

BEST OF SWISS GASTRO  
**BOOK 2010**

**DAVID 38**



Wenn man Stefan Wagner einmal gesehen hat, dann vergisst man ihn nicht mehr. Der Mann hat nämlich sein Haar wie ein loderndes Feuer senkrecht nach oben frisiert. Der Rest seines Schädels ist kahl geschoren. Kein Wunder denkt man als erstes an einen Küchenpunk, wenn man Wagner begegnet. Denn in der Küche steht er, und zwar im «david38» in St. Gallen. Und vielleicht ist er auch tatsächlich ein bisschen ein Punk – und zwar in dem Sinne, dass das, was er tut und kocht, unkonventionell und unangepasst ist.

Beste Voraussetzung also für einen Besuch im «david38», um sich wieder einmal so richtig überraschen zu lassen. Bevor das kulinarische Feuerwerk Wagners allerdings gezündet wird, erfährt man vom Küchenchef folgendes: «Jahrelange Erfahrung und die immer währende Lust, Neues mit bewährten Gerichten zu verbinden – das zeichnet meine Küche aus. Ich achte beim Einkauf auf Qualität und bevorzuge, wo immer möglich, regionale Produkte und Produzenten.» Ausserdem gehöre sein Respekt der Natur und ihren Jahreszeiten.

Mittags wird das «david38» zum Treffpunkt im Banken- und Verwaltungsviertel von St. Gallen. Am Abend verwandelt sich das trendige Restaurant dank des Konzepts mit Live Events und Musik zum

Place-to-be für Menschen, die gerne gut essen und danach noch etwas feiern möchten.

Aber kehren wir zum versprochenen Feuerwerk zurück. Der Küchenpunk bietet nebst diversen à-la-carte-Gerichten auch eine Menükomposition an. Da locken Leckereien wie Lammtrécôte mit Chili, Kardamom und Ingwer begleitet mit einem Mango-Papayachutney; oder ein Schwarzwurzel-Chorizo-Schaumsüppchen mit Scampi. Ebenfalls erwähnt werden soll die gebratene Entenleber mit dem Apfelchutney. Und für die hungrigen unter Ihnen, die es gerne saftig und vom Grill haben, brutzelt Wagner Bärenkrebse, T-Bone-Steaks oder Bisonfleisch auf dem Grill und serviert es mit Chili-Butter oder Sauce Béarnaise. Sie sehen also, Der Mann sieht zwar wild aus – aber kochen tut er fast wie ein Engel.



**DAVID 38**

Davidstrasse 38  
9000 St. Gallen

+41 71 230 28 38  
www.david38.ch

Best Product: Rehentrecôte im Schwarzbrotmantel mit Entenleber-Kakao-bohnenfond und Mohn-Schupfnudeln

Preisklasse: \$ \$