



## Frühlingsgenüsse im Gasthof Schiff



*Gasthof Schiff, Mammern: Getafelt wie zu Gotthelofs Zeiten.*

Eine grosse Schar Gesellschafter aus verschiedenen Netzen erfreute sich in der urtümlichen, gepflegten Gaststätte aus dem 18. Jahrhundert an dem von den Wirtsleuten offerierten Apéro. Ein herrlicher Müller-Thurgauer begleitete die perfekt gegarten Seeforellenspiessli. Gerne liess man sich danach an den liebevoll hergerichteten Tischen nieder. Es ist immer wieder ein heimeliges Gefühl, wenn man sich in diesem behaglichen und gepflegten Gasthof fast in Gotthelofs Zeiten zurückversetzt fühlt.

Wie im Schiff in Mammern üblich, weiss man im Voraus nie, was am Mittag auf den Tisch kommt. Zwei bis drei Stunden vor dem Service bringt der



*Gasthof Schiff, Mammern: Apéro in der gemütlichen Gaststube.*

Fischer vom Untersee seine Beute direkt in die Küche, und daraus kreiert die innovative Küchenmannschaft jedes Mal ein stets hervorragendes Fischmahl. So lebt man hier den Gedanken der Tafelgesellschaft seit über 40 Jahren. Äschen, Seeforellen, Kretzer und Hecht waren die Ausbeute an jenem Morgen.

Alle Speisen in der Präsentation wie auch im Geschmack waren von höchster Fischkochkunst-Qualität. Bei der Verdankung der Küchenmannschaft und der stets aufmerksamen und flinken Bedienung hob der Netzmeister besonders die Eigenart des Betriebes hervor. Wo gibt es noch einen Betrieb, welcher seit dem Bau des Gasthofs

Fischburger mit Nüsslisalat und Bärlauch-Sauerrahmdip  
Äsche mit Blattspinat  
Seeforelle im Bierteig  
Kartoffeln, hausgemachte Mayonnaise  
Hecht und Kretzer gebacken  
Knusperpommes, Sauce Tatar  
Eierlikör- und Erdbeerglace

im 18. Jahrhundert stets in der gleichen Familie geblieben ist. Der Betrieb wird zudem fast ausschliesslich mit Familienmitgliedern geführt – nur im Service steht zusätzlich eine freundliche Fachfrau, welche aber bereits über 25 Jahre integriert ist und die Chefin des Hauses kompetent vertritt. Ein grosser, langer und herzlicher Dankesapplaus bewies am Schluss, dass alle Teilnehmer einen äusserst genussreichen und zufriedenen Samstagmittag erlebten.

Erwin Vogel, Netzmeister

**PS: Fühlen Sie sich als Gastronom im Raum Ostschweiz mit einer guten Fischküche angesprochen und möchten Sie eventuell unserer Tafelgesellschaft beitreten? Dann melden Sie sich beim Netzmeister oder der Geschäftsstelle des Goldenen Fisches. Gerne informieren wir Sie unverbindlich!**



## Edle Valentins-Gala im Rössli

Rote Rosen, rote Lippen und roter Wein, die luden uns ein, zum Verbringen eines wunderschönen Abends bei Silvia und Günther Rüscher. Die Gäste verliehen dem besonderen Abend eine Eleganz durch gepflegte Abendgarderobe, so wie wir uns das gewünscht hatten für diese Gala. Zum Einstieg wurden wir verwöhnt mit einem Cuvée No. 1 E. Obrist Chardonnay. Wir bedanken uns an dieser Stelle herzlich bei Jack Nüesch von der Firma Obrist für den feinen spendierten Weissen. Die Küche reichte drei ganz speziell bestückte Flammenkuchen dazu. 32 Gäste durfte ich begrüssen. Aus dem Fürstentum Liechtenstein waren als neue Goldfische Karin und Günther Marxer sowie Maria Frei-Nigg anwesend. Aus St.Gallen das Ehepaar Maria und Fritz Huber. Die roten Rosen wurden dankend und überrascht entgegen genommen.

Am Tag der Liebe durften wir schliesslich ein vorzügliches und kreatives Dinner einnehmen. Könnten wir Punkte vergeben, wir wären bei mindestens 17 angelangt für dieses feine Essen: Bravo Günther und Crew! Wie schon so oft hatten wir auch dieses Mal Manni Meier als Gast bei uns. In bewundernswerter Weise fotografiert er jeweils unsere Anlässe. Wir erachteten es an der Zeit, ihm dafür zu danken und machten ihn deshalb zum Ehren-Goldfisch im Netz 17. Der Auftritt der gesamten Küchen- und Service-Crew wurde begleitet von Klatschen und Standing



Amuse-bouches  
Artischocken, Cocktailcrevetten und Bouillabaisse  
Forelle geräuchert  
Tatar, Avocado, Melone, Kokos  
Meerrettich-Gewürz Emulsion  
Brunnenkresse geschäumt, Basilikum, Sprossen  
Loup de mer gegrillt  
und Tatar  
Zander sanft gegart  
und Kalb geschmort  
Kürbis püriert, Kartoffel-Flan und Chips  
Trüffel, Karotten, grüner Spargel, Petersilie  
Zitrusfrüchte-Minestrone  
Pfefferminz gefroren  
Mandarinen-Flammerie  
und Granatapfel

Ovations. Ich wollte und musste Günther einen speziellen Dank aussprechen, denn die Themenvorgabe für diesen Abend kam von ihm persönlich und wurde von Silvia und mir entsprechend ausgearbeitet. Ich weiss es zu schätzen, wenn nicht immer alles vom Netzmeister kommen muss. Die Valentins-Gala war ein sehr gelungener Anlass, der uns noch lange in Erinnerung bleiben wird.

Lotty Almer, Netzmeisterin

*Gasthof Rössli, Werdenberg:  
Netzmeisterin Lotty Almer überreicht Manni Meier  
ein symbolisches Dankeschön.*