



Nr. 197 | 2026
September, Septembre, Settembre

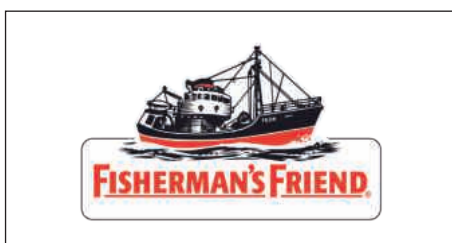
Der Goldene Fisch

Zeitschrift der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

Le Poisson d'Or | Il Pesce d'Oro

Revue de La Confrérie du Poisson d'Or

Periodica della Società Gastronomica del Pesce d'Oro



Inhaltsverzeichnis

NETZTREFFEN

Netz 16	Wirtschaft zum Löwen, Weinfelden	4
Netz 12	Gasthaus Schwyzer Stubli, Schwyz	5
Netz 15	Restaurant Kundelfingerhof, Schlatt	6
Netz 02	Restaurant Strauss, Fiesch	6
Netz 17	Landgasthaus Bären, Grub	7
Netz 20	Schlosshotel Chastè, Tarasp	8
Netz 13	Restaurant Steinfels, Ellikon an der Thur	9
Netz 19	Speiserestaurant Adler, Oberriet	10
Netz 10	Restaurant da Sebastiano (Hotel Beau Rivage), Weggis	11
Netz 21	Ristorante Salotto 1962, Ascona	12
Netz 09	Restaurant FAHR, Künten	12
Netz 16	Residenz Seeterrasse, Öhningen	13
Netz 14	Gasthof Hirschen am See, Obermeilen	14
Netz 01	Restaurant du Lac, Le Pont	15
Netz 18	Hotel Seehof, Walenstadt	16
Netz 05	Gasthof Brücke, Hagneck	16
Netz 10	Restaurant da Sebastiano (Hotel Beau Rivage), Weggis	19
Netz 16	Lilienberg, Ermatingen	20
Netz 16	Restaurant Krone am See, Altnau	21
Netz 06	Restaurant La Caletta, Muri	24
Netz 09	Hotel-Speiserestaurant Hallwyl, Seengen	24
Netz 12	Zeno's Restaurant Rütli, Zug	25
Netz 15	Villa Sommerlust, Schaffhausen	26
Netz 14	Gasthof zur Sonne, Stäfa	29
Netz 05	Restaurant Gottstatterhaus, Biel	29

PR-BERICHTE

Erfrischendes zum Fisch	7
Meeresfrüchte- und Fisch-Buffer im Seehotel Delphin	8
Die richtige Beilage macht den Unterschied	9
Mineralwasser als feiner Genussbegleiter	18
Shrimp aus dem Thurgau – Thur Shrimp	23
Dawa – unwiderstehliche Dessertträume	26
BRESC ALIOLI – VIER VARIANTEN FÜR MEHR VIELFALT	27
Gusto27: Zeig was in dir steckt!	28

WEITERES

Tromsø zu Gast in Bern	17
Der Goldfisch auf «Partnersuche»	19
Die Tafelgesellschaft am nationalen	
«Chefs de Cuisine Suisses»-Treffen	22/23
Aus den eigenen Gewässern	30/31

Impressum

Herausgeber / Anzeigen

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Hauptstrasse 13, CH-3303 Zuzwil BE
info@goldenerfisch.ch
+41 (0)79 374 10 98
+41 (0)79 706 50 19

Redaktion / Gestaltung / Lektorat

Andrea Dängeli
+41 (0)79 374 10 98
redaktion@goldenerfisch.ch
in Zusammenarbeit mit
Samira Dörig, AVD GOLDACH AG

Druck

AVD GOLDACH AG
Sulzstrasse 10-12, CH-9403 Goldach
www.avd.ch
Auflage 2600 Stück, erscheint 4× jährlich

Redaktions- und Inserateschluss

für die Ausgabe 198/2026:
04. November 2026
Offizielles Mitteilungsblatt für die Mitglieder
der «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch»

Gütesiegel



© Restaurant Krone am See, Altnau

Tranche vom Wildfang-Hecht
Orangen-Beurre blanc
Rollgerstenrisotto – Brüsseler – Kräuteröl

ANZEIGE





Was macht unser Goldfisch-Netz stark?

**Liebe Gesellschafterinnen und Gesellschafter,
liebe Leserinnen und Leser,
liebe Freunde des Goldenen Fisches**

Es sind die vielen Verbindungen, die weit über unsere gemeinsamen Anlässe hinausreichen.

Nicht umsonst nennen wir unsere Anlässe «Netztreffen». Wir sind vernetzt. Mitglieder erzählen uns, dass sie beim Einkaufen an unsere Werbepartner denken und deren Produkte berücksichtigen. Geburtstage, Konfirmationen oder Firmenanlässe werden bewusst in Goldfischbetrieben gefeiert und oft mit Übernachtungen verbunden. Auch unsere Werbepartner berücksichtigen unsere Betriebe. Schön ist es auch, wenn Gastronomen einen freien Tag nutzen, um einen Anlass in einem anderen Goldfischbetrieb zu besuchen. So entstehen Begegnungen, Austausch, neue Verbindungen und Ideen. Wie stark dieses Netz über die Jahre geworden ist, zeigt ein Blick in unsere Mitgliederkartei. Sage und schreibe 21 Mitglieder und Betriebe, deren Eintritt wir nur anhand alter Unterlagen zurückverfolgen konnten, halten uns bereits seit der Zeit zwischen 1969 und 1996 die Treue. Bei weiteren 55 Mitgliedern fehlt das Eintrittsdatum – auch sie gehören unserer Tafelgesellschaft bereits seit vor 1997 an.

Wertvoll ist auch die Treue jener Mitglieder, die nur selten an unseren Anlässen teilnehmen und dennoch Jahr für Jahr hinter uns stehen. Sie tun dies, weil sie unser Tun und Wirken schätzen – für die Fischkultur und die Gastronomie.

Unser Netz verbindet Mitglieder, Gastronomiebetriebe, Berufsfischereien, Aquakulturen, Werbepartner und unsere vielen Ehrenamtlichen. Damit diese Verbundenheit wahrgenommen wird, ist es wichtig, dass wir uns als Goldfische zu erkennen

geben. Denn nur wer voneinander weiss, kann auch spüren, dass er bewusst berücksichtigt wird.

Unser Goldfisch-Netz lebt davon, dass Verbindungen nicht bei einem Netztreffen enden, sondern weit darüber hinausreichen. Sie schaffen Begegnungen, Freundschaften, neue Ideen und gegenseitige Wertschätzung. Genau darin zeigt sich für mich gelebter Zusammenhalt.

Dafür danke ich Euch von Herzen.

Euer Hansjürg Gugger, Tafelmeister

Eine weitere Verbindung, auch eine Art Netz, das uns seit vielen Jahren seine guten Dienste erweist, ist unsere enge Verbindung mit unserem Druckpartner.

Liebe Mitglieder, liebe Leser, Ihr haltet heute die erste Ausgabe der Zeitschrift im neuen Erscheinungsbild in den Händen. Lara Hüttenmoser, Auszubildende bei der AVD Goldach, hatte sich, nach Rücksprache mit uns, den «Goldenen Fisch» als Projektarbeit für ihre Abschlussprüfung ausgesucht. Lara war seit mehr als zwei Jahren für unsere Printprodukte mitverantwortlich. Die Zeitschrift wurde infolgedessen überarbeitet, ohne Bewährtes zu vernachlässigen und wir entschieden uns gemeinsam für eine zeitgemässere Schrift. Für Euch, für unsere Gastronomen und unsere Werbepartner haben wir eine subtile Modernisierung vorgenommen, die unsere Printprodukte noch attraktiver machen. Die enge Verbindung, zur AVD Goldach, dieses intakte, feste, verlässliche Netz hat sich bewährt, ist erprobt und hat uns diesen Schritt erst ermöglicht.

Andrea Dängeli, Redaktion

ANZEIGE

ENTDECKEN SIE DIE SCHWEIZ KULINARISCH



Die persönliche Gastronomie - seit 1954
IHRE GENUSSREISE BEGINNT HIER



Ihr Partner im Abhol- und Belieferungsgrosshandel für die **Gastronomie**



transgourmet.ch





SAV Schweizer Aquakultur Verband
ASA Association suisse d'aquaculture
ASA Associazione svizzera di acquacoltura



SFV FSP



Jubiläums-Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee/Thurgau, 6. Juni 2026

Wirtschaft zum Löwen, Weinfeldern



Lachs mi-cuit, Couscous
Yuzu, Avocado, Joghurt

...

Spargel-Crèmesuppe, Dill
Fischbällchen

...

Mostindischer Zander
Basmatireis, Spargel, Tomaten

...

Duett Erdbeere
und weisse Schokolade

...

Friandises

Das 10-jährige Jubiläum im Löwen Weinfeldern konnte dank gutem Wetter im Garten gestartet werden. Umringt von der Goldfisch-Fahne, dem neuen Goldfisch-Roll-Up und sogar der neuen Goldfisch-Beach-Flag, konnten wir einen schönen Apéro geniessen. Zum Jubiläum gab uns sogar Willi Keller, der Vize-Tafelmeister, mit Gattin Maya, die Ehre. Mehr Goldfisch geht fast nicht mehr. Drinnen warteten schön dekorierte Tische auf die Gäste und auch hier sprang uns ein Goldfisch entgegen, aus Schokolade notabene. Thomas und sein Team servierten uns als Erstes einen wunderbaren Lachs in Kombination mit Couscous und erfrischendem Yuzu und Joghurt. Die Spargel-Crèmesuppe kam recht würzig daher und stimmte uns auf den perfekt gegarten Zander ein, der mit einer selbstgemachten Curry-Sauce den Gaumen kitzelte. Das Dessert setzte



allein noch die Krone auf. Erdbeer-Panna cotta mit weissem Schokoladen-Eis und einem lauwarmen Schoggi-Küchlein! Himmlisch! Lieber Thomas und Team, wir danken für diesen gelungenen Anlass und gratulieren Euch ganz herzlich zum Jubiläum! Vielen Dank!

Annelies Algeni, Netzmeisterin





Jubiläums-Netztreffen Netz 12, Zuger-/Ägeri-/Lauerzer-/Urnersee, 13. Juni 2026

Gasthaus Schwyzer Stubli, Schwyz



Saiblingsfilet, Zitronenvariation
Radieschen

...

Konfierter Zander
Kalte Melonenessenz

...

Black Tiger-Crevetten
Gnocchetti sardi, Datteltomaten

...

Lostallo-Lachs, Bohnenvielfalt
Kräuter

...

Peach Melba, pochierter Pfirsich
Vanilleglace, Himbeeren



Zum 5-jährigen Jubiläum hat der mehrfach ausgezeichnete und begnadete Küchenchef und Fischveredler Rolf Krapf gross angerichtet. Die «Goldfische» und Gäste wurden im lauschigen Garten herzlich empfangen und sogleich mit einem exquisiten Apéro verwöhnt. Die kulinarisch hochwertigen Kreationen, Hummersuppe, Lachsmousse und Thunfisch-Sashimi, sowie der dazu gereichte Rosé-Schaumwein von Nadine Saxer, liessen sogleich Ferienstimmung und Lust auf weitere Gaumenfreuden aufkommen. Auf den grosszügig offerierten Apéro folgte ein 5-Gang-Menü, das die gesamte Gesellschaft gleichermassen begeisterte. Alles kam see- und meerfrisch, hocharomatisch und perfekt abgeschmeckt auf die Teller. Kein «Chichi», keine Halb- oder Fertigprodukte oder vorfrittierte Fische und Meerestiere. Vielmehr waren es leichte, hausgemachte Saucen mit den dazu passenden Kräutern aus dem Stubli-Garten, welche die

edlen Fischgerichte abrundeten. Viel Zuspruch erhielt auch die Bohnenkreation, bestehend aus fünf verschiedenen Sorten. Kurzum: Eine Freude für Gaumen, Herz und Seele. In der Küche wurde Rolf Krapf vom Auszubildenden Flavio und der Mitarbeiterin Elis unterstützt. Für einen kompetenten und angenehm entspannten Service sorgten Adelina (Geschäftsführerin) und die charmante Toggenburgerin Franziska. Die 5-Jahres-Ehrung wurde vom sichtlich begeisterten Netzmeister Urban Husi und seinem Vize-Netzmeister Gregor Hotz vorgenommen. Als Vertreter des Vorstandes amtierte Bruno Keist aus der Nachbarschaft. Im Namen aller Gäste bedanken wir uns bei den Gastgebern von Herzen für das einzigartige Erlebnis und die fröhlichen Stunden. Ihr seid eine Bereicherung für unsere Gesellschaft, und wir werden Euch sehr gerne weiterempfehlen. ●

Maya Ziegler-Bodmer, Mitglied Netz 14



ANZEIGE



**Schönheit berührt.
Inhalt überzeugt.**

Schön im Design. Stark im Inhalt.
Trink lieber Eptinger – Klug trinken, besser fühlen.

Eptinger

Netztreffen Netz 15, Schaffhausen/Rhein, 13. Juni 2026

Restaurant Kundelfingerhof, Schlatt



Kundelfinger Räucherforellen-Gipfeli

Gefüllter Filoteig, Melone

Serrano-Schinken

...

Gazpacho

Lachsforellen-Tatar, Rettich

Buttermilchsud

...

Forellenfilet, Risotto, Spinat

Beurre blanc

...

Schokoladenmousse, Caramel

Thurgauer Apfelsorbet



Bei strahlendem Sommerwetter durften wir 53 Mitglieder und Gäste in Schlatt willkommen heissen. Der Anlass begann mit einem gemütlichen Apéro im idyllischen Garten, der bei angenehmen Temperaturen den idealen Rahmen für anregende Gespräche und das Wiedersehen unter Fischliebhabern bot. Im Mittelpunkt des Tages stand das sorgfältig zusammengestellte Fischmenu. Von der herrlichen Gazpacho über das Kundelfinger Lachsforellen-Tatar bis zum per-

fekt zubereiteten Forellenfilet überzeugte jeder Gang durch Frische, Qualität und handwerkliches Können. Ein besonderes Augenmerk galt der Gastgeberin, die gemeinsam mit ihrem neuen Küchenteam den Anlass mit grossem Engagement und viel Herzlichkeit gestaltete. Das Team meisterte seine Premiere mit Bravour und begeisterte die Gäste sowohl kulinarisch, als auch mit einem aufmerksamen und professionellen Service. Der gelungene Anlass zeigte einmal mehr, dass der Kundelfingerhof eine hervorragende Adresse für Fischgenuss auf höchstem Niveau ist. Die Tafelgesellschaft bedankt sich herzlich bei der Gastgeberin und ihrem Team für die herzliche Gastfreundschaft und die ausgezeichnete Bewirtung. Die Teilnehmenden durften einen rundum gelungenen Sommertag in bester Gesellschaft mit kulinarischen Höhepunkten erleben. ●

Marcel Holenstein, Netzmeister

Abschieds-Netztreffen Netz 02, Rhone/Rottu, 13. Juni 2026

Restaurant Strauss, Fiesch



Thunfisch, Couscous, Koriander

...

Muschel, Fisch, Safran, Fenchel

...

Oktopus, Sellerie, Petersilie

...

Seeteufel, Trüffel-Risotto

Hummer Bisque

...

Weiss-schwarz-Garten



Bravurös

Risikofreudig

Abwechslungsreich

Virtuos

Orginell

Yummy

Variabel

Erfolgreich

Stilvoll

Sehr dekorativ

Traditionell

Rassig

Attraktiv

Urchig

Sagenhaft

Saisonal

René Meichtry, Vize-Netzmeister

Netztreffen Netz 17, Oberer Bodensee/St. Gallen/Appenzell, 13. Juni 2026

Landgasthaus Bären, Grub



Egli in der Zucchini-Blüte
Aguachile-Sud, Wildkräutersalat
Sauerampfer-Mousse

...

Zander-Bouillabaisse
Garnele, Venusmuschel
Safran-Kartoffel
Rouille, Focaccia-Chip

...

Konfierter Seeteufel
Kartoffel-Millefeuille
Erbsen-Tomaten-Ragout

...

Aprikosenknödel
Chutney, Joghurt-Eis



43 gutgelaunte und hungrige Goldfische aus Netz 17 und Netz 16, sowie ein paar interessierte Gäste, trafen sich zum diesjährigen Netztreffen im Bären in Grub AR. Jens Junkert vom WeinWerk in Wienacht, den, respektive dessen «Début 2025», einige bereits beim Netztreffen im Römerhof Arbon im April dieses Jahres kennengelernt hatten, kredenzte seinen Schaumwein «Perles Prestige» und einen

Riesling-Sylvaner, die beide perfekt zu den feinen Apérohäppchen, die das Gastgeberpaar Jeannette Pufahl und Dietmar Wild offerierte, passten. Nach dem Apéro begab sich die fröhliche Runde an die schön dekorierten Tische, wo wir einmal mehr ein vorzügliches Fischmenu geniessen durften. ●

Daniela Steiner, Vize-Netzmeisterin

Erfrischendes zum Fisch

Aus dem Haus Eberle Spezialitäten kommt der neue Frischkäse mit Randen und Meerrettich genau richtig für alle F(r)isch-Liebhaber:innen

Randen und Meerrettich: Das Traum-paar unter den Gemüsesorten. Das rote Knollengemüse harmoniert bestens mit dem leicht scharfen Wurzelgemüse. Beide sind auch saisonal auf der gleichen Wellenlänge: Im Herbst, Winter und teilweise bis in den Frühling, finden sich die beiden Alleskönner im Handel. Wenn dann noch erfrischender Doppelrahm-frischkäse dazu kommt, ist die farbenfrohe Trilogie komplett: Der Frischkäse Randen-Meerrettich von Eberle Spezialitäten passt perfekt zu frischem oder geräuchertem Fisch und zu Gemüse sowie zu Fleisch. Der Frischkäse ist im Coop erhältlich.

Eberle Spezialitäten AG produziert in Gossau SG Käsespezialitäten sowie Lat-

werge und Konfitüren. Die über 50-jährige Käsekonditorei ist schweizweit bekannt für den Nuss- sowie Fruchtkäse, ebenso wie für die gefüllten Minibries in vielen verschiedenen Sorten. Der innovative Betrieb überrascht mit neuen

Kreationen rund um Käse, ob Käse-Chips, Fondues oder Frischkäse. Auf die Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten und Lieferanten, wird grossen Wert gelegt. ●

www.eberle.ch



Frisches von Eberle Spezialitäten: Doppelrahm-frischkäse mit Randen und Meerrettich

Netztreffen Netz 20, Engadin/Mittelbünden, 13. Juni 2026

Schlosshotel Chastè, Tarasp



Jakobsmuschel, Yakumi
Avocado, Gurke, Koriander

...

Lachsforelle
Curry, Kokos, Karotte, Kaffirlimette

...

Heilbutt, Spargel
Morchel, Parmesan, Estragon

...

Seeteufel
Safran, Peperoni, Pistazie, Basilikum

...

Valrhona Grand Cru 70%
Brombeere, Mascarpone, Shiso



Etwas weniger Teilnehmende schmälerten das Gourmet-Essen nicht. Einfallsreichtum bei der Zusammenstellung, Freude fürs Auge bei der Präsentation der Teller, die verschiedenen Düfte für die Nase und zuletzt die grosse Freude für den Gaumen. Einmal mehr ein wunderbares Essen. Herzlichen Dank für den Apéro mit den ebenfalls so leckeren Vorboten, es ist unglaublich, wie variantenreich man «Fischhäppchen» servieren

kann. Ein ganz herzliches Dankeschön an Andi Heidenreich und Team, den immer professionellen Service, die wunderbaren Blumen auf den Tischen. So wie an alle, die diesen schönen Samstagabend möglich gemacht haben. Wir freuen uns auf ein Wiedersehen am 19. Juni 2027 zum 45-Jahr-Jubiläum.

Grazcha ficht

Vreni Jost-Streiff, Netzmeisterin

Wir präsentieren Ihnen Meeresfrüchte und die ganze Fischvielfalt



Grosses Meeresfrüchte- & Fisch- Buffet am:

Freitag, 25. September 2026
Freitag, 09. und 23. Oktober 2026
Freitag, 13. und Samstag, 21. November 2026
Samstag, 05. und 19. Dezember 2026
Freitag, 15. und 29. Januar 2027
Freitag, 12. und 26. Februar 2027
Freitag, 12. und 19. März 2027
Freitag, 09., 16. und 23. April 2027
Buffeteröffnung ab 18.30 Uhr

Grosses Fisch-Buffet kalt und warm mit allem was das Herz begehrt wie zum Beispiel:

- Verschiedene Salate und Seetang
- Geräucherte Süsswasser- und Meeresfische
- verschiedene Muscheln
- Frische Austern und Jakobsmuscheln
- Fisch- und Crevettenspiesschen
- Sushi, Sashimi und marinierte Fische

- Fischtatar und Crevettencocktail
- Fisch- und Hummersuppe
- halber Hummerschwanz
- pochierte, gebratene und gebackene Fische
- Tintenfisch und Krebse
- und vieles mehr

Zum krönenden Abschluss geniessen Sie ein feines Dessert.

Meeresfrüchte- und Fischbuffet
zu Fr. 99.50 pro Person
(ohne Getränke)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Delphin Restaurant & Seehotel
5616 Meisterschwanden
Tel. 056 676 66 80
www.hotel-delphin.ch
info@hotel-delphin.ch

Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur, 14. Juni 2026

Restaurant Steinfels, Ellikon an der Thur



Spargel-Crèmesuppe
Forelle geräucht

...

Felchenfilet gedämpft
Estragon-Sauce, Fettuccine

...

Zander an Kräutersauce
Frühkartoffeln, Flaacher Spargeln

...

Goldfisch mit Äpfeln, Vanilleglace



Westwind, einen hervorragenden Aperitif geniessen. Ein ganzer gedämpfter Saibling, vor unseren Augen auf der Spiegel-Platte von Urs zerlegt und die feinen Saucen zu den krossen Barben-Knusperli fanden regen Absatz. Dazu wurde uns ein «Stadt Wallisellen» Riesling Sylvaner von «New Sales Ways», Evelyne und Peter Wilhelm, offeriert. Ganz herzlichen Dank! Zu meiner besonderen Freude durfte ich Willi Keller, Vize-Tafelmeister, mit seiner Maya begrüßen und ihm für die Ehre, die er uns Goldfischen, vor allem aber Ernst mit seiner Anwesenheit erwiesen hat, danken.



Drinnen im Restaurant zauberten Ernst, der Allrounder und Urs, sein «Gehilfe», in der offenen Küche für uns ein tadelloses 4-Gang-Fischmenu, das uns von seinen guten Feen im Service, Möne und Bea, kompetent und liebenswürdig serviert wurde. An den drei langen Tischen wurde rege diskutiert und gelacht, aber auch einfach das delikate Essen genossen. Dass die Netztreffen im Steinfels allseits beliebt sind, merkte man spätestens an den ersten Gästen, die eine Stunde zu früh zum Aperitif erschienen.

Irene Demuth, Netzmeisterin

Die richtige Beilage macht den Unterschied

Vom panierten Fisch bis zum Räucherlachs: Kartoffeln bieten die passende Begleitung für jede Kreation, jeden Geschmack und jeden Gast.

In der Gastronomie steht der Fisch oft im Mittelpunkt. Doch für einen ausgewogenen und genussvollen Teller spielt auch die Beilage eine entscheidende Rolle. Mit Kartoffeln sind der Kreativität kaum Grenzen gesetzt. Zu paniertem oder frittiertem Fisch sorgen die Allumettes oder die golden frites Country Style on frige-

mo für den idealen Kontrast: goldbraun, knusprig und herrlich aromatisch.

Zu gebratenem, gegrilltem oder pochiertem Fisch darf es gerne etwas schlichter sein. Geschälte und geschnittene, küchenfertige Kartoffeln bieten eine praktische Basis, sparen wertvolle Zeit in der Küche und lassen gleichzeitig Raum für kreative Ideen.

Und wenn Fisch kalt serviert wird, kommen die frigemo Kartoffelsalate ins Spiel. Classic, Premium oder mit Vinaigrette: Drei hausgemachte Varianten, die ge-

räucherten Fisch und andere frische Kreationen harmonisch ergänzen.

Von knusprig bis zart, von klassisch bis kreativ: frigemo bietet die passende Kartoffelbeilage für jede Art der Fischzubereitung. Der Küchenalltag wird einfacher und das Geschmackserlebnis perfekt abgerundet.

Entdecken Sie unsere passenden Kartoffelbeilagen für Fischgerichte. Lassen Sie sich inspirieren.

www.frigemo.ch



frigemo
natürlich frischer

Speiserestaurant Adler, Oberriet



Orangen-Passionsfrucht-Slushi
Oberrieter Rieslingschaumsuppe
Montlinger Forelle, Frühlingszwiebel
Blätterteig, Paillard

...

Thunfisch-Mango-Tatar
Lachsmousse-Tartelettes
Zandergalantine, Wasabi-Frischkäse
Riesengarnelen, Heilbutt
Makrele geräucht

...

Seeteufel, Saibling
Champagner-Beurre blanc
Hausgemachtes Nudel-Trio
Gemüse, Salicorne

...

Dessertbuffet



Bei hochsommerlichen 33 Grad traf man sich in Oberriet. 31 Mitglieder und Gäste, sowie der Vize-Tafelmeister Willi Keller liessen sich von Melanie und Daniel Wildhaber und ihrem Team verwöhnen. Mit nicht weniger als neun verschiedenen Fischarten, zauberte die Küchencrew ein Menu auf die Teller, das selbst eingefleischte Fischliebhaber ins Schwärmen brachte. Bereits nach der Vorspeise wurde – vermutlich beflügelt von den kulinarischen Höhenflügen – ein «unmoralisches Angebot» an das Netz 19 herangetragen: Der Adler würde bestens in das Netz 15 passen. Die Antwort auf

diese Idee war ebenso kurz wie eindeutig: Keine Chance! An der Aussenstation zeigte sich zudem, dass die Zukunft gesichert ist. Der Sohn von Melanie und Daniel, meisterte bei tropischen Temperaturen souverän die Zubereitung von Wok-Scampi mit Chorizo und Knoblauch. Auch das Service-Team bewies Durchhaltevermögen und hielt das hohe Niveau bis zum Schluss. Den gemütlichen Ausklang genossen viele unter den lauschigen Platanen – dort, wo selbst bei 33 Grad noch ein kühles Plätzchen zu finden war. ●

Margot Köppel, Vize-Netzmeisterin



ANZEIGE

ALKOHOLFREI SEIT 1954

RIMUSS®

Prickeln für alle.

Ob trocken oder
süss: Vielfalt, die
begeistert.

STEIN'S BEST
Traumpartner
für alle
Fischgerichte

Hügli

0NEGLI.COM

Netztreffen Netz 10, Luzern, 27. Juni 2026

Restaurant da Sebastiano (Hotel Beau Rivage), Weggis

Gastgeber und Küchenchef Sebastiano Finocchiaro hat uns wieder mit Köstlichkeiten aus dem Wasser verwöhnt. Bei schönstem Wetter durften wir einen tollen Apéro auf der wunderbaren Terrasse bis zum sorgfältig ausgewählten Dinner geniessen. Alles wie gewohnt in bester Qualität. Wiederum waren alle Gänge bestens abgestimmt und haben wunderbar geschmeckt.



Thunfisch, Lachstatar
Avocado, japanische Mayonnaise

• • •

Zanderfilet-Saltimbocca
Carnaroli-Risotto, Safran, Broccoli

• • •

Cappuccino-Crème brûlée
Amaretto di Saronno

• • •

Coccole dello Chef



Der Stellvertreter von Netzmeister Fabrizio Gessa (der leider verhindert war), Gesellschafter Walti Odermatt, hat diesen Anlass gekonnt mit Charme durchgeführt. Der Abend war ein grosser Erfolg wie immer gesellig, ausgelassen, mit einer wunderbaren Mischung von verschiedenen Netzen. Alle mit dem gleichen Gedanken. Einfach gut Fisch essen. Dies wurde hervorragend gemeistert. Wir bedanken uns herzlich für die Gastfreundschaft und den wunder-

baren Abend. Ich bedanke mich herzlich bei Walti Odermatt für die Stellvertretung, auch bedanke ich mich bei allen GesellschafterInnen, die immer treu an diesen Anlässen dabei sind und so der Tafelgesellschaft eine Berechtigung geben.

Ich freue mich bereits alle wiederzusehen beim nächsten Netztreffen am schönen Vierwaldstättersee.

Fabrizio Gessa, Netzmeister

ANZEIGE



Rezept: Gebackener Kabeljau mit Gemüse

Zubereitung

Kikkoman salzreduzierte Sojasauce, Zitronensaft, 1 EL Sesamöl, Ingwer und Chili mischen, Kabeljaufilet dazugeben und 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die gewürfelte Süsskartoffel in eine Auflaufform geben und gut mit 1 EL Sesamöl vermischen. 10 Minuten im Ofen bei 180 °C backen. Dann das Kabeljaufilet und den Federkohl hinzugeben, der zuvor gewaschen, getrocknet und von den harten Stielen befreit wurde. Alles mit der Fisch-Marinade beträufeln und für weitere 15 Minuten im Ofen garen.

Zutaten für 2 Portionen

- 1 EL Kikkoman salzreduzierte Sojasauce
- 4 TL Zitronensaft
- 2 EL Sesamöl

- 1 TL Ingwer, gerieben
- ½ rote Chili
- 300 g Kabeljaufilet
- 1 Süsskartoffel

- etwas Sesamöl
- 60 g Federkohl



Für mehr Inspiration: kikkoman.ch



Jubiläums-Netztreffen Netz 21, Tessin, 27. Juni 2026

Ristorante Salotto 1962, Ascona



Avocado, Flussgarnelen
Pommery-Senf-Sauce
Carnaroli-Risotto, Zucchini
Gebratene Felchen

...

Gebratenes Steinbuttfilet
Merlot-Sauce

Rote Tessiner Polenta, Gemüse

...

Amaretto-Semifreddo
Nocino-Crème

Wir haben uns ein sehr heisses Weekend ausgesucht, ich glaube jeder hat einige Schweisstropfen verloren. Kenny Oberholzer, Chef de Cuisine, hat für den Apéro



ro die richtigen Häppchen ausgewählt, vielfältig, lecker, anmüchelnd. Vom vielfältigen Angebot an Getränken ganz zu schweigen. Herzlichen Dank für den wunderbaren Apéro. Alle waren froh, dass die Tische im gekühlten Restaurant gedeckt waren. Was uns da serviert wurde liess sich sehen, rundum zufriedene Gesichter. Der Service, sehr aufmerksam. Wir hatten noch mehr zu feiern. Die Über-

gabe der Partnertafel an Cerutti Caffè und die Jubiläumsurkunde für 10 Jahre Tafelgesellschaft rundeten den gelungenen Anlass ab.

Allen Beteiligten ein ganz herzliches Dankeschön. Bravo, Ihr habt das gut gemacht.

Grazcha fich.

Vreni Jost-Streiff, Netzmeisterin

Netztreffen Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland, 04. Juli 2026

Restaurant FAHR, Künten



«Klein, aber fein!» Unter diesem Motto haben wir uns im Restaurant FAHR verwöhnen lassen. Natürlich bezieht sich das Motto ausschliesslich auf die Teilnehmer vom Netz 09. Die Ferienzeit hatte ihren Tribut gefordert! Der kleine, fast intime Rahmen unter Freunden und Gleichgesinnten, wurde sowohl kulinarisch als auch von Weinen edel begleitet und charmant präsentiert. Inhaber und

Küchenchef Manuel Steigmeier hat ein mehrgängiges Menu auf höchstem Niveau für uns zelebriert. Im gepflegten, liebevoll hergerichteten Ambiente, unmittelbar angrenzend an die freie Natur, durften wir unsere kleine Auszeit vom Alltag geniessen. Vielen Dank dafür, wir kommen bald wieder!

Ernst Stierli, Vize-Netzmeister



Alpenlachs
Peperoni, Stangensellerie, Joghurt

...

Bremgartner Lachsforelle
Lauch, Saucisson, Brunnenkresse

...

Zander

Risotto, Zitrus, wilder Brokkoli

...

Dessert

Abschieds-Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee/Thurgau, 04. Juli 2026

Residenz Seeterrasse, Öhningen



Sommersalat
Gebratene Jakobsmuschel
Wildgarnele im Tempura-Teig

...

Konfiertes Saiblingsfilet
Erbsen, Pfifferlinge

...

Gebratener Seeteufel
Ratatouille, Safransauce

...

Untersee-Trilogie
Egli, Hecht, Rotaugen

...

Panna cotta, gegrillte
Wangener-Aprikosen



Harald zauberte uns ein wunderbares Fischmahl auf die Teller, passend zur Jahreszeit, leicht und voller Geschmack. Perfekt gegarter Saibling, Seeteufel, Egli, Hecht und Rotaugen, dazu das frische Gemüse, einfach toll. Das Service-Team hat uns bestens betreut und wurde dementsprechend mit grossem Applaus belohnt.

Lieber Harald und Team, wir danken für all die schönen Netztreffen an dieser einmaligen Lage am See!

Viel Glück und Gesundheit im Ruhestand! Wir werden Deine Kochkünste vermissen!

Annelies Algeni, Netzmeisterin

Abschied fällt schwer, aber das tolle Sommerwetter und die Vorfreude auf einen exzellenten Fischgenuss liessen uns Goldfische trotzdem guter Laune sein.



Netztreffen Netz 14, Zürichsee/Oberland, 07. Juli 2026

Gasthof Hirschen am See, Obermeilen



Bei strahlendem Sommerwetter durfte ich als Gast-Netzmeisterin vom Netz 13 im Netz 14, mit dem Gastgeber Mario Herzig und seinem Gasthof Hirschen-Team, 23 erwartungsvolle Goldfische, inklusive unseren Tafelmeister Hansjürg

Gugger und 3 neugierige Gäste im schattigen Steingarten, direkt am Wasser, begrüßen. Ein wunderbar kühler ROSE et OR Château Minuty und delikate Häppchen wurden uns vom Hirschen offeriert. Ganz herzlichen Dank!



Ceviche von der Dorade
Avocado, Mango, Peperoncini
Tomatenschaum

...

Gedämpftes Seezungenröllchen
Safransauce, Ratatouille, Rucola

...

Gebratenes Lachssteak
Beurre blanc, Kartoffeltaler
Lauchgemüse, Maggia-Pfeffer

...

Crème brûlée
Cassis-Sorbet, frische Beeren

Das hervorragende Fischmahl auf der Terrasse war ein wahrer Genuss. Daniel Käser, der Küchenchef, mir noch bestens bekannt aus der WAAG in Zürich, war mit seinem Küchenteam der Garant unserer kulinarischen Highlights, Ceviche von der Dorade, gedämpftes Seezungenröllchen und das gebratene Lachssteak, alles war perfekt. Die Weinbegleitung dazu harmonierte bestens. Die Restaurantleiterin Edona Gamsjäger und ihr Service Kollege Christian Haber mit ihrem erweiterten Team, verwöhnten uns am Tisch kompetent, liebevoll und zukommend.

Hansjürg Gugger und sein persönlicher Gast, Niels Hintermann (alpiner Skirennfahrer, Teil der Swiss-Ski-Nationalmannschaft), genossen den Abend in unserer Gesellschaft in vollen Zügen.

Es war ein gelungener, harmonischer Abend, obwohl das heimische Netz 14 mit 8 Goldfischen ein wenig untervertreten war.

Irene Demuth, Gast-Netzmeisterin

Rencontre de filet Filet 01, Romandie, 11 juillet 2026

Restaurant du Lac, Le Pont



Tatare de féra fumé
du Lac de Joux

...

Filets de perche du Lac de Joux
Petits légumes

...

Sandre, Risotto au citron

...

Fraises suisses au poivre



Nous voici enfin de retour après un intermède de deux ans au Restaurant du Lac. Je remercie les nombreux membres et invités présents qui avaient fait le déplacement au bord du Lac de Joux. Nous avons été accueillis par un soleil radieux sur la terrasse où un excellent mousseux et un vin blanc de Mont-sur-Rolle nous ont été servis. Ce jour-là, toute la famille Biaggi était aux petits soins pour nos convives que ce soit au service ou à la cuisine. Chef Roberto a

su nous régaler avec un menu 100 % poissons de nos lacs suisses, quel plaisir pour nos papilles. La fin du repas fut ponctuée par un orage rafraîchissant et même une douche pour certains de nos membres sous la tente. N'hésitez plus à faire le détour par cette vallée qui en vaut vraiment la peine. Les Biaggi se feront un plaisir de vous accueillir et de vous régaler. Au plaisir de vous revoir prochainement.

Christian Dubugnon, Maître de Filet



Endlich sind wir nach einer zweijährigen Pause wieder im Restaurant «du Lac» zurück. Ich bedanke mich bei den zahlreichen anwesenden Mitgliedern und Gästen, die den Weg zum Lac de Joux auf sich genommen haben. Wir wurden auf der Terrasse von strahlendem Sonnenschein empfangen, wo uns ein ausgezeichnete Schaumwein und ein Weisswein aus Mont-sur-Rolle serviert wurden. An diesem Tag kümmerte sich die gesamte Familie Biaggi liebevoll um unsere Gäste, sei es im Service oder in der Küche. Küchenchef Roberto verwöhnte uns mit einem Menu, das zu 100 % aus Fisch aus unseren Schweizer Seen bestand – ein wahrer Genuss für unsere Gaumen.



Das Ende des Essens wurde von einem erfrischenden Gewitter untermalt, und einige unserer Mitglieder im Zelt bekamen sogar eine kleine Dusche ab. Zögern Sie nicht länger und machen Sie einen Abstecher in dieses Tal – es lohnt sich wirklich. Die Biaggis freuen sich darauf, Sie willkommen zu heissen und kulinarisch zu verwöhnen. Wir freuen uns, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Christian Dubugnon, Netzmeister

Spezialtreffen Netz 18, Sihlsee/Walensee, 16. Juli 2026

Hotel Seehof, Walenstadt



Seehofteller

«Chaplin – das Musical» Seebühne Walenstadt

Seit dem ersten Musical (Heidi) anno 2006 auf der Walensee-Bühne, hat Vreny als Netzmeisterin für uns jedes Mal den Besuch des Musicals organisiert, kombiniert mit dem Netztreffen im Seehus Quinten. Danke! Viele haben gefragt, ob wir es dieses Jahr auch als Ehrenfi-



sche wieder organisieren würden; also dann, dieses Jahr halt ohne Schifffahrt und sehr kurzfristig. 25 trotz des widrigen Wetters frohge-launte Goldfische trafen sich im Seehof zum offerierten Apéro mit feinen Fisch-

knusperli und nachfolgendem Dreigang-Menu und pilgerten dann zur Walensee-Bühne. Es hat sich in jeder Hinsicht gelohnt.

Pedro Gruber, Ehrenfisch

Netztreffen Netz 05, Bielersee/Solothurn, 18. Juli 2026

Gasthof Brücke, Hagneck



Einfach nur «fisch-tastisch»!
Der Ruf vom Gasthof Brücke ist weite-rum bekannt nicht nur eine Dorfbeiz, ein regionaler Treffpunkt, sondern auch ein hervorragendes Fischrestaurant zu sein, bestätigte sich bei diesem Netz-treffen wieder einmal. Die 29 Goldfische aus den Netzen Bern, Berner Oberland und Bielersee wurden von elf Gästen begleitet.
Drei Seiten des Lobes sind im Netzmeis-ter-Gästebuch nachzulesen und zeugen von der Begeisterung für diesen Anlass.

«Das 1. Mal im Netz 05. Wow! Was für ein Erlebnis, auch neue «Fisch-Menschen» kennen zu lernen. Tolles Wetter am Kan-al, super Atmosphäre und Ambiente und vor allem ein «Hammer-Menu»! Herzlichen Dank an die ganze Küchen-crew und den Service und an Daniel, unseren Netzmeister «cinque». Wir kommen sehr gerne wieder.»
(Kurt & Irlanda, Vize-Netzmeisterin Netz 07)
Merci Ueli und Deinem Team.

Daniel Karrer, Netzmeister



Salade Niçoise
Thunfisch, Bratkartoffeln
Bohnen, Oliven, Sardellen, Kräuter
...
Gebackene Wolfsbarschpraline
Aprikosen-Estragon-Chutney
Wasabi-Mayonnaise
...
Saiblings-Ceviche
Gepickeltes Sommergemüse
...
Gebratenes Lachsforellenfilet
Zitronen-Fregola sarda
Ratatouille-Nocke
...
Hausgemachte Sorbet-Variation
Banane/Baileys
Aprikose/Thymian, Mojito

Tromsø zu Gast in Bern: Ein Abend voller norwegischer Fisch und Meeresfrüchte



Die norwegische Botschafterin Kjersti Rødsmoen Iud am 12. Juni zu einem exklusiven Fisch- und Meeresfrüchteabend ein. Zu den geladenen Gästen des Abends gehörten auch Mitglieder der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch: Tafelmeister Hansjürg Gugger und Tafelherr Marcel Ammann. Das norwegische Dinner wurde vom norwegischen Spitzenkoch Gunnar Jensen aus Tromsø mit unschätzbaren Unterstützung seiner Frau Silje sowie der Botschaftsköchin Alice Carada Javier gestaltet und zubereitet. Die Teilnahme der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch unterstrich die gemeinsame Verbunden-

heit mit einer hochstehenden Fischküche und der Förderung des Fischgenusses. Die Tafelgesellschaft setzt sich bekanntlich dafür ein, die Fischkochkunst im Gastgewerbe zu fördern, die Begeisterung für Fisch näher zu den Gästen zu bringen und ihnen unvergessliche kulinarische Erlebnisse zu ermöglichen. Gleichzeitig unterstützt sie Restaurants mit einer ausgezeichneten Fischküche dabei, ihr besonderes Angebot sichtbar zu machen, ihr Profil zu stärken und neue Gäste zu gewinnen, die gerne Fisch essen. Damit verbindet die Tafelgesellschaft ihre Leidenschaft für Fisch mit einem nachhaltigen Engagement für die Gastronomie, die Fischerei und eine gepflegte schweizerische Fisch-Esskultur.

Die Gäste erhielten einen eindrucksvollen Einblick in die Vielfalt und Qualität von norwegischem Fisch und Meeresfrüchten. Zum Auftakt wurden verschiedene Vorspeisen serviert, darunter unterschiedliche Fischrogen-Spezialitäten, Schneekrabbensalat, würziges Lachstatar und Heilbutt-Ceviche.

Anschliessend folgte Gunnar Jensens Signaturgericht – eingelegter Hering – bevor das Menu mit Saibling, Königskrabbensuppe und gebratenem Seelachs seinen Höhepunkt fand.

Der Abend unterstrich die Bedeutung Norwegens als eine der weltweit führenden Fisch- und Meeresfrüchtenationen. Norwegen ist der weltweit grösste Exporteur von atlantischem Lachs und ein be-

deutender Anbieter von Forelle, Kabeljau und Stockfisch auf den internationalen Märkten. Mit einem Exportwert von rund 15 Milliarden CHF erreichte die norwegische Fisch- und Meeresfrüchteindustrie im Jahr 2025 einen neuen Rekord. Die Schweiz zählt dabei zu den wichtigen Absatzmärkten; hier beliefen sich die Importe von norwegischem Fisch und Meeresfrüchten auf 34 Millionen CHF.

Dieser Erfolg beruht nicht nur auf dem hohen Engagement der Branche und ihrer grossen wirtschaftlichen Bedeutung, sondern vor allem auf der aussergewöhnlichen Qualität der Produkte. Die kalten, klaren Gewässer des Nordatlantiks bieten ideale Bedingungen für ein langsames und natürliches Wachstum. Dadurch entwickeln Fisch und Meeresfrüchte eine besonders feste Struktur und ein besonders feines Aroma. Zusammen mit höchsten Standards bei Verarbeitung und Qualitätskontrolle macht dies norwegische Meeresfrüchte zu den besten der Welt.

Zum krönenden Abschluss erhielten alle Gäste Lachsfilets des Produzenten Frøya als Geschenk für zu Hause, grosszügig gesponsert von Sjøfrisk Norge AS – eine genussvolle Erinnerung an einen Abend, der die Vielfalt, Qualität und kulinarische Tradition von norwegischem Fisch und Meeresfrüchten eindrucksvoll in den Mittelpunkt stellte.

Marcel Ammann, Tafelherr
Partnerschaften/Werbung

ANZEIGE

GASTROSUISSE

GastroSuisse, der Verband für
Hotellerie + Restauration in der Schweiz.

Investieren Sie in Ihre Gäste,
wir kümmern uns um den Rest.

gastrosuisse.ch




JUWELIER + GOLDSCHMIED
DEMUTH
STREHLGASSE 8 | 8001 ZÜRICH
TELEFON: 044 211 50 91

Mineralwasser als feiner Genussbegleiter

Zu feinem Fisch gehört ein Wasser, das den Genuss unterstützt. Eptinger bringt natürliche Mineralität, Schweizer Herkunft und einen stilvollen Auftritt in der Glasflasche auf den Tisch.

Wenn ein Fischgericht auf den Tisch kommt, zählt jedes Detail: die Qualität des Produkts, die Sorgfalt der Zubereitung, die passende Begleitung – und auch das Wasser im Glas. Denn gutes Mineralwasser ist weit mehr als ein Durstlöscher. Es erfrischt zwischen zwei Bissen, begleitet Wein und Speisen zurückhaltend und gibt feinen Aromen den Raum, den sie verdienen.

Eptinger Mineralwasser stammt aus dem Baselbieter Jura. Rund 25 Jahre sickert das Wasser durch verschiedene Gesteinsschichten, bevor es aus einer 417 Meter tiefen Bohrung gewonnen wird. Auf diesem langen Weg nimmt es auf natürliche Weise Calcium, Magnesium und weitere Mineralien auf. So entsteht ein Schweizer Mineralwasser mit eigenständigem Charakter – geprägt von seiner Herkunft und seit über 125 Jahren direkt in Eptingen abgefüllt.

Gerade zu Fisch und Meeresfrüchten ist eine ausgewogene Getränkebegleitung entscheidend. Eptinger prickelnd setzt mit seiner Kohlensäure frische Ak-



zente und passt etwa zu knusprig gebackenem Fisch, kräftigen Saucen oder einem Apéro mit Rauchlachs. Eptinger ohne Kohlensäure begleitet zarte Gerichte besonders dezent – vom pochierten Egli bis zum fein marinierten Saibling. Welche Variante am besten passt, bleibt eine Frage des persönlichen Geschmacks.

Auch die Präsentation gehört zum Genusserlebnis. In der Glasflasche wirkt Eptinger hochwertig, klar und authentisch. Das moderne Design mit den charakteristischen Kirschblüten erinnert an



das Baselbiet und bringt ein sichtbares Stück Schweizer Herkunft auf den gedeckten Tisch. Verschiedene Flaschengrößen bieten das passende Format für Apéro, Menü oder gesellige Tafel.

Für Gastgeberinnen und Gastgeber wird Mineralwasser so zum selbstverständlichen Teil ihrer Handschrift – und für Gäste zu einer Begleitung, die erfrischt und den Gaumen belebt. Wer diese Qualität auch zu Hause geniessen möchte, muss darauf nicht verzichten: Getränkepartner in der ganzen Schweiz liefern Eptinger bequem bis vor die Haustür. So begleitet ein Stück Baselbiet nicht nur den Restaurantbesuch, sondern ebenso den selbst gekochten Fisch und besondere Genussmomente daheim.

www.eptinger.ch





Der Goldfisch auf «Partnersuche»



Im Sommer 2026 durften wir wiederum einem langjährigen, treuen Werbepartner eine Goldfisch-Partner-Tafel überreichen.

Anlässlich des 10-Jahre-Jubiläums-Netztreffens im [Ristorante Salotto 1962](#)

in Ascona, hatte Vincenzo Falzone (begleitet von Gattin Ilenia), [Firma Cerutti SA «il caffè»](#), die Ehre, die Partnertafel in Empfang zu nehmen.

Wir gratulieren herzlich und danken für die konstruktive Zusammenarbeit. ●

Spezialtreffen Netz 10, Luzern, 19. Juli 2026

Restaurant da Sebastiano (Hotel Beau Rivage), Weggis Konzert Jazz-Band «äxgüsi»



Seit etlichen Jahren besuchen 20 Goldfisch-Jazzfans jeweils im März das Jazz-Wochenende im Hotel Albtalblick im Schwarzwald mit Konzert der Band «äxgüsi». Es kam der Wunsch auf, diese Band auch einmal in der Schweiz zu besuchen. Gesagt, getan: Wir konnten das «äxgüsi»-Konzert mit einem anschlies-

senden Essen im Goldfischlokal Beau Rivage Weggis kombinieren. Musikalisch wie kulinarisch ein Highlight, und die Musiker haben sich uns zum Essen angeschlossen. Chef Sebastiano vom Beau Rivage hat uns wunderbar verwöhnt. ●

[Pedro Gruber](#), Ehrenfisch



Pinsa Caprese, Hosomaki-Sushi
Tuna, Lachs
Tempura-Crevette, Mais-Suppe
Arancino

...

San-Marzano-Tomatensahne
Riesengarnelen
Basilikum, Croûtons

...

Zanderbarsch-Saltimbocca
Safranrisotto, Brokkoli
Taggiasca-Oliven

...

Crèmeschnitte, frische Erdbeeren

Lilienberg, Ermatingen



Gebeizter schottischer Lachs
Speck-Vinaigrette, Lardo, Kapern
Nussbrot

Pasta alla puttanesca
Yellow-Thunfisch

Gebratener Saibling, Beurre blanc
Kartoffelstampf, wilder Brokkoli

Pochierte Birne, Schokoladencrème
Nuss-Crumble
Limetten-Basilikum-Sorbet



Sonntagmittag, der Himmel leicht bewölkt, aber dennoch haben die Meteorologen das Regenrisiko als erhöht eingestuft und darum ist dieses Mal im schönen Gastraum für uns aufgedeckt. Die kleine Enttäuschung darüber wurde jedoch mit einem sensationellen Apéro mehr als wettgemacht. Vladimir Fischbacher von der Firma Casa del Vino be-

geisterte uns mit seinem ausgesuchten Franciacorta und Vinho Verde. Die Lilienberg-Küche servierte wunderbare Häppchen und für die Austern-Liebhaber wurde ebenfalls gesorgt. Vielen Dank für Eure Grosszügigkeit!

Küchenchef Daniel Nähr und sein Team haben uns mit ihrem Fisch-Menu be-

geistert. Neue Geschmackskompositionen wie Lachs und Speck oder Pasta mit frischem Thunfisch werden sicher in Erinnerung bleiben. Vielen Dank auch an das Service-Team, Ihr habt uns sehr aufmerksam und freundlich bedient, bis zum Schluss.

Annelies Algeni, Netzmeisterin

ANZEIGE

FOUNDED IN 1808
Champagne
DEUTZ
ALS-FRANCE

**DAS FLAGGSCHIFF
DES HAUSES DEUTZ**
EIN CHAMPAGNER VON
ZEITLOSER ELEGANZ,
TIEFE UND FINESSE.

Jetzt mehr
erfahren.

PROUDLY PRESENTED BY
**CASA
del VINO**

SWISS LACHS
pure alpine salmon

Frischlachs-Filet in bester Sashimi-Qualität

lokale Produktion Antibiotika- & Hormonfrei
Stressfreie Aufzucht Parasitenfrei

swisslachs.ch

Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee/Thurgau, 4. August 2026

Restaurant Krone am See, Altnau



Lostallo-Lachs Asia style
Teriyaki, Wasabi

...

Gurkenkaltschale
Güttinger Honigmelone, Dill

...

Thurgauer Regenbogenforellen-Filet
Rotes Thai-Curry
Papaya, Jasminreis, Erdnuss

...

Erdbeer-Tiramisu vom Sonnenhof



Die Gastgeber Matias Bolliger und Simon Wyss haben uns bei strahlend heissem Wetter herzlich auf ihrer schattigen Terrasse empfangen. Die wunderbare Bowle zum Apéro bot schon mal eine willkommene Erfrischung, zumal diese auch in einer alkoholfreien Variante offeriert wurde. Die feinen Häppchen wurden mit viel Liebe von den Lernenden aus Küche und Service zubereitet und serviert. Das Küchenteam stellte mit seiner scharfen asiatischen Note in Vorspeise und Haupt-

gang unsere Geschmacksnerven auf die Probe, dies sehr zur Freude der Liebhaber fernöstlicher Gerichte. Ein gelungenes Erdbeer-Tiramisu bildete den krönenden Abschluss. Lieber Matias, Simon und Team, schön zu sehen, dass Ihr den Nachwuchs fördert und Ihr alle mit Eurer positiven Energie und Fokus auf Qualität zu einem gelungenen Anlass beigetragen habt. Vielen Dank!

Annelies Algeni, Netzmeisterin

ANZEIGE

Die Tafelgesellschaft am nationalen «Chefs de Cuisine Suisses»-Treffen

Centre Löwenberg Murten, 23. August 2026

Am 23. und 24. August 2026 führte der Schweizer Kochverband im Centre Löwenberg in Murten sein nationales Treffen «Chefs de Cuisine Suisses» durch. Am Sonntag, 23. August 2026, durfte auch die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch auf Einladung des Kochverbands mit einem eigenen Foodstand dabei sein.

Hansjürg Gugger, Arthur Eikel und Marcel Ammann vertraten die Tafelgesellschaft am Stand, unterstützt von Bernadette Hollenstein, Partnerin von Marcel, und mir, Rita Gugger von der Geschäftsstelle. Besonders gefreut hat uns, dass wir unseren Stand direkt neben unserem langjährigen Werbepartner Oona Caviar betreiben durften.

Serviert wurden Egli-Cipollata von Valperca, Baguette von Romer's sowie frische Bresc-Sauce von Hügli. Für die Zubereitung kam zudem Olimera-Öl von Florin AG zum Einsatz und selbstverständlich löschten wir den Durst mit Epfinger Mineralwasser. So bot sich



gleichzeitig eine schöne Gelegenheit, Produkte unserer Werbepartner zu präsentieren.

Im Mittelpunkt stand für uns jedoch der persönliche Austausch. Zahlreiche Küchenchefs aus der ganzen Schweiz und weitere Vertreter der Branche besuchten unseren Stand. Dabei ergaben sich viele interessante Gespräche, neue

Kontakte und Gelegenheiten, die Tafelgesellschaft und ihr Engagement für Fisch und Gastronomie näher vorzustellen.

Ein gelungener Auftritt für den Goldenen Fisch – mitten unter den Schweizer Kochprofis.

Rita Gugger, Geschäftsstelle



Die Tafelgesellschaft am nationalen «Chefs de Cuisine Suisses»-Treffen



Shrimp aus dem Thurgau – Thur Shrimp

FrISChe Shrimps mitten aus der Ostschweiz? Ja, das geht! Wir sind die Familie Fillinger aus dem thurgauischen Wagerswil bei Wigoltingen. Seit eineinhalb Jahren setzen wir neben der herkömmlichen Landwirtschaft auch auf die Zucht von Shrimps.

Wir produzieren frISChe Shrimps als echtes Schweizer Produkt – mit lückenloser Nachverfolgbarkeit und viel Augenmerk auf Qualität und Nachhaltigkeit.



Die Shrimps werden erst nach eingegangener Bestellung aus dem Becken genommen und anschliessend umgehend verpackt. Bei der Aufzucht kommen keinerlei Medikamente wie beispielsweise Antibiotika zum Einsatz.

Auch in Sachen Nachhaltigkeit setzt die Familie Fillinger auf einen ressourcenschonenden Kreislauf: Das System benötigt nur rund zwei Prozent Frischwasser. Strom und Wärme werden zudem direkt vor Ort mit einer eigenen Biogasanlage produziert.

Wir freuen uns ausserordentlich, dass unsere nachhaltige Shrimp-Zucht offiziell das CULINARIUM-Zertifikat mit der bekannten «Gelben Krone» trägt. Dieses Gütesiegel steht für echte Regionalität, kompromisslose Transparenz und höchste Qualität. Mit der Zertifizierung der Regionalmarke regio.garantie garantieren wir unseren Partnern in der Gastronomie und im Handel sowie allen Geniessern ein erstklassiges Produkt mit lückenloser, lokaler Herkunft.

www.fillingershof.ch

Netztreffen Netz 06, Aare/Bern, 7. August 2026

Restaurant La Caletta, Muri



Geräuchte Forellenterrine
Forellenkaviar
Junger Blattsalat

...

Gebratenes Saiblings-Filet
Genfer Art
Roter Reis, Spinatbeet
Stangensellerie, Karotten

...

Schoggikuchen, Mango-Sorbet



Was für ein fantastisches Netztreffen bei Gabriela Elkuch und Daniel Balaz! Das Team bewies einmal mehr viel Fingerspitzengefühl bei Gastfreundschaft, Qualität, Service und Präsentation. Rund 50 Goldfische und Gäste waren begeistert. Eine Premiere gab es in der Küche: Erstmals stand Daniel Balaz als Nachfolger von Massimo am Herd – und

meisterte seine Feuertaufe mit Bravour! Gleich zwei neue Mitglieder durften wir willkommen heissen. Herzlich willkommen in der Goldfisch-Familie! Und Petrus? Der spielte natürlich auch wieder perfekt mit. Herzlichst Euer

Beat F. Hostettler, Netzmeister

Netztreffen Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland, 19. August 2026

Hotel-Speiserestaurant Hallwyl, Seengen



Bei hochsommerlichen Temperaturen haben sich 29 Mitglieder bei Luzia Finazzi eingefunden. Unsere Gaumen wurden bereits beim Apéro reichlich verwöhnt. Mit einem feinen Tropfen vom Weingut Lindenmann (Brandenberger Seerose) wurde bei guter Laune angestossen. Was für ein Einstieg in einen gemütlichen Nachmittag mit Gleichgesinnten!

Zum Mittagessen hat sich die Gesellschaft im gepflanzten dekorierten Sali ver-

sammelt, wo Monika Fischbacher und Erich Meier die Tafel eröffneten und die Ehrengäste begrüßten.

Die Speisekarte liess erahnen, dass sich die reservierte Zeit für uns Gäste einmal mehr lohnen würde! Was für ein Festessen! Alle Speisen wurden wie immer vorzüglich zubereitet und unsere Erwartungen wurden bei weitem erfüllt. 1000 Dank! Selbstverständlich wurden zum Gaumenschmaus auch edle Tropfen kredenzt.

Während der gemeinsamen Zeit wurde lebhaft und kameradschaftlich gepochelt, diskutiert und Erfahrungen weitergegeben. Wunderbar!

Mit einem zufriedenen Lächeln hat sich die Gesellschaft gegen 19.00 Uhr aufgelöst. Herzlichen Dank an das Team, wir kommen bald wieder!

Ernst Stierli, Vize-Netzmeister



Hors d'oeuvre-Teller mit
Saiblings-Tatar
Rauchlachs, gebeiztes Forellenfilet

...

Kalte Tomatenessenz, Gin
Hausgeräuchertes Balchen-Filet

...

Seezungenfilets auf Lauchbeet
Brestenberger Beurre blanc
Salzkartoffeln, Blattspinat

...

Seenger Himbeeren, Zitronen-Eis
Himbeergeist

Netztreffen Netz 12, Zuger-/Ägeri-/Lauerzer-/Urnersee, 15. August 2026

Zeno's Restaurant Rütli, Zug



Rauchfisch-Tonnato
Ratatouille, Salatgarnitur

...

Lauchcrème-Suppe, Wasabi
Forellensstreifen

...

Saiblings-Piccata
Eierschwämmli-Risotto

...

Beeren-Träumli
Zitronen-Ingwerschaum

Wer bei Zeno und Sibylle im Restaurant Rütli tafelt, erlebt kulinarische Höhenflüge und herzliche Gastfreundschaft. So geschehen an Maria Himmelfahrt im Herzen der Stadt Zug, als 41 Goldfische auf der lauschigen Gartenterrasse vom Gastgeber-Paar zum Apéro empfangen wurden. Zu Beginn wurden die Gäste mit vorzüglichen Felchen-, Zander- und Forellen-Chnusperli verwöhnt. Der dazu gereichte «Quintener Federweisser» war ein Hochgenuss. Weitere lukullische Glanzlichter folgten im 4-Gang-Menü und begeisterten die verwöhnten Gau-



men der Gesellschaft. Sämtliche Gerichte wurden frisch zubereitet und überzeugten durch naturbelassene Aromen, Kreativität und perfekte Garpunkte. Zeno setzt konsequent auf hochwertige Produkte und verarbeitet diese stets frisch. Eine Philosophie, die sich auf den liebevoll angerichteten Tellern widerspiegelt. Dies mag mit ein Grund sein, dass Zenos Fisch-Kochkunst weit über die Region hinaus bekannt und geschätzt ist. Für gute Stimmung sorgte Netzmeister und Fischfachmann Urban Husi zusammen mit seinem Vize-Netzmeister Gregor Hotz. Launige Worte, sprühender Charme und feiner Humor, prägten den kompetent organisierten Anlass. So erstaunte es nicht, dass weitere NetzmeisterInnen und Vize-Netzmeister der Einladung nach Zug folgten. Annelies Algeni (Netz 16) kam in Begleitung ihres Gatten Christian (Vize-Netzmeister Netz 18) und Ruedi Bütler (Netz 18) führte seine Gemahlin

Yvonne zur Tafel. Als Sympathieträger für die Region Graubünden (Netz 20) glänzte Vize-Netzmeister Moreno Giudicetti, der eigens aus Celerina anreiste und damit ein Stück Bündner Gastfreundschaft nach Zug brachte. Ein rundum gelungenes Netztreffen, das einmal mehr zeigte, dass beim Goldenen Fisch nebst ausgezeichnete Fischküche vor allem die Freundschaft und der Austausch über die Netzgrenzen hinweg gepflegt werden.

Ein grosses Dankeschön richten wir an das Gastgeber-Paar und das tüchtige Küchen-Team mit Giorgi und Salvatore, sowie an die aufmerksamen Service-Perlen Paula, Brigitte und Bianca. Sie haben uns mit ihren erlesenen Fischgerichten und gastfreundschaftlichen Höchstleistungen unvergessliche Stunden beschert.

Maya Ziegler-Bodmer, Mitglied Netz 14

ANZEIGE



DUNI

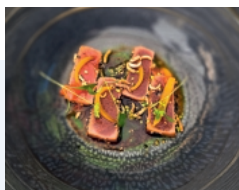
Inspiriert vom Meer

Mit einer Prise Freiheit, frischer Luft und dem Gefühl, dass alles möglich ist.



Netztreffen Netz 15, Schaffhausen/Rhein, 22. August 2026

Villa Sommerlust, Schaffhausen



Gelbflossen-Tuna-Tataki
Teriyaki, Wasabi, Yuzu, Tomate

Shrimp-Tatar
Mais, Dashi

Loup de mer-Filet
Yuzu-Beurre blanc, Gartenerbsen
Tarta de limón, Zitronensorbet

Bei strahlendem Sonnenschein trafen sich 50 Goldfische und Gäste, auch unser Vize-Tafelmeister Willi Keller mit Gattin Maya, in der Villa Sommerlust in Schaffhausen, nur wenige Meter vom Rhein entfernt. Bereits der Apéro mit fei-



nen Häppchen und portugiesischem Weisswein, vom Goldfischpartner Casa del Vino offeriert, begeisterte. Im Anschluss verwöhnte uns das Küchenteam rund um Dan, Alejandro und Kati mit einem Fischmenu auf höchstem Niveau. Auch das junge Serviceteam überzeugte mit aufmerksamem und speditivem Service. Besonders geschätzt wurde, dass jedes Gericht am Tisch erklärt wur-

de und uns so auch die vielen kleinen, raffinierten Details nicht verborgen blieben. Die Villa Sommerlust hat eindrücklich bewiesen, weshalb sie zu den besten gastronomischen Adressen unseres Landes zählt. Es war ein rundum gelungener Anlass und die Vorfreude auf das nächste Netztreffen ist bereits gross.

Marcel Holenstein, Netzmeister

Dawa – unwiderstehliche Dessertträume

Seit mehr als 80 Jahren steht Dawa für beliebte Dessert-Produkte im Gastronomiebereich. Unsere in der Schweiz produzierten Desserts sind garantiert einfach und gelingsicher.

Dawa bietet die ideale Lösung, um Ihren Gästen einen unvergesslichen Dessert-Moment zu schenken. Dawa versteht die Kunst, traditionelle Rezepte mit innovativen Kreationen zu vereinen. Unsere

breite Palette an Desserts wurde speziell für die Bedürfnisse im Gastronomiebereich entwickelt.

Die Kreationen zeichnen sich durch ihre einfache, gelingsichere Zubereitung aus, ohne dabei Kompromisse bei der Qualität einzugehen.

Entdecken Sie die feine Dawa Ovo-Mousse mit Ovomaltine Crunchy Topping

Luftig, cremig und vollmundig im Geschmack: Die Dawa Mousse Ovomaltine verwöhnt mit feiner Ovo-Note und wird durch das knusprige Ovomaltine Crunchy Topping perfekt ergänzt. Ein Dessert, das Gross und Klein begeistert und für genussvolle Momente sorgt.

www.dawa.ch

**Jetzt in unserem
Onlineshop entdecken**

BRESC ALIOLI – VIER VARIANTEN FÜR MEHR VIELFALT AUF DEM TELLER

Alioli gehört zu den Klassikern der mediterranen Küche. Doch der Knoblauch-Dip muss längst nicht mehr nur klassisch daherkommen. Mit vier unterschiedlichen Varianten zeigt Bresc, wie sich ein vertrautes Produkt zeitgemäss interpretieren lässt – von traditionell und zitrusfrisch bis hin zu rauchig und pikant.

Im Mittelpunkt steht dabei eine Zutat, die bei Bresc seit jeher eine besondere Rolle spielt: Knoblauch. Die Leidenschaft für die aromatische Knolle ist tief in der Geschichte des Unternehmens verankert. Bresc arbeitet mit hochwertigen Zutaten und entwickelt Produkte mit Blick auf die Anforderungen der professionellen Gastronomie. Im Vordergrund stehen dabei Geschmack, konstante Qualität und eine möglichst einfache Handhabung in der Küche.

Tradition trifft auf moderne Geschmacksideen

Den klassischen Einstieg ins Sortiment bildet die Alioli Clásico. Sie orientiert sich am traditionellen Rezept aus Katalonien und wird mit spanischem Knoblauch und einem Spritzer Zitrone hergestellt. Die 100% pflanzliche Alioli ist cremig, kräftig im Geschmack und servierfertig – damit eignet sie sich als unkomplizierte Ergänzung zu einer Vielzahl von Gerichten. Deutlich frischer präsentiert sich die Alioli Limón. Spanischer Knoblauch wird hier

mit Limettenblatt sowie Zitronenschale und -saft kombiniert. Die dadurch entstehende zitrusbetonte Note gibt der Alioli eine leichte, moderne Ausrichtung und eröffnet neue Möglichkeiten für die Kombination mit unterschiedlichen Speisen.

Für Liebhaber kräftiger Röstaromen bringt die Alioli Smoked eine rauchige Variante ins Spiel. Geräucherter Knoblauch sorgt für eine warme, harmonische Aromatik und verleiht dem Klassiker zusätzliche Tiefe. Die cremige Textur macht sie zu einer vielseitig einsetzbaren Komponente.

Noch mehr Charakter bietet die Alioli Chipotle. Spanischer Knoblauch trifft auf Chipotle-Chilis, Paprika und Limette. Das Zusammenspiel aus rauchigen, leicht pikanten und gleichzeitig frischen Noten macht diese Variante besonders interessant für Gerichte, bei denen eine markante Aromatik gefragt ist.

Servierfertig für den Küchenalltag

Für die Gastronomie liegt der Vorteil des Sortiments nicht nur in der geschmacklichen Vielfalt. Alle vier Alioli-Varianten sind servierfertig und ermöglichen damit eine unkomplizierte Integration in unterschiedliche Küchenkonzepte. Gleichzeitig lassen die verschiedenen Geschmacksprofile Raum für individuelle Anwendungen und kreative Kombinationen.

Ob als Dip, zu Grill- und BBQ-Gerichten, als Begleiter von Gemüse, Fisch und Fleisch oder als Bestandteil moderner Snacks und Sandwiches: Alioli entwickelt sich damit vom klassischen Dip zur vielseitig einsetzbaren Komponente.

Mit seinem Alioli-Sortiment verbindet Bresc traditionelle mediterrane Aromatik mit modernen Geschmacksideen – und zeigt, wie viel Potenzial in einem Klassiker steckt, wenn man ihn neu denkt. ●

www.huegli.ch



— ANZEIGE —



Zeig, was in dir steckt!

Werde Teil von Gusto27 – der Schweizer Meisterschaft für Kochlernende

Du bist Kochlernende/r im 2. oder 3. Lehrjahr? Stelle dein Talent unter Beweis. Sammle neue Erfahrungen, knüpfe Kontakte und miss dich mit den Besten der Schweiz.

Bereits mit einem gültigen Wettbewerbsdossier profitierst du von:

- einem Prodega-Gutschein im Wert von CHF 200.–
- einem hochwertigen Wasabi-Messer von KAI
- einer Einladung zu einer exklusiven Fachreise nach Salzburg oder München
- einer zweitägigen Branchenreise in der Schweiz
- Networking und Austausch am Meet the Finalists an der ZAGG Luzern

Und natürlich warten auf die Gewinner/innen exklusive Stagen in internationalen Spitzenrestaurants und weitere hochkarätige Preise.

Die Anmeldung ist offen.

Die detaillierte Wettbewerbsaufgabe sowie alle Informationen zur Teilnahme findest du unter:



gusto.transgourmet.ch



Netztreffen Netz 14, Zürichsee/Oberland, 27. August 2026

Gasthof zur Sonne, Stäfa



Asia Gazpacho, Minze-Crème fraîche
Albeli-Tatar

...

Forellen-Tataki, Gurken-Wakame
Salat an Ponzu

Holunderblüten-Kombucha, Wasabi

...

Gebratenes Wels-Rückenfilet
Weisse Balsamico-Sauce, Oliven
Kartoffel-Pavé, Gemüse

...

Büffel-Ricotta-Cannoli
Stäfer Zwetschen
Gebrannte Mandel-Glacé



55 frohgelante Goldfische trafen sich zum Apéro im 500-jährigen Gewölbekeller. Die Albeli-Knusperli wurden jedem in eigenen Gläsern mit Kräutermayo serviert, begleitet von Pinot Perle vom Rütihof. Auch Fischsalat und Felchenstreifen fanden grossen Anklang. Das Goldfisch-Fanfarensignal war die Aufforderung, die Plätze in den drei historischen Stuben einzunehmen. Vreny begrüßte Tafel-

meister Hansjög Gugger mit Gästen. Cäsar Meyers Zürichseefisch-Menu mit leicht asiatischem Einschlag war ein kulinarischer Höhenflug, und die Servicebrigade unter Patricia Meyers Leitung, verstärkt durch ihre Tochter Vanessa, verwöhnte uns. Die Crew wurde mit grossem Applaus geehrt.

Pedro Gruber, Ehrenfisch

Netztreffen Netz 05, Bielersee/Solothurn, 29. August 2026

Restaurant Gottstatterhaus, Biel



Mandel-Knoblauchcrèmesuppe
Geräuchertes Fischmousse

...

Zander gebraten
Gefüllte Zucchini-Blüte
Karottenpurée, Senfsamen

...

Tintenfisch-Carpaccio
Avocado, Orange, Zitrone

...

Seesaibling
Estragon-Limettersauce
Fermentierte Spargeln
Grüner Kartoffelstock, wilde Kräuter

...

Lauwarmes Schokoladenküchlein
Holunder-Joghurt-Glace



«Ein herrliches Erlebnis» (Diane)

Seit diesem Jahr ist die neunte Generation Römer, mit Adrian als Chef der Küche, verantwortlich.

Aufgedeckt für uns war direkt am Ufer des Bielersees, im Garten vom Gottstatterhaus. Bei Sonne und einem angenehmen mässigen Wind war die Stimmung schon beim offerierten Apéro (Hechtburger) super. Aus dem Netzmeister-Gästebuch:

«Schon optisch sind die Teller bemerkenswert und die fein aufeinander abgestimmten Aromen ergeben eine wunderschöne Komposition.» (Beat & Dori, Madeleine)

Dazu ein oder zwei Gläser Wein, aus dem eigenen Rebberg (bewirtschaftet von Heinz Tschanz), machten den Tag zu einem Festtag. Tausend Dank und merci an Dich Adrian und an Deine Equipe.

Daniel Karrer, Netzmeister

Aus den eigenen Gewässern



Wir trauern um unsere Mitglieder

- Netz 07 Marlis Wetz-Schmalz
Netz 09 Ruth Haller
Netz 13 Paul Nef

Den Trauerfamilien entbieten wir unser tiefes Mitgefühl. Wir werden den Verstorbenen von Herzen ein ehrendes Andenken bewahren.

Herzlich willkommen in der Goldfisch-Familie

- Netz 01 Denis Kobler
Netz 05 Marcel Schumacher
Netz 06 Hermann Burkhard
Netz 06 Andreas Schori & Tammo van den Heuvel
Netz 06 Daniel & Beatrix Villars
Netz 07 Monika & Franz Rüegg
Netz 07 Stefan Zingg & Balint Futak, Seerestaurant «La Gare»
Netz 12 Janick & Maren Büeler, Restaurant Bellevue
Netz 12 Jonas Kirchhofer, Restaurant Linde-Schüür
Netz 13 Urs Amstad
Netz 13 Jane Liliane Murphy
Netz 14 Jack Armer & Annina Giezendanner
Netz 15 Ita Yoon
Netz 16 Stefan Fillinger, Thur-Shrimp
Netz 16 Martina & Kaspar Loretz
Netz 16 Ursula & Hansjörg Widmer
Netz 19 Markus & Susanne Lenherr

Wir bedanken uns herzlich bei den Werbern

Christiane Stefani, Silvio Camponovo, Gabriela Elkuch, Maria Irlanda Perez, Barbara Martin, Bruno Keist, Maria Wolf, Irene Demuth, Rita Gugger, Hans Schmitz & Catherine Gremminger, Annelies Algeni, Ursula Rutishauser, Margot Köppel

Werber werden mit einem Gutschein im Wert von Fr. 20.00 belohnt, für eine Betriebswerbung locken Fr. 50.00. (die Vorsteher-schaft und die Geschäftsstelle verzichten auf die Gutscheine). Wer Ende Jahr die meisten Goldfische geworben hat, erhält zusätzlich einen Goldfisch-Gutschein im Wert von Fr. 100.00.

Gönner für den Goldfisch

Roland & Monika Gross

Von Herzen danken wir unseren Gönnern, auch denjenigen, welche hier nicht erwähnt werden möchten.

Wenn Ihr uns einen Gönnerbeitrag zukommen lassen möchtet:
IBAN-Nummer: CH56 0900 0000 8002 4225 1

Twint-Code:



QR-Code Einzahlungsschein:



Hansjürg Gugger (Gewinner GastroBär 2024) und Gewinnerin GastroBär 2026, Karina Weber (Köchin EFZ, 4. Platzierte der SwissSkills Berufsmeisterschaften 2025) mit unserem Netzmeister Netz 06 und Präsident des Gastro Stadt Bern und Umgebung, Beat F. Hostettler. Die Tafelgesellschaft gratuliert der Gewinnerin herzlich.

Neu mit unserem Prädikat ausgezeichnete Betriebe



- Netz 07 Seerestaurant «La Gare» in Bönigen bei Interlaken
Netz 12 Restaurant Linde-Schüür in Steinhausen
Netz 12 Restaurant Bellevue in Brunnen



Wir gratulieren den Gastgebern Stefan Zingg in Bönigen, Jonas Kirchhofer in Steinhausen und Maren & Janick Büeler in Brunnen und ihren Teams herzlich und freuen uns bereits heute auf die feierlichen Tafelübergaben.

Liebe Mitglieder, bitte gebt Euch immer als Goldfischmitglieder zu erkennen, (am besten bereits beim Reservieren), wenn Ihr unsere Goldfischbetriebe besucht, die Gastronomen freuen sich darüber.

Goldfisch-Neumitglieder

Mit dem Anmeldeformular auf unserer Webseite kann man sich als Einzelperson oder Paar registrieren.

Mitglied werden!



Unsere Berufsfischereien und Aquakulturen

Unsere Berufsfischereien und Aquakulturen. Sie bedienen und beliefern auch grösstenteils Privatkunden!

Bitte beachtet auf unserer Webseite:
www.goldenerfisch.ch/de/Berufsfischer-und-Aquakulturen

Mit dem QR-Code gelangt Ihr direkt auf die entsprechende Seite. Und nicht vergessen, gebt Euch als Goldfischmitglied zu erkennen!



Aus dem Goldfisch ausgetreten

Sie schwimmen neuen Ufern entgegen und verlassen mit einem lachenden und einem weinenden Auge den Goldfisch.

Netz 14 Seeli Bäch

Von Herzen bedanken wir uns für die schöne Zusammenarbeit. Viele positive Erinnerungen bleiben in unseren Herzen. Wir wünschen ihnen für die berufliche und private Zukunft alles Gute und beste Gesundheit.

Goldfisch-Lobeskärtchen

Und ... zu guter Letzt: Gerne erinnern wir alle Mitglieder daran, dass unsere Lobeskärtchen bei der Geschäftsstelle bestellt werden können. Die Gastronomen freuen sich, wenn Ihr Euch als Goldfische zu erkennen gebt.

Goldfisch-Fotogalerie

Bitte beachtet den Hinweis in den Einladungen:

An unseren Anlässen werden Fotos gemacht und im Internet sowie in unserer Zeitschrift veröffentlicht. Wer nicht veröffentlicht werden möchte, soll sich bitte beim Netzmeister melden.

Auf der Webseite der Tafelgesellschaft gibt es von jedem Anlass eine Fotogalerie mit noch mehr Bildern, als wir sie in der Zeitschrift publizieren können. Die Galerie findet Ihr unter:

www.goldenerfisch.ch/Aktuelles

Unsere Galerie



Das Cover der Goldfischzeitschrift

Habt Ihr bemerkt, dass jeweils ein Gericht eines unserer Goldfischbetriebe das Cover (Titelblatt) unserer Zeitschrift ziert? Ich bin stolz darauf, freue mich selbst auch immer wieder auf die nächste Ausgabe und bin gespannt, welcher unserer ausgezeichneten Köche das nächste Cover bereichert.

Übrigens, liebe Gastronomen, liebe Gastronominnen, Ihr dürft gerne Bilder einreichen, wenn Ihr etwas Passendes «im Fischernetz» habt. Schickt Eure Kreationen an:

redaktion@goldenerfisch.ch

Eure Redaktorin Andrea



Cover
September 2026
Restaurant
Krone am See
Altnau

Goldfisch-Wettbewerb

Liebe Goldfische

Vielen Dank für die Aufmerksamkeit, welche Ihr unserer Zeitschrift schenkt. Deshalb möchten wir den Gewinner mit einem Gutschein im Wert von Fr. 50.- belohnen, den Ihr in einem beliebigen Lokal der «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» einlösen könnt. Zusätzlich bekommt Ihr zum Wettbewerbsgewinn eine Flasche Wein, gesponsert von der Firma «Fernand Cina SA». (Eure Adresse wird nicht zu Werbezwecken verwendet!) Das Mitmachen und das Gewinnen sind denkbar einfach. Der Gewinner wird bei Einverständnis jeweils in der nächsten Ausgabe der Zeitschrift publiziert.

Bequem bestellen bei
Fernand Cina SA

FERNANDCINA
SALGESSCH • SALOUENEN



Die Wettbewerbsfrage lautet:

Die nachhaltige Produktion wovon benötigt nur gerade 2% Frischwasser?

Die Lösung sendet Ihr per Post oder per Mail an:

Geschäftsstelle der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Andrea Dängeli und Rita Gugger
Hauptstrasse 13, CH-3303 Zuzwil BE
info@goldenerfisch.ch

Einsendeschluss ist der **4. November 2026**. Viel Glück!

Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt.

Der glückliche Gewinner
des Wettbewerbs der Ausgabe 196 ist:

Daniel Egger, Hinteregg

Herzliche Gratulation!

Zu den Anlässen!



Termine (Stand 07.09.2026)

Es werden laufend Termine dazukommen. Aktuellste Infos:
www.goldenerfisch.ch/Aktuelles/Anlaesse
zuständige Netzmeister oder Geschäftsstelle

ANZEIGE



Sa, 26.09.2026, 11.30 Uhr
Restaurant zum Alten Schweizer, Twann
Netz 05, Bielersee/Solothurn
Daniel Karrer
Netztreffen

Sa, 26.09.2026, 18.00 Uhr
Kochendörfer's Hotel Albris, Pontresina
Netz 20, Engadin/Mittelbünden
Vreni Jost-Streiff
Netztreffen

Sa, 26.09.2026, ab 11.30 Uhr
Wirtschaft zum Frieden, Schaffhausen
Netz 15, Schaffhausen/Rhein
Marcel Holenstein
Netztreffen

Sa, 26.09.2026, 11.30 Uhr
HOTEL SCHIFF AM RHEIN, Rheinfelden
Netz 08, Basel und Umgebung
John Berner
Abschieds-Netztreffen

Do, 01.10.2026, 11.00 Uhr
Dorfhüs Gupf, Rehetobel
Netz 17, Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell
Marcello Gentina
Netztreffen

Sa, 03.10.2026, 11.30 Uhr
Le Bistro et 4 Saisons (Hôtel Cailler) Charmey
Netz 04, Fribourg/Freiburg
Christian Dubugnon, **Netztreffen**

Sa, 10.10.2026, 11.30 Uhr
Park-Hotel am Rhein Rheinfelden
Netz 08, Basel und Umgebung
John Berner
Jubiläums-Netztreffen (20 Jahre)

Sa, 17.10.2026, Mittag
Gasthaus Bären Kölliken
Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland
Erich Meier
Netztreffen

So, 18.10.2026, Mittag
Ristorante Bianchi, Zürich
Netz 13, Zürich/Thur
Irene Demuth
Jubiläums-Netztreffen (15 Jahre)

Fr, 23.10.2026, ab 10.00 Uhr
Hotel Restaurant Rössli, Allschwil
Netz 08, Basel und Umgebung
Geschäftsstelle
Netzmeister- und Vize-Netzmeister-Tagung 2026

Sa, 24.10.2026, 11.30 Uhr
Hotel Eden Spiez (Restaurant Belle Epoque), Spiez
Netz 07, Berner Oberland
Barbara Patrizia Martin, **Netztreffen**

Sa, 24.10.2026, 11.30 Uhr
Stadrestaurant swan21 (Hotel Schwanen Wil), Wil
Netz 17, Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell
Marcello Gentina
Jubiläums-Netztreffen (5 Jahre)

Sa, 31.10.2026, 11.30 Uhr
Restaurant Hotel Seeblick, Mörigen
Netz 05, Bielersee/Solothurn
Daniel Karrer, **Netztreffen**

Sa, 31.10.2026, Mittag
Seehotel Waldstätterhof, Brunnen
Netz 12, Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
Urban Husi, **Netztreffen**

Sa, 07.11.2026, Mittag
Restaurant & Seehotel Delphin Meisterschwanden
Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland
Monika Fischbacher
Jubiläums-Netztreffen (30 Jahre)

Sa, 07.11.2026, Mittag
Hotel-Restaurant Rheinfels Stein am Rhein
Netz 15, Schaffhausen/Rhein
Marcel Holenstein
Jubiläums-Netztreffen (40 Jahre)

Sa, 07.11.2026, 11.30 Uhr
Restaurant SchwarzseeStörn Schwarzsee
Netz 04, Fribourg/Freiburg
Christian Dubugnon, **Netztreffen**

Di, 10.11.2026, Abend
Jägerhaus Altenrhein, Altenrhein
Netz 17, Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell
Marcello Gentina
Netztreffen

Sa, 14.11.2026, Mittag
Restaurant Fischerstübli Schwendi
Netz 19, Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein
Markus Krüger, **Netztreffen**

Sa, 14.11.2026, 11.30 Uhr
Hotel Ambassador, Brig
Netz 02, Rhône/Rottu
Herbert Heldner, **Netztreffen**

Sa, 21.11.2026, 11.30 Uhr
Gasthof 3 Fische, Lüscherz
Netz 05, Bielersee/Solothurn
Daniel Karrer
Jubiläums-Netztreffen (50 Jahre)

Sa, 21.11.2026, 11.30 Uhr
Hotel Restaurant Rössli, Allschwil
Netz 08, Basel und Umgebung
John Berner
Netztreffen

Di, 24.11.2026, 11.30 Uhr
Restaurant Johannisburg, Altendorf
Netz 14, Zürichsee/Oberland
Ruedi Bütler,
Netztreffen

Fr, 27.11.2026, Abend
Restaurant LA SOUPIÈRE, Zürich
Netz 13, Zürich/Thur
Irene Demuth
Advents-Netztreffen

Sa, 28.11.2026, Mittag
Restaurant Parkhotel Gunten, Gunten
Netz 07, Berner Oberland
Barbara Patrizia Martin
Jubiläums-Netztreffen (15 Jahre)

Sa, 28.11.2026, 18.45 Uhr
Hotel Restaurant Zollhaus, Giswil
Netz 10, Luzern
Fabrizio Gessa
Netztreffen

Sa, 05.12.2026, 11.30 Uhr
Hirsere, Ursenbach
Netz 06, Aare/Bern
Beat F. Hostettler
Netztreffen

Sa, 05.12.2026, Abend
Restaurant Buechwaldli, Morgarten
Netz 12, Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
Urban Husi
Netztreffen

Do, 10.12.2026, 11.00 Uhr
Restaurant Leutschenhaus, Freienbach
Netz 14, Zürichsee/Oberland
Vreny & Pedro Gruber-Meier
Netztreffen

ANZEIGE

Dyhrberg
ECHT · GENUSS · HANDGEMACHT
Erste Lachsräucherei der Schweiz
und Ihr Spezialist im Seafood-Bereich

Mauler
MAISON FONDÉE EN 1829