



Ein Familienbetrieb: Söhne Patrick (links) und Cyrill (rechts) mit den Eltern Christoph und Rita Baumgartner. Bild: Raphael Rohner

Zu Tisch

«Jägerhaus» in Altenrhein: Bodenseefisch vom Profi

Jolanda Riedener

Lange Sommerabende wollen wir draussen geniessen. Im Schatten des grossen Lindenbaums beim Bootshafen Altenrhein lässt es sich auch an Hitzetagen gut verweilen. Die Tische stehen auf dem Rasen statt auf heissen Steinplatten. Für eine Suppe ist es uns aber dann doch zu warm. Zu den Fischspezialitäten gibt es ohnehin einen Blattsalat. Dazu passt das hausgemachte Knoblibrot (8.50). Wer lieber Fleisch statt Fisch isst, kommt ebenfalls nicht zu kurz. Vom Entrecôte über den beliebten Burger vom Altenrheiner Hochland-Rind bis zum Cordon bleu vom Schwein ist alles da – samt vegetarischem Pastagericht.

Felchen-Ersatz kommt aus Heiden

Wir wollen an diesem Abend auf jeden Fall Fisch essen. Im Bodensee gilt seit 2024 ein Fangverbot für Felchen. Für den

Betrieb sei das einschneidend. Den Felchen beziehe er aktuell zum Beispiel aus dem Zugersee oder aus anderen Schweizer Seen. Christoph Baumgartner führt den Betrieb seit vielen Jahren mit seiner Frau Rita. Die beiden Söhne, gelernte Köche, arbeiten ebenfalls im «Jägerhaus». Wie geht die Küche mit der Unsicherheit um, wenn man nicht weiss, was im Netz landet? «Die Planung ist aufwendiger geworden», sagt Baumgartner. «Derzeit haben wir aber zum Glück einige Fische aus dem Bodensee, zum Beispiel Egli, Wels und Hecht.» Ausserdem hat er einen Zuchtfisch im Angebot: Der Saibling aus Heiden sei auch ein Ersatz für den Felchen. Auf «Buechberger Art» gibt es die Saibling-Filets an einer Riesling-Rahmsauce mit Gemüse und Basmatireis (48.- inkl. Salat). Dazu passt der Hauswein, ein Riesling Silvaner vom Bernecker Weingut Schmid-Wetli (5.90/dl).

Den Wels brät Baumgartner in Sesamöl. Dazu gibt es eine eher milde Thai-Curry-Sauce, Gemüse und Basmatireis (48.- inkl. Salat). Eine runde Sache: gut abgeschmeckt und leicht, ideal an diesem heissen Sommerabend. Wels ist bei den Gästen nicht so bekannt. Baumgartner bereitet ihn gerne mit einer asiatischen Note zu. Zum Beispiel in einem knusprigen Tempurateig, dazu eine asiatische Mayonnaise: «Das kommt immer gut an.»

Fazit: Eines der besten Fischrestaurants der Ostschweiz, perfekt für Sommerabende. Einziger Makel: Nach der Dessertbestellung dauerte es zu lange. Als das hausgemachte Erdbeertörtli (6.80) und der Coupe Romanoff (14.90) schliesslich auf dem Tisch standen, gab es aber auch daran nichts auszusetzen.