



Rossrüti ist, was der Name verheisst: ein Paradies für Ross und Reiter. Auf dem höchsten Punkt: die «Waldrose».

Landgasthof Spätzli mit Aussicht

Karin und Hans Peter Müller-Mäder, zwei Pferdenarren, wünschten sich ein Haus mit Stall und Weide. Sie bekamen es. Und eine Beiz mit dazu: die «Waldrose» ob Rossrüti SG.

Text Karin Oehmigen Fotos Winfried Heinze



Käsespätzli

Für 1 Person

- 2 Eier • ca. 100 g Weissmehl • 1 TL Salz • etwas Wasser (ca. 0,5 dl)
- Salzwasser, siedend • 100 g Käsemischung nach Belieben, auf der Röstiraffel gerieben • 1 grosse Zwiebel, in feine Scheiben geschnitten
- ca. 30 g frische Butter

Eier und Weissmehl in einer Schüssel mit dem Teigschaber mischen (Teig muss nicht glatt sein). Salz und so viel Wasser zufügen, bis der Teig die richtige Konsistenz hat. Diesen durch den Spätzlihobel oder das Spätzlisieb direkt ins siedende Salzwasser reiben. Sobald die Spätzli an der Oberfläche schwimmen, mithilfe einer Schaumkelle etwa ein Drittel abschöpfen, in eine Schale oder einen tiefen Teller schichten. Die Hälfte der geriebenen Käsemischung darübergeben, eine zweite Schicht Spätzli daraufbetten, wieder Käse darüberstreuen und mit der dritten Schicht Spätzli abschliessen. Die Zwiebelscheiben in der Butter goldbraun rösten, auf den heissen Spätzli anrichten.

TIPP

Wird mit Salat und/oder Apfelmus zu einem wunderbaren vegetarischen Gericht.

Auch für Vegetarier ein Gaumenschmaus: die Chässpätzli nach Bregenzerwald-Rezept. Die Käsemischung liefert der Nachbarhof.

Chässpätzli können nicht warten. Der Gast wartet auf sie

Lieber Himmel, ist das schön! Diese Weite. Diese Ruhe. Und dieser Blick – über sattgrünes Hügelland bis zu den gleissenden Gipfeln des Alpsteingebirges. Der Säntis, mit seiner Krone aus Fangis spielenden Wolken, ist fast zu schön, um echt zu sein. Grillen zirpen, Pferde wiehern – «ein Paradies», sagt Karin Müller-Mäder, als sie zum ersten Mal auf dem Hügel ob Rossrüti steht, einem Weiler bei Wil im Kanton St. Gallen. Jahrelang haben sie und ihr Mann, der Hans Peter, nach einem Haus mit Stall und Weide gesucht – in einer solchen Umgebung. Sie lieben Pferde, besonders ihre eigenen – den Dartagnan, den Philippos und die Ramira –, wollen endlich mehr Zeit mit ihnen verbringen. Da hören sie von einem Anwesen namens Waldrose, das in Rossrüti zum Verkauf stehe und alles biete, was sie sich wünschten. Bis auf eine kleine Sache, die noch zu meistern wäre: Das Haus ist auch eine Beiz.



Frau Wirtin hat auch einen Teller – mit Tomatenspätzli und Forelle.

für die Pferde. Doch dann – kam die «Waldrose». Mit ihrer kleinen, gemütlichen Gaststube und einer der schönsten Aussichtsterrassen weit und breit. «Da musste ich mir eingestehen, dass die Gastronomie und

ich wohl doch zusammengehören.» Sie nahm die Herausforderung an – diesmal sogar als Köchin.

SUURE MOCKE À LA TSCHUDI

Heute, gut ein Jahr nach ihrer Eröffnung, hat sie das Gasthaus zu einer «Dort müssen wir hin!»-Adresse gemacht. Die Menükarte ist sympathisch klein – «schon deshalb, weil ich oft alleine in der Küche stehe.» Bei grossem Ansturm am Wochenende, bei Geburtstagsfesten und Hochzeitsfeiern steht ihr Sven Krattenmacher, ein junger, gross gewachsener Koch, zur Seite. Für mehr Personen hätte es in der Küche auch gar keinen Platz, doch die Speisen, die auf den wenigen Quadratmetern gezaubert werden, sind jeden Umweg nach Rossrüti wert. Karins Braten sind der Fleisch gewordene Sonntag – ob Suure Mocke à la Rosa Tschudi oder Krustenbraten vom Schwein nach ihrer Façon. Auch die Käsespätzli, als «Waldrose-Hit» in der Karte

KARIN UND DIE GASTRONOMIE

War es Zufall? Oder haben die Götter des guten Essens in ihrer Adresskartei nach einer Wirtin gesucht? Karin Müller-Mäder, in Lausanne ausgebildete Hotelfachfrau und Köchin aus Leidenschaft, ist nämlich wie geschaffen für ein Gasthaus wie die «Waldrose». Sie hat Erfahrung, hat für Anton Mosimann gearbeitet, den heute in London wirkenden Schweizer Gastroprof. «Im Büro und nicht in der Küche», wie sie betont. Auch in der «Pinte» in Baden-Dättwil – einem weitem bekannten Restaurant, das zum Haus ihrer Eltern gehört – hat sie als Geschäftsführerin gewirkt. Mit Erfolg. Doch sechs Tage die Woche von morgens früh bis abends spät – das habe an ihren Kräften gezehrt, wie sie heute sagt. 2014 gab sie die «Pinte» auf, wollte etwas Neues wagen. Etwas ganz anderes. Mit mehr Zeit für sich und

Spätzli mit Frühlingszwiebeln und getrockneten Tomaten

Für 1 Person

- 2 Frühlingszwiebeln • 1 EL Butter • etwas Wasser • Salz
- ca. 4 eingelegte getrocknete Tomaten
- 2 EL Butter • Cayennepfeffer in Flocken • Salz
- 1 Ei • 80 g Weissmehl • 1 TL Salz • etwas Wasser
- Salzwasser, siedend

Das Weisse der Frühlingszwiebeln in feine Scheiben schneiden (das Grüne beiseitelegen). Butter aufschäumen lassen, Zwiebelscheiben darin anziehen, mit etwas Wasser ablöschen, weich kochen, salzen, mit dem Stabmixer pürieren und abkühlen lassen. Die eingelegten getrockneten Tomaten in feine Streifen, das Grün der Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Beides in der geschmolzenen, aufgeschäumten Butter sautieren, mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken, beiseitestellen. Aus Ei, Mehl, Salz, Frühlingszwiebelpüree und Wasser einen Spätzliteig herstellen. Auf dem Hobel oder Sieb direkt ins siedende Wasser reiben. Sobald die Spätzli an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle abschöpfen. Mit der Tomaten-Frühlingszwiebel-Mischung in eine Pfanne geben und gut schwenken.

TIPP

Dazu gibt es in der «Waldrose» ein in Butter und Olivenöl gebratenes Forellenfilet.



Ruhe vor dem Ansturm: Die «Waldrose» hat eine der schönsten Terrassen weit und breit. Mit freiem Blick auf die Säntiskette.



Falls Petrus schlechte Laune hat: In der kleinen, gemütlichen Stube nimmt es ihm niemand krumm.



Premiere für die LandLiebe: Spätzli mit getrockneten Tomaten und Frühlingszwiebeln zu kross gebratenen Forellenfilets.



Fliegenpilze bringen Glück – und vielleicht auch einen Teller mit süssen Spätzli und Blaubeeren zum Dessert.



Karins Spätzliteig wird durchs Sieb gerieben, nicht geschabt.

Auch Knöpfle sind Spätzle, nur runder

empfohlen, sind die besten, die wir seit Langem gegessen haben. Jede bestellte Portion, so der Wirtin hoher Anspruch, wird à la minute zubereitet. Aus gutem Grund. Bei Chässpätzli sei es wie bei einem guten Risotto: «Nicht sie warten auf den Gast, sondern der Gast wartet auf sie», sagt Karin Müller-Mäder. Eine Regel, die sie von Meister Mosimann übernommen habe – «sein Risotto war einfach super» – und vom Jagdgasthaus Egender im Bregenzerwald, wo sie an einem Sommertag auf der voll besetzten Terrasse mit ihrem Mann gegessen habe. Kässpätzle, die sie derart begeistert haben, dass sie den Wirt Hubert Egender um das Rezept gebeten hat. «Er wird es mir ohnehin nicht verraten», hat sie damals gedacht. Und war erstaunt, als er sie, ohne zu zögern, mit in die Küche nahm. «Dort kannst du uns



Perfekt zu Lamm. Doch die Spinatspätzli mit Cherry-Tomaten sind auch ohne Fleisch ein Genuss.

Spinatspätzli mit Cherry-Tomaten

Für 1 Person

- 250 g frischer Spinat • ca. 6 Cherry-Tomaten • etwas Butter
- 2 EL Aceto balsamico • Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Ei • 80 g Weissmehl • 1 TL Salz • etwas Wasser • Salzwasser, siedend
- ca. 30 g Butter

Den Spinat in Salzwasser kurz blanchieren, unter fließend kaltem Wasser abkühlen, gut ausdrücken, fein hacken. Die Cherry-Tomaten halbieren, in Butter kurz sautieren, mit Aceto balsamico ablöschen, abschmecken, beiseite stellen. Das Ei mit dem Mehl vermischen (Teig muss nicht glatt sein). Salz, gehackten Spinat und so viel Wasser zufügen, dass der Teig die richtige Konsistenz hat. Durch den Spätzlihobel direkt ins siedende Wasser reiben. Sobald die Spätzli an der Oberfläche schwimmen, mit der Schaumkelle abschöpfen und abtropfen lassen. Die Butter in einer Sauteuse aufschäumen lassen, die abgetropften Spinatspätzli kurz darin schwenken, mit den sautierten Cherry-Tomaten mischen.

TIPP

Die Spinatspätzli passen sehr gut zu Lamm. Dafür pro Person einen kleinen Lammrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in heisser Bratbutter zur gewünschten Garstufe braten. Lamm ist bei 54–56° saignant, bei 59–61° à point, bei 69–71° bien cuit. In Tranchen schneiden und anrichten.



Ein Traumplatz für glückliche Paare: Nur wenn es kräftig windet, fliegen die Champagnergläser davon.

Es wird mit Recht ein guter Braten gerechnet zu den guten Taten



Knuscher buschper: Der Krustenbraten von der Schweinsschulter ist ein «Waldrose»-Klassiker.



Na, was sagt das Fleischthermometer? Gut Braten will Weile haben.

Krustenbraten an süss-scharfer Aprikosensauce

Für 6 bis 8 Personen

- ca. 2 kg Schweinsschulter mit Schwarte • 1 Liter leichte Fleischbouillon • 2 EL Butter • 50 g Ingwer, geschält und fein gerieben • 200 g Zwiebeln, gehackt • ca. 6 Knoblauchzehen, geschält und gehackt • 2 EL Tomatenpüree
- 3 dl Orangensaft • 150 g getrocknete Aprikosen, in kleine Würfel geschnitten
- 4 EL Sojasauce • etwas Tabasco

Backofen auf 130 Grad vorheizen. Die Schweinsschulter mit der Schwarte nach unten in die heisse Bouillon legen und im Ofen während ca. 1½ Stunden garen.

Die Butter erhitzen. Ingwer, Zwiebel und Knoblauch in der aufschäumenden Butter gut anrösten. Tomatenpüree zugeben, kurz mitrösten, mit dem Orangensaft ablöschen und aufkochen. Aprikosenwürfel zugeben.

Schweinsschulter aus dem Ofen nehmen, die Schwarte im Abstand von ca. 1 Zentimeter über Kreuz einschneiden.

Ofentemperatur auf 160 Grad erhöhen. Die Aprikosenmischung in die Bouillon geben, mit Sojasauce und Tabasco abschmecken. Schweinsschulter mit der Schwarte nach oben zurück in die Bouillon-Aprikosen-Mischung legen und im 160 Grad heissen Ofen etwa 2 Stunden weitergaren.

Braten herausnehmen. Ofen auf Grillstufe und auf 230 Grad stellen. Schweinsschulter auf ein Ofengitter legen und in der Ofenmitte grillieren, bis eine goldbraune Kruste entstanden ist.

Herausnehmen, kurz in Alufolie wickeln und einen Moment ruhen lassen. Inzwischen die Sauce pürieren und abschmecken. Den Braten in Scheiben schneiden, auf heissen Tellern anrichten und mit der Sauce und frischen Spätzli servieren.

beim Zubereiten über die Schulter schauen.» Egender hat ihr aber nicht nur das Spätzlemachen beigebracht – er hat ihr auch sein Heiligtum, den Käsekeller, gezeigt und sie von den

grossen Laiben, die darin reifen, kosten lassen. Er pflegt die Alpkäse persönlich, stellt aus rassen, mittelreifen und milden Sorten seine eigene Melange zusammen, um den Spätzle die richtige Würze zu verleihen. Die Mischung ist geheim. Und doch hat er ihr, seinem neugierigsten Gast, ein Muster mit auf den Weg gegeben. «Für unseren Nachbarn», den Chef der Bodensee-Käserei, der sogleich mit dem Experimentieren begann. «Ein bisschen gedauert hat es schon, bis er und ich mit dem Ergebnis zufrieden waren.» Jetzt aber sei die Melange à la «Waldrose» perfekt.

CAFÉ DE PARIS NACH MAMIS ART Das Spätzlimachen ist Karin Müller-Mäder zum Glück nie verleidet. Auch weil sie sich heute erlaube, das Gasthaus an nur vier Tagen pro

Woche zu öffnen und im Winter ganz zu schliessen. Zum Kräfte tanken und zum Erproben neuer Gerichte. «Mein Mann darf dann jeweils den Vorkoster spielen», sagt sie und lacht. Er war es auch, der als Erster die Spätzli mit getrockneten Tomaten und Frühlingszwiebeln versuchen durfte, die sie für die LandLiebe rezeptiert hat. Die würzige, nach Sommer und Süden schmeckende Beilage – für Vegetarier ein wunderbarer Hauptgang – hat ihr selber so gut geschmeckt, dass sie in Zukunft öfter auf der Menükarte stehen wird. Neben Klassikern wie dem Entrecôte Café de Paris, das sie nach dem Rezept ihrer Mutter zubereitet, sind Schmorgerichte ihre Favoriten. Wie der Ossobuco «mit viel, viel Gremolata» und der Coq au Vin, der Hahn im Wein. Aber auch der

sommerliche Wurst-Käse-Salat, den sie durch Kohlrabi und Radieschen ergänzt und mit Apfel und Meerrettich erfrischend abschmeckt, ist ein Liebling vieler Habitués. Dass sie die Produkte aus der Region «wann immer möglich» mit einbezieht, versteht sich für sie von selbst. Schliesslich steht die «Waldrose» inmitten einer Landwirtschaftszone mit Hochstammbäumen und

Beerensträuchern. Einige sieht sie von ihrem Küchenfenster aus. Sie beginnen dort, wo der Waldrose-Garten endet. Vor allem Blueberries gedeihen in Rossrüti, die grossen amerikanischen Blaubeeren – nicht zu verwechseln mit den wilden Waldheidelbeeren. In caramelisiertem Zucker kurz sautiert, gibt es die Früchte zu einem neu kreierten Dessert: zu leicht gesüsst, mit

Holunderblütensirup aromatisierten Spätzli. Der Clou: Kurz vor dem Servieren werden sie in Butterbrösmeli geschwenkt, wodurch sie dem Gaumen ein kleines Knusper-

RESTAURANT WALDROSE

ADRESSE Boxloo 564, 9512 Rossrüti bei Wil, Tel. 071 565 19 20, www.waldrose.ch

ÖFFNUNGSZEITEN Donnerstag bis Samstag, 11.30 bis 22 Uhr; Sonntag, 11.30 bis 20 Uhr. Auf Anfrage öffnet das Restaurant für Anlässe.

ANFAHRT Wer die öffentlichen Verkehrsmitteln vorzieht: Ab Bahnhof Wil SG fährt der Kleinbus 722 bis Rossrüti, Altersheim. Von dort aus geht es zu Fuss den Hügel hinauf – angenehme 25 Minuten.

*Gefastet
wird
immer
erst ab
morgen*



Durchsicht mit Aussicht: Eingang zum Restaurant Waldrose.

vergnügen beschern, bevor der Teig auf der Zunge zergeht. Wir sind hin und weg, geniessen das süsse Finale am begehrtesten Platz auf der Terrasse: an Tisch 13, einem Separee unter schattenspendenden Birken. Für Pärchen der Tisch der Tische. Aber nur, wenn sie nicht mehr so verliebt sind, dass sie sich ununterbrochen in die Augen schauen müssen. Wäre nämlich schade um die wunderbare Aussicht, die man von dort geniessen. An klaren Tagen sind der Säntis und seine Gschpänli so nah und kitschig schön wie die Kulisse in einem Heimattheater. Grillen zirpen, Pferde wiehern – «ein Paradies», kommt einem unweigerlich in den Sinn. Besser noch: ein Paradies mit guter Küche. ✨



Ein Dessert zum Verlieben: süsse Spätzli, mit Butterbrösmeli zum Knuspern gebracht und mit warmen Blaubeeren gekrönt.

Spätzli mit Holunderblüten und Blaubeerkompott

Für 1 Person

- 2 EL Zucker • etwas Wasser • ca. 100 g Blaubeeren
- 1 Ei • 80 g Weissmehl • 1 Prise Salz • ca. 0,5 dl Holunderblütensirup
- etwas Wasser (ca. 0,5 dl) • 2 EL Vollrohrzucker • Wasser, siedend
- 2 EL Butter • 2 El Paniermehl

Den Zucker für die Blaubeeren in eine beschichtete Pfanne geben und schmelzen lassen, bis ein helles Caramel entsteht. Mit etwas Wasser ablöschen. Sobald sich Caramel und Wasser verbunden haben, die Blaubeeren kurz darin sautieren. Beiseite-, aber nicht kühl stellen. Aus Ei, Mehl, Salz, Holunderblütensirup, Wasser und Vollrohrzucker einen Spätzliteig mischen. Diesen auf dem Spätzlihobel direkt ins siedende Wasser reiben. Sobald die Spätzli an der Oberfläche schwimmen, mithilfe einer Schaumkelle abschöpfen. Die Butter für die Brösmeli in einer Sauteuse leicht bräunen. Das Paniermehl einfließen lassen und kurz in der Butter sautieren. Die abgeschöpften Spätzli darin wenden und mit dem Blaubeerkompott anrichten.

FLUSSKREUZFAHRTEN

Eisernes Tor und Donaudelta intensiv

mit luxuriöser MS Edelweiss ❄️❄️❄️+

Es het solangs het
Rabatt*
bis Fr. 700.-
*Abhängig von Auslastung,
Saison, Wechselkurs

Thurgau Travel
15 Jahre
Flusskreuzfahrten

Reise 1: Naturjuwel «Eisernes Tor» Passau–Wien–Eisernes Tor–Passau

13 Tage ab Fr. 1690.-

(Rabatt Fr. 400.- abgezogen, HD hinten, Vollpension)

Reise 2: 8-Länderfahrt Donaudelta Passau–Wien–Donaudelta–Passau

17 Tage ab Fr. 2090.-

(Rabatt Fr. 700.- abgezogen, 14.10., HD hinten, Vollpension)

- Bequeme Busfahrt ab/bis Zürich oder St. Margrethen
- Donau – die Lebensader Europas
- Luxuriöses Schiff mit neuester Technik

1. Tag Zürich/St. Margrethen–Passau Busfahrt ab Zürich Sihlquai (09.15 Uhr) / St. Margrethen (10.45 Uhr). Einschiffung. **2. Tag Melk–Wien** Ausflug* Benediktiner-Kloster (UNESCO-Weltkulturerbe) mit Weinprobe. **3. Tag Wien** Stadtrundfahrt/-gang* Ausflug* zum Barockschloss Schönbrunn. **4. Tag Kalocsa** Ausflug* ins Schwäbische Weindorf Hajós. **5. Tag Kalocsa–Osijek** Ausflug* zum Nationalpark Kopacki Rit mit Stadtbesichtigung Osijek. **6. Tag Eisernes Tor/Kataraktenstrecke** Fahrt durch das «Eiserne Tor» dem spektakulärsten Taldurchbruch Europas. **7. Tag Orşova–Donji Milanovac** Fahrt* zum Aussichtspunkt. Ausflug* zur Ausgrabungsstätte Lepenski Vir. **8. Tag Belgrad–Novi Sad** Rundfahrt/-gang* durch Belgrad. Ausflug nach Novi Sad* mit Halt beim Kloster Krusedol. **9. Tag Mohács** Ausflug* nach Pécs. **10. Tag Budapest–Visegrad** Rundfahrt/-gang* durch Ungarns Hauptstadt. Ausflug* zum Dom von Esztergom mit Panoramablick auf das Donauknie. **11. Tag Bratislava** Rundfahrt/-gang* durch die Altstadt. **12. Tag Linz** Rundgang*. **13. Tag Passau–St. Margrethen/Zürich** Ausschiffung. Busrückfahrt nach St. Margrethen (ca. 15.45 Uhr) oder Zürich (ca. 17.15 Uhr). Individuelle Heimreise.

Reisedaten 2017 Es het solangs het Rabatt
04.09.–16.09. 400 02.10.–14.10. 400

2-Bettkabine Mittel- und Oberdeck mit franz. Balkon



* Im Ausflugspaket enthalten, vorab buchbar | * Fak. Ausflug nur an Bord buchbar | °Gegen Aufpreis zum Ausflugspaket im Voraus buchbar | Reederei/Partnerfirma: Scylla AG

1. Tag Zürich/St. Margrethen–Passau Busfahrt. Einschiffung. 17.30 Uhr «Leinen los!». **2. Tag Wien** Fahrt durch die Wachau. Nachmittagsrundfahrt/-gang*. **3. Tag Kalocsa** Ausflug* ins Weindorf Hajós. **4. Tag Belgrad** Rundfahrt/-gang* inkl. Festung Kalemegdan. **5. Tag Eisernes Tor/Kataraktenstrecke** Fahrt durch den spektakulären Taldurchbruch. **6. Tag Bukarest** Rundfahrt/-gang*. **7. Tag Donaudelta** Rundfahrt* mit Ausflugsbooten oder Rundfahrt* Delta intensiv. Fahrt auf Donau-Seitenarm Sfântu Gheorghe. **8. Tag Donaudelta** Rundfahrt* ins obere Donaudelta. **9. Tag Rouse** Stadtrundfahrt/-gang* mit Ausflug zur Felsenkirche Ivanovo. **10. Tag Nikopol–Oriachovo–Lom** Ausflug nach Pleven* oder Sofia. **11. Tag Donji Milanovac** Fahrt durch das «Eiserne Tor». Ausflug* zur Ausgrabungsstätte Lepenski Vir. **12. Tag Novi Sad** Besuch der Wehranlage Petrovaradin* und Stadtrundfahrt/-gang*. **13. Tag Mohács** Ausflug* nach Pécs. **14. Tag Budapest** Stadtrundfahrt/-gang*. Freier Nachmittag. **15. Tag Bratislava** Ausflug* zur Burg und Altstadt-rundgang. **16. Tag Krems** Busfahrt* zum Stift Melk. **17. Tag Passau–St. Margrethen/Zürich** Ausschiffung. Busrückfahrt. Individuelle Heimreise.

Reisedaten 2017 Es het solangs het Rabatt
16.09.–02.10. 400 14.10.–30.10. 700

MS Edelweiss****



MS Edelweiss****

Luxuriöses Schiff für 180 Personen. Kabinen mit Dusche/WC, Föhn, Minibar, Safe, TV, Radio, Klimaanlage. Auf MD und OD mit franz. Balkon. Fenster auf HD nicht zu öffnen. Gäste von HD und MD speisen im Restaurant Jungfrau mit Oberlichtfenstern, die des OD im Restaurant Matterhorn mit Panoramafenstern. Möglichkeit zum Lightlunch im Panorama-Salon. Bordausstattung: Panoramalon mit Bar Lidobar mit Aussenterrasse, Boutique, grosses Sonnendeck mit Liegestühlen, Sitzgruppen, Putting Green, kleinem Pool und kleiner Aussichtsterrasse. Gratis WLAN nach Verfügbarkeit. Lift zwischen HD- und OD. Nichtraucher-schiff (Rauchen auf dem Sonnendeck erlaubt).

Preise p. P. in Fr. (vor Rabattabzug)	1	2
2-Bettkabine Hauptdeck hinten	2090	2790
2-Bettkabine Hauptdeck	2190	2990
2-Bettkabine MD hinten, franz. Balkon	2690	3590
2-Bettkabine MD, franz. Balkon	2890	3890
2-Bettkabine OD hinten, franz. Balkon	3190	4390
2-Bettkabine Oberdeck, franz. Balkon	3390	4590
Zuschlag zur Alleinbenutzung Hauptdeck	290	390
Zuschlag zur Alleinbenutzung Mitteldeck	1590	1690
Zuschlag zur Alleinbenutzung Oberdeck	1790	1890
Ausflugspaket (10/13 Ausflüge)	290	390

Kreuzfahrt inklusive Vollpension. Details zu den Leistungen im Internet oder verlangen Sie den Flyer.

Gleiche Reise mit MS Swiss Jewel****

8-Länderfahrt Donaudelta intensiv
17 Tage ab Fr. 2990.-
(Rabatt Fr. 1000.- abgezogen, Hauptdeck, Vollpension)

Reisedaten 2017 Es het solangs het Rabatt
02.09.–18.09. 1000

Details im Internet oder Prospekt verlangen.

Online buchen und sparen
www.thurgautravel.ch

Buchen oder Prospekt verlangen
Gratis-Nr. 0800 626 550

REISEGARANTIE

Thurgau Travel
Aussergewöhnliche Reisen zu moderaten Preisen

Rathausstrasse 5 | 8570 Weinfelden,
Tel. 071 626 55 00 | info@thurgautravel.ch