



Gelungenes Jubiläums-Netztreffen



Hotel Engel, Frick: Die Küchen- und Service-Crew mit Wirt Markus Hiltbrunner (links) und Küchenchef Walti Hildebrand (6.v.l.).

Am 27. März 2010 fand im Hotel Engel in Frick ein besonderes Jubiläums-Netztreffen statt: 10 Jahre Goldfisch und 30 Jahre Gastfreundschaft mit Partnerschaft zwischen Ehepaar Janine und Markus

Hiltbrunner und Küchenchef Walti Hildebrand. Zur Freude des Netzmeisters waren 28 Goldfische sowie Tafelmeister Tino Alberto Stöckli mit Partnerin Verena und Netzmeisterin Vreny Meier mit Part-

- Gebackene Eglifilets (fish4future, Canada)
- Fish Chowder (Seeteufel)
- Flusskrebse Peperocini mit Spaghetti
- Zander Frühlingsart auf Spargelbett mit neuen Bratkartoffeln (fish4future, Canada)
- Käsebuffet
- Dessertbuffet Hotel Engel

ner Ernst der Einladung gefolgt. Nach dem Apéro nahmen wir an den festlich gedeckten Tischen die zugewiesenen Plätze ein und freuten uns auf das bevorstehende Essen. Nach dem obligaten Fischruf begann der Service. Das Fischdinner mundete allen ausgezeichnet und das reichhaltige Käse- und Dessertbuffet rundete dieses aufs Vorzüglichste ab. Die Dankesworte von Tafelmeister Tino Alberto Stöckli und Netzmeister Thomas Hänggi zum 10-Jahr-Jubiläum waren voll des Lobes und wurden mit einem tosenden Applaus der Anwesenden bestätigt. Mit sichtlichem Stolz nahmen die beiden Eigentümer Markus Hiltbrunner und Walti Hildebrand die Jubiläumsurkunde entgegen. Ein grosser Dank ging an die Service- und Küchenbrigade, welche uns hervorragend bewirtete und uns kulinarisch so richtig verwöhnte. Wir freuen uns auf weitere Anlässe im Hotel Engel, sei es im Kreise des Goldenen Fisches oder bei einem privaten Besuch. Das gemütliche Netztreffen klang zu später Stunde aus. Wir kommen gerne wieder nach Frick.

Thomas Hänggi, Netzmeister



Que du bonheur!



Hôtel-Restaurant »Au Manoir d'Anniviers«, Vissoie: Elle n'est pas belle la vie ?

Une magnifique journée printanière nous accueillait samedi, le 24 avril 2010 au Val d'Anniviers. Notre rencontre traditionnelle n'était pas question de seulement assouvir notre faim et étancher notre soif, mais de passer quelques heures en bonne compagnie entre amis qui aiment la bonne

chère des poissons. Une trentaine de membres se sont donc retrouvés pour l'apéritif dans la cave vénérable de la commune dont l'intérieur crée avec les tonneaux et les channes en étain une ambiance de fête. Après ce verre d'un Fendant gouleyant, accompagné d'amuse-bouches variés

- La terrine de saumon au poivre vert
- Le risotto aux écrevisses et ses asperges
- La soupe de poissons et son toast à l'ail
- L'omble chevalier sur son lit de courgettes Sauce fenouil
- L'Edel de Cléron
- Le strudel aux pommes

et appréciés par l'ensemble des convives, nous avons passé à table au »Manoir d'Anniviers« pour déguster le menu ci-dessus, concocté avec grand soin par le chef de cuisine Pierre Bourgeois et ses aides.

Le menu entier fut un régal pour les yeux et le palais par sa présentation, son raffinement et sa qualité extraordinaire. Un poème de délicatesse en 6 plats. Le Maître de filet a félicité tous les acteurs en cuisine et au service du travail effectué avec compétence, savoir-faire et amabilité. Les applaudissements nourris ont été bien mérités.

Encore un très grand merci à nos hôtes, la famille Bourgeois-Melly, pour son hospitalité et sa générosité, en ajoutant nos meilleurs souhaits à la patronne Sonia pour un prompt rétablissement. Une fois de plus, une rencontre réussie de laquelle on se souviendra avec plaisir.

Roberto Huber, Maître de filet