

ZU TISCH

Schlemmereien vom offenen Feuer

Was ist das für ein toller Empfang! Ein paar Treppenstufen hoch von der Strasse, und schon lodert ein offenes Feuer entgegen, aus einer Vitrine grüsst der Kopf eines Schwertfisches, darum herum arrangiert weitere Fisch- und Fleischstücke, Meeresfrüchte, Gemüse, Käse, Pasta. Ein bisschen wie auf dem Markt in Spanien oder Italien. Und all die Köstlichkeiten sind nicht einfach ein hübscher Appetitanreger fürs Auge, nein: Was hier sinnlich und sichtbar ausliegt, kommt auch auf den Tisch. «Die Leute sollen zur Vitrine kommen können und sagen: «Jenes Kalbsrack hätte ich gern», das ist die Philosophie der Direktheit und der Unkompliziertheit, die Florian Reiser und Marcel Walker im «Lagerhaus» pflegen.

Unsanktgallisch grosszügig

Zuerst aber lassen wir einmal den Raum auf uns wirken. Denn das «Lagerhaus» ist nicht irgend-

ein Restaurant. Vor zwanzig Jahren kursierten Ideen, den ganzen Gebäudekomplex von Lager- und Zollhäusern am südwestlichen Rand der St. Galler Innenstadt abzubrechen. Es ist anders gekommen, Gott sei Dank, und so verfügt die Stadt seit vergangenem Herbst über ein Lokal, das fast unsanktgallisch grosszügig wirkt: Ein hoher Raum, weisse, fast schmucklose Wände, Tische aus hellem und Stühle aus dunklem Holz. Eine Nüchternheit, die zugleich Wärme ausstrahlt. Dazu als witzige Anspielung an die Geschichte des Gebäudes ein *Chambre séparée* im ehemaligen Liftschacht.

Die «Lagerhaus»-Küche vertraut auf regionale und biologische Produkte soweit möglich, und sie huldigt dem Motto «Das Einfachste ist das Beste». Es gibt hier keine Gourmet-Menüs und vordefinierte Gerichte, sondern ein buntes Angebot an Vorspeisen, Beilagen, Desserts- und eben

VISITENKARTE



Lagerhaus, St. Gallen

Davidstr. 42, 9000 St. Gallen.
Florian Reiser und Marcel Walker, Küchenchef: Michael Batt.
Tel. 071 223 70 07
www.restaurantlagerhaus.ch

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag ab 16 Uhr

Karte: Vorspeisen 8.– bis 16.–; Fleisch und Fisch vom Grill 7.50 bis 68.–; Beilagen 8.–

Besonderes: Tolles Ambiente in alten Lagerhaus. Im Sommer Gartenwirtschaft im Innenhof, demnächst zusätzlicher Raum für Gesellschaften. Catering.

den Grill. Je nach Appetit kombiniert sich der Gast sein Essen selber. Etwas Pasta und nachher nur ein Stück Fleisch? Kein Problem! Pilzragout, dann Tortellini und ein Meeresspiess mit Gemüse? Wird gemacht! Ein kluges, zeitgemässes Konzept.

Reduziert auf das Maximum

Beim Vorspeisenangebot liessen wir Salat (8.– bzw. 9.50) und Pasta (14.– bis 24.50, es gibt kleine und grosse Portionen) links liegen und bestellten Feta al forno (9.50) und Raviolo mit Birnenfüllung und Salbei (16.–). Schmackhaft bis exotisch, wobei der Käse mangels anderer Aromen etwas zu salzdominiert blieb. Bei den Hauptgängen hatten wir die Wahl von Poulet bis Lamm, Strauss bis Bratwurst, Lachs bis Riesencrevetten. Wir orderten ein Entrecôte (28.– die kleine, 49.80 die grosse Portion) mit Kartoffelgratin (8.–) sowie die Schwertfisch-Tranche

(34.–) mit mediterranem Gemüse (8.–). Unaufgeregt, schön, stimmig, wie es die Speisekarte versprochen hatte: «Unser Holzgrill macht es möglich, Fisch und Fleisch in ursprünglicher Form zuzubereiten.» Das ist Essen ohne Schnickschnack, Genuss reduziert aufs Maximum.

Das Schwergewicht der Weinkarte liegt auf Italien, dazu gibt's etwas Frankreich, Spanien, Portugal und Österreich. Jeder Wein ist sorgfältig beschrieben, die Preise sind moderat. Der Ebo Val di Cornia aus der Maremma (45.–) war eine überzeugende und charaktervolle Wahl. Rund ein Dutzend Weine werden offen ausgeschenkt (ab 4.90 der Dezi).

Unser Eindruck: Mit dem «Lagerhaus» ist die St. Galler Gastronomie um eine Perle reicher. Raum und Konzept stimmen, das motivierte Personal demonstriert, dass Unkompliziertheit auch ge-diegen daher kommen kann. (Hn.)