

# TAGBLATT

St.Galler Tagblatt Online, 12. Mai 2011 01:07:26

## «Aqua Fine Dining», Rorschach: Sonnenuntergänge mit Genuss



Es ist einer dieser Abende, wie man sie in letzter Zeit häufig erleben kann: Vorsommerlich warm, überstrahlt von einer Sonne, die allmählich in einem zarten Dunstschleier verschwindet. Wir sitzen am äussersten Tisch auf einer in den Bodensee hinausragenden, schliessbaren Terrasse, schauen auf das ruhige Wasser, dessen Farbe changiert, von kräftigem orange-rot zu nächtlichem schwarz-blau. Wir schauen zwei Wasservögeln zu, die ein Balzritual vollführen. Und wir schauen den zwei Männern zu, die hier den Laden schmeissen: freundlich, munter, aufmerksam.

### **Zwei Restaurants in einem Haus**

Jetzt, am frühen Abend, ist noch nicht viel Betrieb, später werden die Tische am Wasser besetzt sein, und drinnen an der Bar wird auch Betrieb herrschen. Das Seerestaurant Rorschach, das in seinem langen Leben schon viel erlebt

hat, auch schlechte Zeiten, es scheint zu blühen. Hinten hinaus befindet sich die Paulaner-Braustube mit einem grossen Garten, hier in Richtung Seepark und Stadt das «Aqua Fine Dining».

### **Fisch-Variationen**

Natürlich, wir sind am See, auf der Karte findet sich Fisch in vielerlei Variation: als Seeforellen-Medaillon zur Ruccola-Schaumsuppe zum Beispiel (11.50); als Lachs-Jakobsmuschel-Terrine (16.50); als Loup de Mer und Black-Tiger auf Spargel-Rahmnudeln (38.50), oder als gebratenes Felchenfilet «Thurgauer Art», serviert auf Risotto mit Apfel, Birnen und Nüssen (36.50). Pouletbrust, Kalbssteak, Geschnetztes, irisches Angus Beef, auch das altehrwürdige Châteaubriand – Liebhaber von Fleisch kommen auch auf ihre Rechnung.

### **Ribelmais-Poulardenbrust**

Als eine Art Querschnitt empfiehlt sich vielleicht das Menu zu drei (57.50), vier (65.50) oder fünf (75.70) Gängen – mit zwei verschiedenen Hauptgängen unter denen man wählen kann. Dies tun wir denn auch: auf der einen Seite des Tisches wird eine zarte Rheintaler Ribelmais-Poulardenbrust gereicht, auf der andern Seite ein zartes, gebratenes Lamm-Rack mit Haselnusskruste.

### **Terrine mit Passionsfrucht**

Begonnen hat der Abend mit der erwähnten kleinen Lachs-Jakobsmuschel-Terrine mit grünem Spargel, an einer geschmacklich raffinierten Passionsfrucht-Vinaigrette. Leicht und luftig kommt dann die Ruccola-Schaumsuppe mit Mascarpone-Mohnklösschen daher, sie ist das reine Vergnügen. Das Fisch-Duett aus Saibling und Zander auf raffiniertem Frühlings-Lauchrisotto erzeugt dann das erste leichte Sättigungsgefühl, bevor wir uns an den Hauptgang machen. Und bevor wir den Abend mit Erdbeeren und Rhabarber-Parfait ausklingen lassen. Begleitet wird all dies von zwei Tropfen aus Ostschweizer Anbau: dem goldgelben Balgacher Federnweissen von Nüesch, Balgach (6.- pro Deziliter) und dem Roséwein Pinot Noir bianca von Tobias Schmid, Berneck (7.-).

Unser Eindruck: Der Zufall will es, dass das Seerestaurant Rorschach diesen Samstag von 11 bis 17 Uhr einen Tag der offenen Tür veranstaltet. Sie können sich also selbst vom «Aqua Fine Dining» überzeugen. Es lohnt sich.

Rolf App

Seerestaurant, Aqua Fine Dining, Rorschach Churerstr. 28, 9400 Rorschach,

Tel. 071 755 13 43 Öffnungszeiten: Täglich von 11.30 bis 14 und 18 bis 23.30  
Uhr. [www.see-restaurant.com](http://www.see-restaurant.com) Karte: Hauptgänge 33.50 bis 58.50

**Diesen Artikel finden Sie auf St.Galler Tagblatt Online unter:**

<http://www.tagblatt.ch/nachrichten/panorama/-Aqua-Fine-Dining-Rorschach-Sonnenuntergaenge-mit-Genuss;art119479,2565342>

Copyright © St.Galler Tagblatt AG

Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von St.Galler Tagblatt Online ist nicht gestattet.