



Bei Gabriel Frick kommen nur Wild aus heimischer Jagd und möglichst regionale Produkte von höchster Qualität auf den Teller.

Die Philosophie von Koch und Wirt Gabriel Frick ist feine und schlicht. Die Ergebnisse sind schlichte Feinschmeckergerichte. Möglichst regionale Rohprodukte von höchster Qualität bereitet er so zu, dass sich ihr Geschmack voll entfalten kann. Das bedeutet eine klassische Grundkuche mit individueller Note, angereichert mit moderner Raffinesse.

Der neue Wilde

Gabriel Frick setzt seinen Gästen nur das vor, was ihm selbst schmeckt. Beim Wild sind es die zartesten Stücke. Sein klarer Favorit: Allerlei von Reh und Hirsch, vom Entrecôte über Piccata bis zum klassischen Pfeffer, Wildschwein oder Fasan kommen ihm dagegen nicht in die Pfanne. «Die kommen ja bei uns nicht mal vor», schüttelt er entschieden den Kopf. Er hat ja auch gut reden, und das ist kein Jägerlatein. Seine Stammgäste von der Seveler Jagdgesellschaft liefern ihm die besten Stücke frisch ins Haus.

Ein Menü vom Feinsten

- Kürbis-Remesuppe mit Kernöl
 - Rehgeschneitzelles mit frischen Feigen und Trauben, an Pilz- und Wildsauce mit Butter spazie
 - Als süsses Finale die hausgemachten Apfelquiche mit Vanilleeis
- Dazu ein kraftiger Roter aus der gut sortierten Weinkarte mit vorwiegend regionalen Flaschenweinen oder je ein Roter und ein Weissler im wechselnden Offener ausschenk

Fünf Mittagstipps

Zu Mittag kann der Gast aus fünf preiswerten Tellergerichten wählen. Auf der grossen Karte locken beliebte Hausklassiker wie Cordon bleu in Variationen, das Zürcher Geschneitzelle oder das Rindsfilet Drei Könige. Mit der speziellen Pfeffersauce, die so gut schmeckt, dass sich Gäste immer wieder zu Hause daran versuchen. Ohne Erfolg. Genau

so wenig zu kopieren wie die Salsauce, ein Familienrezept über fünf Generationen Frickscher Profiküche.

Tradition verpflichtet

Seit 1816 gibts das Drei Könige in Sevelen. Früher als Taverne für Fuhrleute mit Pferd und Wagen, heute als beliebter Dorftreffpunkt für Stammgäste und Auswärtige. Neben zwölf gemütlichen Gästezimmern bietet es eine gepflegte und dennoch ungezwungene Atmosphäre in verschiedenen Stuben sowie viel Platz im neu renovierten Saal.

Text: Dagmar Oehri
Bilder: Maurice Shourot

Hotel Drei Könige

Hauptstrasse 69
9475 Sevelen
Telefon: 061 / 785 14 22
Fax: 061 / 785 15 07
E-Mail: info@hotel-dreikoenige.ch
Homepage: www.hotel-dreikoenige.ch

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag von 7 bis 24 Uhr, Sonntag von 8 bis 23 Uhr

Terrasse: 60 Personen
Nichtraucherstübli: 12 Personen
Dreikönigstube: 40 Personen
Beweherstube: 65 Personen
Saal: 350 Personen

10 Gutscheine zu gewinnen

Möchten Sie sich im Hotel Drei Könige in Sevelen kulinarisch verwöhnen lassen? Die sofa Redaktion und das Gasthaus verlosen zehn Gutscheine im Wert von je 50 Franken. Beantworten Sie die drei Fragen, die im Drei Könige Inserat aufgeführt sind, das am Dienstag, 27. September 2005, im Werdenberger & Obertoggenburger und dem Liechtensteiner Volkshlatt erscheint. Um die Fragen beantworten zu können, benötigen Sie diese sofa Ausgabe. Viel Glück.

August-Gewinner

Gewinner der Gutscheine im Wert von je 50 Franken vom Gasthaus zum Schball in Alt St. Johann

- Jeanette Benz, Eschen
- Hilda Eberle, Schaan
- Oswald Huber, Frumsern
- Esther Kurath, Obersiebenbrunn
- Enka Müller Hart, Wildhaus
- Oliver Massner, Bendern
- Christa Naascher, Nendeln
- Günter Schlegel, Vaduz
- Kathi Vetsch, Sevelen
- Theresa Witschok, Buchs

