Von uns aus gesehen

idyll gais

Der passende Rahmen für jeden Anlass

Ob Geburtstagsfeier, Hochzeitsfest, Konfirmationsessen, Dienstjubiläum, Tagesseminar oder Produktepräsentation – das Idyll Gais verfügt über ideale Räumlichkeiten für alle Arten von Privat- und Firmenanlässen. Sei es im heimeligen Restaurant mit bis zu 50 Sitzplätzen, im Pavillon oder – in der warmen Jahreszeit bei schönem Wetter – im Gartenrestaurant und auf dem Grillplatz.

Gerne unterbreiten wir Ihnen individuelle Menüvorschläge für Ihren Anlass und sorgen auf Wunsch auch für die passende Dekoration sowie für Zimmerreservationen, falls Ihre Gäste abends nicht mehr heimfahren möchten.

Liebe Gäste

Es freut uns immer wieder, zu hören, zu lesen und zu spüren, wie ausserordentlich beliebt unser Haus bei VeranstalterInnen und TeilnehmerInnen von Seminaren und Kursen ist. Zu dieser Zufriedenheit tragen neben der herzlichen Atmosphäre und der guten Infrastruktur auch unsere Flexibilität in Bezug auf Kundenwünsche und die exquisite Küche von Ruedi Staffa und seinem Team bei.

Vom speziellen Ambiente unseres Hauses, von unserer Anpassungsfähigkeit und von unserer ausgezeichneten Küche können Sie auch profitieren, wenn Sie einen geeigneten Rahmen für eine Familienfeier oder ein Firmenfest suchen. Was wir Ihnen alles bieten können, verraten wir Ihnen auf dieser Seite und im Innenteil.

Auf der letzten Seite schliesslich stellen wir Ihnen die guten Geister vor, die dafür verantwortlich sind, dass Sie sich im Idyll Gais rundherum wohl fühlen.

Während fünf Jahren konnten wir dank Einsparungen an allen Ecken und Enden eine Preiserhöhung vermeiden. Nun haben uns aber die kontinuierlich ansteigenden Kosten gezwungen, unsere Preise leicht anzuheben. Wie Sie sich mit einem Blick auf unsere neue Preisliste überzeugen können, ist jedoch das Preis/Leistungs-Verhältnis auch nach dieser moderaten Anpassung immer noch hervorragend.

Ich wünsche Ihnen eine gute Zeit und freue mich auf ein baldiges Wiedersehen.

Silvia Nef, Geschäftsführerin

Wir stellen vor: Ruedi Staffa, Küchenchef

Für das leibliche Wohl der Idyll-Gais-Gäste ist unser Küchenchef Ruedi Staffa zusammen mit den beiden Köchinnen Sylvia Hutter und Eveline Dibi zuständig. Die Kreationen dieses eingespielten Trios ernten bei unseren Gästen immer sehr viel Lob. Das gilt auch für die Diätmenüs, welche auf Wunsch serviert werden.

Ruedi Staffa pflegt den persönlichen Kontakt mit seinen Lieferanten

Ruedi Staffa verstärkt unser Team seit zwei Jahren. Nach Anstellungen in renommierten Häusern im In- und Ausland kochte er zuletzt in verschiedenen, mit bis zu 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Gourmetrestaurants. Im Idyll Gais gefällt ihm – neben der herzlichen Atmosphäre – vor allem, dass ihm hier die Möglichkeit geboten wird, seine kulinarischen Ideen zu verwirklichen: Eine ausgewogene, gesunde, abwechslungsreiche Küche mit Frischprodukten auf hohem Niveau jedoch ohne den in Gourmetlokalen üblichen Chichi drumherum. (Eine Kostprobe davon zum Nachkochen finden Sie auf der nächsten Seite.)

Der gebürtige Bayer liebt seinen Beruf. Das merkt man schon, wenn man ihm beim Einkauf oder bei der Zusammenstellung des Menüplans über die Schulter schaut. Bei der Arbeit und bei der Auswahl der Zutaten achtet er sehr auf Nachhaltigkeit. Wenn immer möglich, verarbeitet er ausschliesslich Bioprodukte von Lieferanten, die er persönlich kennt.

In seiner Freizeit erholt sich Ruedi Staffa je nach Jahreszeit und Wetter beim Forellenangeln an der Urnäsch, beim Pilze sammeln in den umliegenden Wäldern, beim Billardspiel oder auf ausgedehnten Spaziergängen mit seinem Hund Pablo, einem italienischen Trüffelspürhund der Rasse Lagotto.

Das aktuelle Interview

Heute mit Elisabeth Geiger, Erwachsenenbildnerin, St.Gallen

Frau Geiger, was ist das Schwergewicht Ihrer Tätigkeit?
Elisabeth Geiger: Ich bin fast ausschliesslich im Ausbildungsbereich der Sozialbetreuung tätig.

Wie oft sind Sie in Seminarhotels oder Bildungshäusern tätig?
Beinahe das ganze Jahr. Aber am liebsten bin ich im Idyll Gais.

Was gefällt Ihnen am Idyll Gais besonders?
Das Idyll Gais hat zum Beispiel von allen mir bekannten Häusern das beste Preis/Leistungs-Verhältnis.

Gibt es noch andere Gründe?
Ja, eine ganze Reihe. Insbesondere jedoch die herzliche, unkomplizierte Atmosphäre, die Aufmerksamkeit und Liebenswürdigkeit der Mitarbeitenden, die optimale Betreuung der Gäste. Und natürlich der Super-Kontakt mit der Leitung.

Wie finden Sie die Küche?
Das Essen ist für unsere Zwecke ideal. Die marktfrische, leichte Küche erleichtert das Lernen.

Ich hoffe, dass ich alle diese Vorzüge noch lange und oft geniessen kann.

Gaiser Käse-Tatar mit Blüten-Kräuter-Salat und Appenzeller Pesto

Zutaten für 4 Personen

Tatar
300 g Gaiser- oder andere Bergkäse gemischt
3 EL Bio-Quark
1 TL Thymian gehackt
½ Bund Schnittlauch gehackt
Salz, Pfeffer
4 Radieschen

Salat
Verschiedene Salate (Eichblatt, Rucola, Chiccorino rosso usw.)
Glatte Petersilie, Basilikum
Olivenöl, Balsamico
Fleur de Sel

Pesto
4 EL Bärlauchpaste
3 EL Baumnüsse gehackt
5 EL Rapsöl
Pfeffer

Zur Dekoration: Verschiedene Blüten (Ringelblume, Kapuzinerkresse, Borretsch usw.

Zubereitung

Käse durch die Röstiraffel reiben und mit dem Quark mischen. Thymian und Schnittlauch dazu geben, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Masse in vier Förmchen verteilen und gut andrücken.

Salat waschen und in mundgerechte Stücke teilen, Petersilie und Basilikum hacken und unter den Salat mischen. Sauce aus Olivenöl, Balsamico und Fleur de Sel zubereiten und dazu geben.

Bärlauchpaste und Baumnüsse mit dem Rapsöl vermischen und mit Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Mit dem Pesto auf vier Tellern einen Spiegel zubereiten. Die Tatarköpfchen darauf anrichten und mit Radieschenscheiben bedecken. Die Teller mit den essbaren Blüten garnieren.

Wir sorgen dafür, dass Sie sich bei uns rundum wohl fühlen

Silvia Nef
Geschäftsführerin

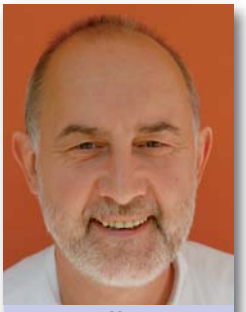
Elisabeth Tröndle
Geschäftsführerin-Stv.
Leitung Hauswirtschaft

Margrit Fitzi
Geschäftsführerin-Stv.
Rezeption

Heidi Menet
Lingerie

Brigitte Gabier
Rezeption und Service

Marina Dedual
Speisesaal



Ruedi Staffa
Küchenchef

Sylvia Hutter
Köchin

Eveline Dibi
Köchin

Ruza Strugalovic
Hauswirtschaftliche
Angestellte

Judith Gloor
Hauswirtschaftliche
Angestellte

idyll gais

Idyll Gais, Möser 4, CH-9056 Gais
Das Seminar- und Tagungshotel im Appenzellerland

Tel. 071 793 11 45, Fax 071 793 31 92, info@idyll-gais.ch, www.idyll-gais.ch

www.sensor.ch