



Keine Wünsche mehr offen



Gasthof zum goldenen Löwen, Langnau i.E.: Gastgeber Beat Soltermann mit seiner jungen Küchencrew.

Bei schönstem Frühlingwetter, jedoch mit der Wolke aus Island vom Vulkan «Eyjafjallajökull» am Himmel, wurden im Wintergarten des Gasthofs zum goldenen Löwen die Tische festlich gedeckt. Nach dem Apéro mit den Fisch-Häppchen waren alle Fischliebhaber auf das 5-Gang-Menü gespannt. Das angekündigte Fischmahl liess keine Wünsche offen! Die gut gelaunten GF-Mitglieder wurden bei

jedem Gang mit wunderschön angerichteten Tellern verwöhnt. Das Essen war einfach ausgezeichnet! Ralph Schoch bedankte sich anschliessend mit einer emotionalen Rede bei den Gastgebern Heidi und Beat Soltermann sowie dem fachkundigen Servicepersonal. Von Heidi und Beat Soltermann haben wir ausserdem einen Gutschein für unseren Jackpot erhalten – herzlichen Dank! In gemütlicher

- Mit Orangen marinierte Lachsforelle auf Couscous-Tatar und Salatbouquet
- Zartgrüne Erbsensuppe mit Bärlauch und Felchenfilet-Streifen
- Gebratenes Saiblingfilet auf grünen Spargeln mit Orangen-Hollandaise gratiniert und Frühlings-Bratkartoffeln serviert
- Gedämpfte Seezungenröllchen mit Rauchlachs angerichtet mit Gambas aus Wildfang und leichter Currysauce mit Zitronengras und Kokosmilch dazu zweifarbigem Reis
- Feines Erdbeer-Pistazien-Mousse und Pfefferminz-Stracciatella-Parfait kombiniert mit Joghurt-Rhabarbersauce

Runde ging das Netztreffen am späteren Nachmittag dem Ende zu und alle nahmen den Heimweg aus dem Emmental in allen Himmelsrichtungen unter die Räder.

Marianne Wenger, Netzmeisterin



Gasthof zum goldenen Löwen, Langnau i.E.: Was für eine Freude für Augen und Gaumen.



Klein aber fein



Restaurant WohlenFischEssen, Wohlen b. Bern: Klein aber fein – die eingespielte Crew.

Klein aber fein... Aus diesem Grund wurde das diesjährige Netztreffen im Restaurant Wohlen-

FischEssen gleich doppelt durchgeführt – nämlich am Freitagabend, 26. Februar sowie am Samstag-

- Sushi und Minipastetchen
- Meeresfrüchtesalat «Maison»
- Hummersuppe
- Neuenburger Felchenfilets auf Safranrahmkraut
- Zanderfilets mit Kartoffelgaletten
- Gebrannte Creme

mittag, 27. Februar 2010. In einem gemütlichen und familiären Rahmen wurden wir von Marcel Kissling aus der Küche mit einem 5-Gang-Menü verwöhnt. Unter der Leitung von Tatiana Kissling umsorgte uns auch die Service-Crew bestens. Am Freitagabend begrüsst wir zudem einige neue Gäste in unserer Runde. Wer weiss, vielleicht wird aus dem einen oder anderen das nächste GF-Mitglied.

Die Fisch-Liebhaber genossen jeden Gang aufs Neue. In gemütlicher Runde konnte rege über Gott und die Welt diskutiert werden. Unter Applaus wurde anschliessend die «kleine» Küchencrew sowie das kundige Servicepersonal vorgestellt. Gastgeber Marcel Kissling spendete einen Gutschein für unseren Jackpot. Herzlichen Dank, Tatiana und Marcel!

Marianne Wenger, Netzmeisterin