

Es duftet nach Gutem

Im Sternen kreieren Küchenchef Daniel Bolt und seine Brigade international-kreative sowie volksnahe Gerichte saisonkonform. So kommt im Toggenburgerstübli eher Authentisches, Ehrliches und Schweizerisches auf die Tafel, während man nebenan im Arvenstübli mit erlesenen Fisch und Fleischgerichten überrascht wird. Hier duftet ein pochiertes Seezungenfilet in Cuvée blanc mit Safran und Salzkartoffeln, dort ein saftiges Châteaubriand. Dieses rosa gegarte Rindsfilet, begleitet von saisonalem Gemüse, ist eine Spezialität des Hauses. Wer möchte, darf sich den passenden Wein selbst aus dem Weinkeller holen. Unter dem 170 Jahre alten Gemauer lagern nebst Tropfen aus der Heimat Reb-Säfte aus der ganzen Welt. Dabei legt der Hotelier besonderen Wert auf den Offenausschank aus zehn verschiedenen Flaschen. Abends, vor dem Kamin in der Hotelbar, gönnt sich auch der Hotelier häufig eine feine Havanna und ein gutes Glas Wein. «Ich bin eben auch ein Geniesser», gibt er zu und erwähnt die exklusive «Smokers' Night» für Zigarrenraucher, die jedes Jahr im Sternen stattfindet. Dies ist aber nicht der einzige Event, welcher sich das Sternen-Team einfallen lässt. Der «Rosenabend», der «Spanische Abend» oder das «Sterne-Wiesengescht» sind schon fest in der Agenda verwurzelt. Die Vielseitigkeit des Sternen spiegelt sich eben in allen Facetten wieder. Heute feiern Roland Hofstetter und seine Partnerin Josefa Rodriguez notabene zum fünften Mal Silvester im Sternen. An dieser Stelle: *Am guata Rutsch allerseits!*

Text: Stefanie Benetti
Bilder: Arno Meusbücher



Hotel Sternen

4052 Unterwasser
Telefon: 071 1 998 02 02
Fax: 071 1 998 02 03
E-Mail: info@sternen.biz
Homepage: www.sternen.biz

Öffnungszeiten: Hotel-Restaurant
täglich von 7.30 bis 11.30 Uhr
Igarka: täglich von 11 bis 11.30



10 Gutscheine zu gewinnen

Möchten Sie sich im Hotel Sternen in Unterwasser kulinarisch verwöhnen lassen? Die sofa-Redaktion und das Hotel Sternen verlosen zehn Gutscheine im Wert von je 50 Franken. Beantworten Sie die drei Fragen, die im Hotel-Sternen-Inserat aufgeführt sind, das am Dienstag, 3. Januar 2006, im Werdenberger & Obertoggenburger und dem Liechtensteiner Volksblatt erscheint. Um die Fragen beantworten zu können, benötigen Sie diese sofa-Ausgabe. Viel Glück.

November-Gewinner

Gewinner der Gutscheine im Wert von je 50 Franken vom Hotel Drei Könige in Sevelen sind:

Robert Aebi, Sennwald
Melanie Beck Blum, Eschen
Hannelore Boll, Frumsen
Elvira Gassner, 9490 Vaduz
Heide Katjar, 9485 Nendeln
Sabine Kluser, Altstätten
Gabriele Luthi, Buchs
Conny Rissi, Azmoos
Maria Verling, Vaduz
Monika Wille, Schaan



Châteaubriand

Rezept für zwei Personen: 400 bis 500 g Rindsfilet am Stück (Keil- oder Mittelstück), Salz, Pfeffer aus der Mühle. **Zubereitung:** Das Filet Stück flach klopfen, bis es etwa 5 cm dick ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und heissem Öl beidseitig anbraten. Bei mittlerer Hitze, zuka 10 Minuten fertig braten. Das Filet sollte drei Viertel durch sein. Aus der Pfanne nehmen und 5 Minuten bei zuka 65° Grad warm stellen. Mit frischem Gemüse anrichten, als Beilagen eignen sich Kroketten oder Reis.

Sauce Bernaise

20 g gehackte Zwiebeln, 1-2 dl Essig, 1 zerdrückte Pfefferkörner und 1-2 dl Weisswein zusammen aufkochen und die Flüssigkeit zur Hälfte reduzieren, danach absieben. Die Reduktion mit zwei Eigelb bei schwacher Hitze mit dem Schwingspinner zu einer dickbindenden Creme rühren. Sauce vom Feuer nehmen, die flüssige Butter sehr langsam unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Estragonblätter dazugeben.