

Stefan Rusch neuer «Land»-Wirt im Treffpunkt

Der Wirt des Restaurants Treffpunkt in Herisau betreibt mit seiner Familie einen Biohof in Lenggenwil und hält eine Herde Mutterkühe der besonderen Fleischrasse Angus.

Der ehemals in Wil tätige Wirt stellt sich mit grossem Elan der schönen Aufgabe, im Treffpunkt am Obstmarktplatz in Herisau, allen Gästen ein einzigartiges Erlebnis zu bieten. Das Highlight ist das Fleisch vom Heissen Stein, welches wenn vorhanden, vom Hof des Wirtes ein besonderer Gaumenschmaus ist. Ebenfalls gibt's leckere Treff-Burger wie z.B. den Appenzöller- oder den



Bild: Luca Ghiselli

Stefan Rusch, der neue Wirt des Restaurant Treffpunkt vor der Sommerbar am Obstmarktplatz in Herisau.

Säntisburger vom Fleisch seiner Angus, oder den Königsburger mit Nöldi Forrers Königskäse.

Täglich serviert die Küche drei verschiedene Mittagsmenus, sowie eine grosse Auswahl an originellen Flammkuchen bis in die Nacht hinein. Das aussergewöhnliche Gartenrestaurant mit Bar bietet durchgehend von mittags bis abends eine frische Fitness- und Coupe-Karte. Die Specials sind Südfleischsalat und die Möwenpickglacés. In Vorbereitung sind Erlebnisse wie das «Rittermohl» und der «Räuberschmaus», welche im integrierten Trübli gefeiert werden können. Zudem kann auch eine einstündige Rundfahrt mit Ross und Wagen gebucht werden.

Ochs am Spiess am 1.Juni

Wichtig: dieses Wochenende zum Sommerstart und zum 500 Jahre Appenzell Jubiläum gibt's am Samstag, 1.Juni einen Bio Angus-Ochs am Spiess, direkt vom Hof des Wirtes. Dieser wird vom Freitagabend an während 16 Stunden die ganze Nacht hindurch grilliert, so dass er am Samstag pünktlich zum Mittagessen in vollen Zügen genossen werden kann. Herzlich Willkommen und «en Guete» wünscht Wirt Stefan Rusch mit seinem Treffpunkt-Team.