

Beitrag aus der Zeitschrift Seezunge 2010



Restaurant und Velohotel Hirschen

CH-8262 Ramsen, Fortenbach 239,

Tel. 052 743 11 41, Fax 052743 1524, info@hirschen.ch, www.hirschen.ch,
www.loveroomdeluxe.ch

*Öffnungszeiten Dienstag - Samstag 8.30- 23 Uhr, Sonntag 9.30-17 Uhr, nachmittags
kleine Karte, Montag Ruhetag*

Hauptgerichte 15 - 38 SFr., Mittagsmenü 15-27 SFr.

Ramsen ist ein kleiner Ort nahe der Grenze, zwischen Singen, Gailingen und Stein am Rhein. Die durch relativ wenig Verkehr frequentierte Region mit einem breiten Netz an Radwegen ist ein Eldorado für Velofahrer und zugleich ein guter Ausgangspunkt für größere Touren am Bodensee und Hochrhein. Auf diese Klientel hat sich das Genießerhotel Hirschen so spezialisiert, daß inzwischen 80 Prozent der Hotelgäste Radfahrer sind. Vom Schweizer Hotelierverein als Velohotel ausgezeichnet, bietet das Haus alles an, was ein Radler braucht: Rennvelos und Mountainbikes zur Miete, Equipment aller Art im kleinen Bike-Shop, Velopumpstation- und Waschplatz, Trockenraum für Wäsche, persönliche Touren und Ausflugsberatung, und sogar kleine Reparaturen. Kein Wunder, dass hier auch Radprofi Fabian Cancellara mit seinem Fassa-Bartolo Team zu Gast war. Wer weniger sportliche Velotouren machen will, kann auch an dem nahe am Haus vorbeiführenden Flüsschen Biber entlang Richtung Tengen und die stillen Seitentäler des westlichen Hegaus entdecken. Faulenzer und Romantiker können die neu eingerichteten "Loverooms" im Gewölbekeller buchen.

Seit 1982 betreibt **Silvia Müller** das ruhig inmitten des Dorfes gelegene stilvoll renovierte Riegelhaus, das uns besonders durch die bodenständig frische Küche von **Wolfgang Neidhart** aufgefallen ist. Mit Filetgulasch Stroganoff, geschnetzeltem Kalbfleisch Zürcher Art, Walliser Schnitzel oder Zanderknusperli setzt er eher auf Altbewährtes: was auf den Tisch kommt, ist mit Sachverstand und Liebe zubereitet und hat wirklich Qualität. Besonders gut gefallen haben uns die sämige Schaffhauser Rieslingsuppe, ein gemischter Blattsalat mit frischen Kräutern und Eierschwämmli als Vorspeise, das im Ofen zubereitete Kaninchen aus eigener Aufzucht mit Weißweinrisotto und eine butterzarte gekräuterte Kalbsleber mit feinen goldgelben Rösti, sowie die Weine vom Weingut Stamm aus Thayngen. Besonders auch das üppige Tiramisu mit Apfelmark, fein das Panna Cotta mit frischen Beeren. Ein bewährter Hirschen-Klassiker neben den Tessiner Spezialitäten im Winter ist die alljährliche Metzgete an zwei Tagen Mitte Oktober mit Buffet a Discretion (33,50 SFr. pro Person). Sie ist so beliebt, dass man reservieren muss, als Arrangement mit Zimmer ist sie für knapp 100 SFr. pro Person zu haben. An warmen Tagen lädt der heimelige Garten mit Kinderschaukel im Innenhof zum Verweilen ein. gh