



Auf einem Plateau über Buchs liegt das Spezialitätenrestaurant «Schneggen», das dem Gast nebst kulinarischen Leckerbissen im Grill-Room, der Arvenstube, der Werdenbergerstube oder auf der Sonnenterrasse auch musikalische Unterhaltung und Show in der Kuhstallbar und im Dancing bietet. (Bilder Robbi)



Kulinarisches Mekka der Region

Als kulinarisches Mekka in der Region darf das Restaurant Bar-Dancing «Schneggen» in Buchs schlechthin bezeichnet werden. Wer hier einkehrt ist in jeder Beziehung gut

Von Mario Robbi

bedient. Das Spezialitätenrestaurant befindet sich auf einem Plateau oberhalb von Buchs von wo der Gast allein schon was die Aussicht betrifft, einen einmaligen Ausblick auf das Rheintal sowie die Drei-Länderecke Schweiz, Fürstentum Liechtenstein und Oesterreich geniesst. Bereits die Fahrt zum «Schneggen» durch eine schluchtartige Felsrinne erhöht die Vorfreude auf etwas Besonderes. Und richtig, wer das Haus betritt, der hat bereits die Wahl, den für ihn geeigneten Raum auszusuchen, denn je nach Interesse steht dem Gast der Grill-Room, die Arvenstube, die Werdenbergerstube, die altbekannte Kuhstallbar oder das moderne Dancing zur Verfügung. In den Sommermonaten lassen sich lauschige Abende auf der Sonnenterrasse verbringen.

Als Mitglieder der Gilde schweizerischer etablierter Köche, wissen Andreas und Markus Marxer — der Schneggen ist ein Familienbetrieb — sehr wohl, was auf einer ansprechenden Speisekarte zu offerieren ist. Die Küche bietet Grill- und internationale Spezialitäten. Nebst dem gehobenen à la carte Service umfasst die Menuekarte ebenfalls einige preiswerte Tellergerichte. Unter der reichhaltigen Auswahl an kulinarischen Spezialitäten die durch Tages- oder Wochenspezialitäten ergänzt werden, sind zu finden: frische Gänseleber mit Trauben und Nüssen, frische Froschschenkel nach Elsässerart oder in Weinsauce, Forellenfilet vom Grill, Kalbs-, Rinds-, Schweins- und Lamm-T-Bones vom Grill, geschnetzelte Kalbsleber nach griechischer Art, Solette, Steinbutt und Eglifilet. Als Saisonspezialitäten werden Spargeln, Wild und Pilzgerichte serviert. Gemischtes Beerenflambé, Crêpe Suzette, hausgemachte Parfait und Soufflé Schneggen sind bekömmliche Desserts.

(W&O) Im Verlaufe dieses Jahres «testet» die W&O-Redaktion einige bekannte Speiserestaurants der näheren und weiteren Region. Dabei hat sich die Redaktion zum Ziel gesetzt, einerseits die Gaststätte kurz zu porträtieren, andererseits aber auch für die Leserschaft einen kulinarischen Höhepunkt festzuhalten. Dabei will die Redaktion keineswegs den viel berühmteren Gault und Millaume, also den französischen Essspästen, den Rang ablaufen!

schnittlich bemessen. Dazu werden in- und ausländische Spitzenweine serviert.

Der «Schneggen» wurde als Gaststätte erstmals im Jahre 1896 erwähnt und diente damals als Sommerrestaurant mit offener Tanzhalle. Nachdem die Familie Häfliger das Haus käuflich erwarb, wurde es um die Kuhstallbar und das Restaurant erweitert.

Seit 1958 ist der «Schneggen» im Besitz der Familie Marxer, die dem Haus in den letzten 20 Jahren durch verschiedene Umbauten wie Arvenstube, Dancing, Küche, Grill-Room und Restaurant den heutigen Charakter gaben. Die Tradition des Betriebes beruht auf einer guten Küche, in der nur frische Produkte zur Verwendung kommen sowie der überaus freundlichen und fachmännischen Bedienung.

Wer nach Beendigung seines Diners die Lust verspürt, im Dancing das Tanzbein zu schwingen und sich an den verschiedenen tänzerischen Darbietungen zu erfreuen oder einfach in der «Kuhstallbar» einen zu heben, der hat gratis Zutritt zu diesen Lokaltäten, in denen dem Nachtleben bis um zwei Uhr in der Frühe bei bester musikalischer Unterhaltung gefrönt werden kann. — Kurzum, das kulinarische und musikalische Angebot des Restaurant-Bar-Dancing «Schneggen» in Buchs darf wohl als einmalig in der ganzen Region bezeichnet werden. Ein Abend im «Schneggen» mit Freunden wird in jedem Fall zu einem Erlebnis von besonderer Art.

