einem ersten Schritt gefunden werden. Hier sind innovative Lösungen gefragt, damit alle Potenziale ausgeschöpft werden können. Weiter ist die Branche darum besorgt, dass die Fachkräfte der Branche erhalten bleiben. Es ist wichtig, den Fachkräften gezielte Aus- und Weiterbildungen zu ermöglichen, um ein lebenslanges Lernen sowie die Potenziale und Fähigkeiten der Arbeitnehmenden zu fördern. Damit diese Anstrengungen in der Branche Erfolg haben, sind geeignete politische Rahmenbedingungen unabdingbar.

Interview mit Philipp Bauer, Hotel Rössli Alt St. Johann



Geb. 1986 in Ingolstadt DE.

Ausbildung als Koch und abgeschlossenes BWL-Studium in Hotel- und Tourismusmanagement in München.

Lehr- und Wanderjahre in verschiedenen 5* Hotels in Süddeutschland, Österreich und der Schweiz. Sechs Jahre Bankett Manager im Grand Resort Bad Ragaz. 2021 Übernahme des Hotel-Restaurants Rössli Alt St. Johann von seinen Schwiegereltern. Dreifacher Familienvater, Trainer der Aktiven Herren des FC Thurbord. Im Sommer Wandern und im Winter Skifahren.

Wie geht es der Gastronomie im Obertoggenburg?

Diese Frage ist schwierig zu beantworten. Wenn ich mir die mittlerweile vielen leerstehenden oder umfunktionierten Hotels und Restaurants anschauere, muss ich sagen – schlecht! Auf der anderen Seite muss man auch festhalten, dass die Gästezahlen seit Jahren rückläufig sind und auch die Durchschnittsaufenthaltsdauer immer weiter abnimmt. Toggenburg Tourismus versucht natürlich, diesen Trend zu stoppen und Ihnen ist auch mit dem Konzept Berg&Bett ein erster Erfolg gelungen. Aber speziell in der Gastronomie sehe ich noch Potenzial, wobei

natürlich auch anzumerken ist, dass wir hier eine kleine Gemeinde mit Streusiedlungen sind und ohne Investor kann praktisch ein reiner Gastronomiebetrieb nicht überleben. Hier sind Innovationen, den Saisonzeiten angepasste Öffnungszeiten und gutes Fachpersonal unabdingbar. Momentan fehlen in der ganzen Schweiz gut ausgebildete Fachkräfte. Und auch im Toggenburg ist es zunehmend schwieriger geworden, qualifiziertes Personal zu finden. Früher konnten wir einheimische jüngere Leute für Service und Küche finden, heute müssen wir unseren Blick in die ganze Ostschweiz oder sogar ins Ausland werfen, wenn wir Personal finden wollen. Und natürlich sind bei uns - verglichen mit dem Ausland - die Löhne hoch, was unsere wirtschaftliche Leistungsfähigkeit herausfordert. Dabei ist die Freundlichkeit und das Know-how des Personals ein Schlüsselfaktor, ob unsere Kundschaft gerne zu uns kommt.

Wie geht es den Restaurants und Beherbergungsbetrieben wirtschaftlich?

Diese Frage muss jeder Hotelier und Gastronom für sich selbst beantworten. Wenn ich aber den Investitionsstau im Tal sehe und die vielen leeren Häuser, dann ist mein Fazit klar. Ohne Leidenschaft, der *«Extrameile» und vielen (unbezahlten) Stunden ist es nicht möglich, einen Betrieb im Toggenburg zu führen. Wobei ich aber auch der Überzeugung bin, dass sich Qualität immer vor Quantität befinden muss und es deshalb auch für den einen oder anderen Betrieb gut ist, dass die Auswahl an Restaurants nicht mehr so gross ist.

Gibt es einen Gästedruck, dem man folgen muss?

Ich denke, sie spielen hier auch auf die verschiedenen Ernährungsformen an. Aber hier sage ich ganz klar Nein. Man kann nicht jedem Trend folgen und man muss für sich und den Betrieb das passende Konzept aussuchen und dann auch konsequent umsetzen.

Natürlich wollen viele, vor allem ausländische Touristen, hier bei uns Röstli und deshalb haben wir auch immer ein Gericht mit Röstli auf der Karte und auch immer etwas Vegetarisches. Auch die Veganer unter uns bekommen natürlich etwas zu essen.

Sehen Sie, in den letzten Jahren hört man auch viel über das sogenannte Nose to Tail. Also ein Tier restlos verwerten. Dies ist für uns schon immer selbstverständlich gewesen und wir haben jetzt keine PR-Abteilung, die das publiziert, sondern wir machen dies einfach. Im Herbst kommen die Gäste hauptsächlich zum Wild essen zu uns. Die Tiere kaufen wir direkt bei der einheimischen Jagdgesellschaft und verwerten diese komplett. Wenn ich hier jetzt nur 10 Rehe bekomme, dann kann ich nicht für 100 Personen Rehrücken verkaufen. Bei den Gästen muss auch ein Umdenken stattfinden. Die Regionalität und vor allem die Saisonalität muss viel stärker wieder in den Fokus gerückt werden.

Wie stark ist die Abhängigkeit vom Tourismus und hat sich der Tourismus durch die Pandemie verändert?

Die Abhängigkeit ist natürlich gegeben und wir sind auch froh, dass wir über ein kleines Hotel verfügen. Der Tourismus hat sich verändert, wobei es jetzt noch schwierig ist, dies differenziert zu beurteilen, da wir ja immer noch über Corona sprechen. In den nun knapp 3 Jahren seit dem Ausbruch, haben wir den Betrieb über mehrere Monate schliessen müssen oder konnten nur mit Auflagen öffnen. Im Februar 2022 sind die letzten Massnahmen gefallen und wir hatten seither kein normales Jahr mehr als Referenz. Was aber erfreulich zu sehen war, dass wir viele Westschweizer Gäste hatten, die unsere schöne Region nun kennengelernt haben. Aber in diesem Sommer war bereits wieder zu erkennen, dass es viele Schweizer nun wieder ins Ausland getrieben hat...

Was bedeutet der Klimawandel für die Gastronomie?

Der Klimawandel ist ein essenzieller Faktor für die Gastronomie, vor allem auch für das Obertoggenburg. Durch die Lage auf knapp 1000 Metern können wir nicht mehr davon ausgehen, dass wir in den kommenden 15 – 40 Jahren noch Talabfahrten geniessen können. Dadurch sind die Betriebe in den Dörfern betroffen, da die Gäste dann direkt im Skigebiet bleiben und nicht mehr ins Tal kommen. Dies ist nur das Beispiel im Winter. Auch im Sommer, bei längeren Hitze-

perioden, wie wir dies bereits diesen Sommer hatten, ist eine Veränderung bereits zu erkennen. Einen Teil der Gäste treibt es an die Seen zur Abkühlung, einen anderen in die Berge nach oben. Hier müssen wir uns darauf einstellen und flexibel bleiben.

Was haben Take-away und Online-Bestellungen für einen Stellenwert?

In einer Tourismusdestination einen deutlich kleineren, als in den grossen Agglomerationen. Die Gäste kommen für die Ferien oder eine kurze Auszeit und wollen und sollen nicht dann auch noch zu Hause oder in der Wohnung, Appartement etc. kochen. Für die Einheimischen wäre aber ein etwas grösseres Angebot im Toggenburg sicher wünschenswert.

Ist die technische Ausstattung der Gastronomie mit Online, Vernetzung, Apps vorhanden?

Hier ist in den letzten Jahren ein grosser Fortschritt zu erkennen. Sei es bei Online-Tischreservationen, Zimmerbuchungen oder auch Systemen, die den Gastronomen bei der täglichen Arbeit unterstützen. Früher konnten sich nur grosse Hotels oder Mitglieder einer Vereinigung z.B. ein ** Revenuesystem leisten. Heutzutage gibt es auf dem Markt mehrere kleine Anbieter, teilweise auch sehr gute Startups, die für eine Erleichterung im Alltag sorgen. Wir haben z.B. vor einem Jahr ein digitales Tischreservationssystem implementiert und bereits jetzt buchen knapp 40% der Gäste ihren Tisch online.

Wie steht es um die Zusammenarbeit unter den Betrieben ?

Dies ist für mich noch schwierig zu beurteilen, da ich den Betrieb jetzt erst seit knapp einem Jahr führe. Aber in Alt St. Johann sprechen wir uns z.B. über die Ferien ab, damit wir nicht gemeinsam geschlossen haben. Natürlich kann es hier aber auch zu kurzen Überschneidungen kommen, da wir uns auch an die Saisonzeiten richten müssen.

Was möchten Sie noch ergänzen?

Ich hoffe, dass das Toggenburg seine Ursprünglichkeit bewahrt, aber trotzdem auf eine gewisse Art und Weise fortschrittlicher wird und nicht als Randregion im Kanton SG wahrgenommen wird. Das ewig Gestrige sollte man beiseitelegen und positiv in die Zukunft blicken und Innovationen annehmen und unterstützen.



**mit «Extrameile» ist gemeint: Den Gästen mehr ermöglichen als sie erwarten würden.

** Revenue-Management-Software hilft Hotels, das richtige Produkt zum richtigen Preis an den richtigen Kunden zu verkaufen, indem es Variablen wie Preis, Kanal und Timing berücksichtigt, um die Rentabilität zu maximieren.

Restaurants in Wildhaus-Alt St. Johann

Hotel Hirschen

Hirschen Stube Gourmet & Beiz
Simply Thai Restaurant
Chalet Max
Passhöhe
9658 Wildhaus
www.hirschen-wildhaus.ch/de/
info@hirschen-wildhaus.ch
071 998 54 54



Stump's Alpenrose

Vordere Schwendistrasse 62
Skihotel, Restaurant
9658 Wildhaus
www.stumps-alpenrose.ch
info@stumps-alpenrose.ch
071 998 52 52



Hotel Sonne

Passhöhe,
9658 Wildhaus
www.sonne-wildhaus.ch
info@sonne-wildhaus.ch
071 999 23 33



Restaurant Rössli

Dorfstr. 6
9656 Alt St. Johann
www.roessli-toggenburg.ch
info@roessli-toggenburg.ch
071 999 24 60



Berg&Bett Säntis Lodge

Hauptstrasse 16
9657 Unterwasser
www.bergundbett.ch
info@bergundbett.ch
071 999 27 27



Hotel Restaurant Schönau

Hauptstrasse 29
9658 Wildhaus
www.hotel-schoenau-wildhaus.ch
email@hotel-schoenau-wildhaus.ch
071 999 34 11



Hotel Alpstein

Hof 7
9658 Wildhaus
www.alp-stein.ch
alp-stein@bluewin.ch
071 999 22 12



Hotel Sternen Unterwasser

Dorfstrasse 29
9657 Unterwasser
www.sternen.biz
info@sternen.biz
071 998 62 62



Hotel und Restaurant Toggenburg

Hauptstrasse 88
9658 Wildhaus
<https://www.hoteltoggenburg.ch>
info@hoteltoggenburg.ch
071 998 50 10



Restaurant Aelpli

Chüeboden 669
9657 Unterwasser
aelpliinfo.wordpress.com/
tres@aelpli-unterwasser.com
071 997 01 96



Restaurant Gade

Hintere Schwendistrasse 41
9657 Unterwasser
www.gadelodge.ch
info@gadelodge.ch
071 999 12 35



Zum Schäfli

Dörflistrasse 3
9656 Alt St. Johann
www.schaeflisepp.ch
info@schaeflisepp.ch
Tel. 071 999 24 42



Restaurant Drei Eidgenossen

Vorderer Starchenbach 91
9656 Alt St. Johann
[Webseite](#)
drei-eidgenossen@bluewin.ch
071 999 12 74



Hotel Alpina

Hauptstrasse 7
9657 Unterwasser
071 999 12 25
www.alpina-unterwasser.ch
info@alpina-unterwasser.ch
Nur Freitag/Samstag ab 16.00 Uhr.



Hagbeizli Hansruedi Peterer

Steinrütistrasse

9658 Wildhaus

[Webseite](#)

hagbeizli@bluewin.ch

Tel. 078 723 88 64



Bäckerei-Konditorei Café Schweizer

Hauptstrasse 116

9658 Wildhaus

www.cafe-schweizer.com/

schweizer@bkcs.ch

071 999 21 21



Café Fortuna

Dorfstrasse 12

9657 Unterwasser

www.cafefortuna.ch

info@cafefortuna.ch

071 994 91 78



Restaurant Eisbärstübli

Munzenriet 12

9658 Wildhaus

[Webseite](#)

restaurant-eisbaerstuebli@bluewin.ch

071 999 12 11



Berggasthäuser in Wildhaus-Alt St. Johann

Berggasthaus Gamsalp

Wildhaus

071 999 12 24



Berggasthaus Oberdorf

Wildhaus

071 999 12 24



Gipfelrestaurant Chäserrugg

Unterwasser

071 998 68 37



Berghotel Sellamatt

Unterwasser
071 999 13 30



Berggasthaus Stöfeli

Unterwasser
071 998 68 10



Bergrestaurant Gamplüt

Wildhaus
071 999 21 72



Alpwirtschaft Wildmannli

Alt St. Johann
076 478 17 34



Berggasthaus Schafboden

Wildhaus
071 999 13 45



Bergrestaurant Ochsenhütte

Alt St. Johann
079 257 34 30



Clubhütte SAC Zwinglipasshütte

Wildhaus
071 565 36 21



Der nächste Fokus Nr. 13 erscheint am 15. März 2023