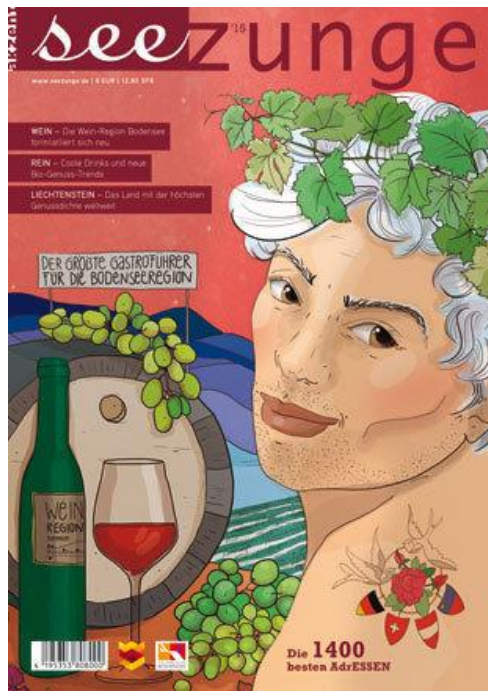




Dass **Sonja Boppart** ihren Job als Primar-schulleiterin an den Nagel hängte und ihre Leidenschaft fürs Kochen und Bewirten zum Beruf machte, kann als Glücksfall angesehen werden. Vielleicht nicht für die Schule, auf jeden Fall aber für das Haus zum Schiff und seine Gäste. Sie hat den imposanten, im Jahre 1692 erstmals erwähnten und in den vergangenen Jahren grundlegend renovierten stattlichen Riegelbau am See nach knapp 100 Jahren wieder erweckt und ein gastronomisches Kleinod daraus gemacht. Allein der unmittelbar am See gelegene Gastgarten ist ein absolut traumhaftes Plätzchen. Hier kann man leicht ganze Nachmittage dösend verbringen, das komplette Panorama von den Hegaubergen über die Insel Reichenau bis zur Konstanzer Bucht im Blick. Der Eingang zum Restaurant: ein Blumenmeer. Drinnen sitzt man recht eng, gemütlich. Auch das Dekorieren gehört zu den Passionen der Wirtin; sie macht das sehr ansprechend. Das Konzept des Hauses ist ziemlich einzigartig und daher erklärungsbedürftig:

Augenschmaus

Es gibt eine kleine ständige Karte mit Salaten, Quiches, Suppen und kalten Vesperplatten, auch immer frische Kuchen für den Nachmittagskaffee. Alles sehr lecker. Richtig gekocht wird – mit Ausnahme der Sommermonate – allerdings nur freitags und samstags abends. Und dann ausschließlich ein wechselndes Überraschungsmenü und nur auf Vorbestellung. Wenn die Gäste anwesend und bereit sind, erklärt Sonja Boppart die Menüfolge; jeder kann zwischen drei und fünf Gängen ordern. Alle beginnen gemeinsam mit dem Essen – das hat etwas hübsch Familiäres. Zusätzlich gibt es in den Monaten November bis Februar mittwochs und donnerstags abends abwechselnd Fondue und Raclette. Und in den Sommermonaten Juni bis August können die Gäste von Mittwoch bis Sonntag am Grillplausch teilnehmen. In der Küche steht die Wirtin selbst, zusammen mit Margrith Gerster, eine Freundin und ebenfalls Köchin aus Leidenschaft. Die beiden Meisterinnen am Herd bekommen nach Bedarf Unterstützung von weiteren Frauen aus der Nachbarschaft. Originell wie alles hier ist auch die Weinkarte. Es gibt zwei Provenienzen: benachbarte Weingüter und das französische Languedoc. Die Küche bezieht ihre Produkte bevorzugt von einheimischen Erzeugern. Alles

in allem ein mit viel Liebe und Engagement betriebenes Restaurant mit einer gut durchdachten, feinen, kreativen Küche.