



Zu Tisch

Wo Gastfreundschaft noch Chefsache ist

Im Restaurant Engel steht das Wirtepaar selbst am Herd und im Gastraum – herzlich und engagiert. Hier gibt es Schweizer Küche zu fairen Preisen. Ein Ort, an dem man nicht nur gut isst, sondern sich rundum willkommen fühlt. Barbara und Hampi Hitz haben das Restaurant an der Degersheimerstrasse in Herisau

Restaurant Engel in Herisau

Degersheimerstrasse 76, 9100 Herisau. Öffnungszeiten: Dienstagnachmittag und Mittwoch Ruhetag, jeden 1. Dienstag im Monat ganztägig geöffnet, an jedem dritten Wochenende im Monat geschlossen. Detaillierte Öffnungszeiten unter: www.engel.rest

Ende 2017 übernommen. Vor kurzem wurden Fassade und Fenster renoviert. Man solle die Qualität, die im Innern wartet, auch von aussen sehen können. Der «Engel» kann auf eine treue Stammkundschaft zählen. Sie kommt zum Znüni, Zmittag, Znacht oder für einen Schwatz mit Barbara oder ihren langjährigen Mitarbeitenden. Bei Handwerkern ist das Restaurant besonders mittags beliebt. Hampi Hitz ist schnell. «Viele kommen, weil sie wissen, dass sie rechtzeitig wieder zur Arbeit können», sagt er. Drei Mittagsmenüs, eines davon vegetarisch, Schnittzel-Pommes und Siedfleischsalat bietet der «Engel» an.

«Sie essen das Lamm nur bei mir»

Barbara Hitz ist stolz, dass die verschiedensten Leute kommen. «Wir sind noch eine richtige



Barbara und Hampi Hitz haben mit dem gemeinsamen Restaurant ihren Traum verwirklicht.
Bild: Ramona Koller

Schweizer Beiz», sagt sie. Mit 85 Plätzen im Innenbereich, inklusive Saal und 50 Plätzen auf der Terrasse und unter der Pergola habe das Restaurant eine gute Grösse, auch für Vereine und Events. Bekannt ist der «Engel» für das Cordon bleu, das Entrecôte und das Lamm. «Es gibt Gäste, die sagen, sie essen Lamm nur bei mir», sagt Hampi Hitz. Wir machen den Test. Das Lamm, rosa gebraten an pikanter Knoblauchmarinade auf Rotweinsauce (26 Franken mit Pommes frites) ist herrlich zart und intensiv im Geschmack – ohne dass es böckelt.

Aktuelle Events auf der Website

Die Klassiker stehen immer auf der Karte. Zusätzlich gibt es eine saisonale Karte. Zum Beispiel das Sommergericht Tortilla-Auf-

lauf (24 Franken) ist ein rassiges Chili con Carne in einer Tortilla mit Cheddar überbacken. Tortilla und Chili bleiben dank des Tontöpfchens, in dem sie serviert werden, heiss bis zum Schluss. Der Besuch im «Engel» schlägt nicht gezwungenermassen aufs Portemonnaie. Die Preise sind moderat. Aktuelle Veranstaltungen, kurzfristige Änderungen der Öffnungszeiten und das Mittagsmenü finden sich auf der Website. Nächster Event: Kulinarisch-musikalischer Abend mit DJ Blatti mit Loungefeeling, Tanzlaune und Partystimmung am 26. Juli.

Ramona Koller

WWW.
Weitere Restaurant- und Freizeittipps finden Sie unter: www.bergundbeiz.ch