



Der Goldene Fisch

Le Poisson d'Or / Il Pesce d'Oro

Zeitschrift der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Revue de La Confrérie du Poisson d'Or
Periodica della Società Gastronomica del Pesce d'Oro



© Dominik Altorfer, Roof Garden Restaurant & Bar, Zürich,
Kingfish-Ceviche, Mandarine, Yuzu, Piment d'Espelette



Aus dem Inhalt

Impressum

Herausgeber

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

Andrea Dängeli
+41 (0)79 374 10 98
redaktion@goldenerfisch.ch

Gestaltung

Andrea Dängeli
in Zusammenarbeit mit
Lara Hüttenmoser
AVD GOLDACH AG

Lektorat

Andrea Dängeli

Anzeigen

Geschäftsstelle
info@goldenerfisch.ch
+41 (0)79 374 10 98 | +41 (0)79 706 50 19

Druck

AVD GOLDACH AG
Sulzstrasse 10-12, CH-9403 Goldach
www.avd.ch



Auflage 2600 Stück
Erscheint 4-mal jährlich
Redaktions- und Inserateschluss
für die nächste Ausgabe
im Juni 2026: 11. Mai 2026
Offizielles Mitteilungsblatt für die
Mitglieder der «Tafelgesellschaft
zum Goldenen Fisch»

Goldfisch-Anlässe

Netz 16	Restaurant Krone am See, Altnau	4
Netz 12	Restaurant Buechwäldli, Morgarten	5
Netz 10	Gasthaus Hergiswald, Kriens	6
Netz 06	Hirsere, Ursenbach	7
Netz 17	Poggio's Kitchen, Hafenbuffet Rorschach	8
Netz 05	Gasthof 3 Fische, Lüscherz	9
Netz 06	Restaurant La Marmite, Bannwil	9
Netz 13	Roof Garden Restaurant & Bar, Zürich	10
Netz 18	Landgasthof Seeblick, Gross	12
Netz 19	Schlössli, Sax	16
Netz 16	Restaurant Grüner Baum, Moos	18
Netz 13	Restaurant Zunfthaus zur Waag, Zürich	18
Netz 17	Restaurant Blume, St. Gallen	19
Netz 15	Restaurant Stube, Rüdlingen	21
Netz 09	Gasthof Rössli, Würenlos	23
Netz 08	Hotel Bad Eptingen, Eptingen	24
Netz 10	Restaurant Bahnhöfli, Root	24
Netz 04	Restaurant des Bains, Avenches	25
Netz 06	Ristorante & Bar Lago, Hinterkappelen	28
Netz 19	Hotel Seehof, Walenstadt	29

Weitere Beiträge

Editorial	3
Traditionelles Fischessen bei Andi Braschler	7
FISCH DES JAHRES 2026, Die Elritze	11
Trioleine Mamito – «Das Bessere ist der Feind des Guten!»	13
Facts & Figures 2026	14
Einladung zur 57. Generalversammlung mit Jahresfest	15
Der Goldfisch auf «Partnersuche»	17
Fastenzeit ist Heringzeit in der Brasserie des Hotel Ambassador in Brig	17
Weita – Genussmomente nachhaltig serviert	20
Der Geheimtipp zwischen Wasser, Wald und Graben	22
Meeresfrüchte- und Fisch-Buffer im Seehotel Delphin	26
Dawa – unwiderstehliche Dessertträume	26
«Fische sind mein Leben», Rank's Räucherfisch	27
Aus den eigenen Gewässern	30/31

Anzeige





Editorial

Erfolg im neuen Jahr

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

Bereits liegen die ersten drei Monate des neuen Jahres 2026 in der Vergangenheit und doch hat man das Gefühl, es sei noch gar nicht so lange her, seit wir uns gegenseitig alles Gute für den bevorstehenden Jahreswechsel und einen **erfolgreichen** Start in das neue Jahr gewünscht haben.

Konntet Ihr diesen **erfolgreichen** Start spüren? Vielfach verläuft der Januar eher träge. Nach den zahlreichen Feiertagen in den Knochen (und auch im Magen) geht man den Januar in der Regel erst einmal langsam an. Doch mit dem neuen Jahr kommt auch der Zeitpunkt, nach vorne zu blicken auf all das, was möglich ist und auf weitere **Erfolge** hinzuarbeiten. Doch was bedeutet eigentlich **Erfolg** und kann **Erfolg** einheitlich definiert werden? Nein, **Erfolg** ist individuell, das heisst, er wird durch die persönliche Einstellung jedes Menschen anders gewertet. **Erfolg** ist also sehr subjektiv und basiert auf den eigenen Werten. Für viele Menschen kann **Erfolg** nicht nur beruflich erreicht werden, sondern auch ein ausgeglichenes, erfülltes Leben kann bereits ein erstrebenswerter **Erfolg** sein.

Im beruflichen Alltag wird der **Erfolg** meist an klar definierten Zielen gemessen. Durch harte Arbeit und Ausdauer sind Rückschläge und Herausforderungen zu meistern und Probleme müssen gelöst werden, damit von **Erfolg** gesprochen werden kann. Auf diesem Weg muss man sich vielleicht gewissen Gegebenheiten anpassen, man muss sich neues Wissen aneignen oder man stellt sich unerwarteten Herausforderungen. Die gesteckten Ziele zu erreichen und damit **erfolgreich** zu sein, verlangt uns unter Umständen sehr viel ab.



Wenn wir **erfolgreich** unterwegs sein wollen, hilft es bestimmt, wenn man auf ein gutes Netzwerk zugreifen kann und man sich darum bemüht, dieses ständig zu erweitern und zu pflegen. Wir, die Tafelgesellschaft, sind eine starke Gemeinschaft. Unser Verein lebt von Begegnungen (unsere Netztreffen) und dem regelmässigen Austausch. Ob beim Apéro oder beim Essen, es entstehen Gespräche, vielleicht auch mit Personen, denen man sonst nicht unbedingt über den Weg gelaufen wäre, die befruchtend sein können. Unsere Tafelgesellschaft bietet jährlich über hundert solcher Anlässe (Netztreffen und Tafelübergaben). Am **2. Mai** dieses Jahres findet unsere **57. Generalversammlung mit Jahresfest** in Stansstad statt. Es treffen sich hier neue und langjährige Mitglieder, Gastronomen, Gourmets, aller Altersklassen. Eine bunte Mischung wird sich zu einem harmonischen Miteinander vereinen. Meldet Euch an und seid Teil unseres **Erfolgs**.

Mein persönliches Ziel für die nächsten Monate wird der Slogan «Säg Grüessech». Als ein kleiner Beitrag, um dem persönlichen Gespräch (wieder) mehr Gewicht zu verleihen. Ich bin überzeugt, wenn wir uns wieder mehr Zeit nehmen, unsere Gesprächskultur zu pflegen, neue Bekanntschaften zu schliessen, ist das ein wichtiger Bestandteil unseres **Erfolgs**. Starten wir beim nächsten Netztreffen mit einem herzlichen «Säg Grüessech».

Auf ein weiterhin **erfolgreiches** Jahr bei der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch.

Euer **Hansjürg Gugger, Tafelmeister**
Eure **Andrea Dängeli, Redaktorin**


Anzeige

ENTDECKEN SIE DIE SCHWEIZ KULINARISCH




GILDE
Restaurants

Die persönliche Gastronomie - seit 1954
IHRE GENUSSREISE BEGINNT HIER

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



SBFV
ASPP



Tafelübergabe Netz 16, Unterer Bodensee/Thurgau, 27. November 2025



Restaurant Krone am See, Altnau

Die Gastgeber Matias Bolliger und Simon Wyss haben uns, zusammen mit ihrem Team, an diesem Abend ganz herzlich in ihrem Zauberwald, draussen vor dem Restaurant, empfangen.

Der Apéro zwischen festlich beleuchteten Tannen und prasselndem Holzfeuer war für die meisten Goldfische eine neue Erfahrung und schaffte eine schöne Stimmung.

Unser Tafelmeister Hansjürg Gugger liess es sich nicht nehmen, persönlich zu dieser Tafelübergabe zu erscheinen. Schwer beladen mit Blumen, Mauler und Rimuss, hat er sich durch den Stau gekämpft, um gerade rechtzeitig zum grossartigen Fisch-Menu da zu sein.

In der Küche haben Silvan Spitzli und Yannick Niederberger gezeigt, dass sie unsere Auszeichnung mehr als verdient haben.

Die Vorspeise, Lostallo-Lachs mit Gurken-Teriyaki, war sehr erfrischend und der Geschmack der asiatischen Gewürze ausgewogen. Schön präsentiert wurde auch die Riesling-Suppe, die mit einer Teekanne über die Regenbogenforelle im Teller gegossen wurde.



Der Alpenzander im Hauptgericht war perfekt gegart. Das Dreierlei von der Kichererbse dazu war ungewohnt, aber sehr gut gelungen.

Der Abschluss dieses Essens machte ein Teller mit Schoggi-Mousse, Panna Cotta und Rüeblli-Kuchen als Mini-Desserts. Gut

so, denn auch in einem vollen Magen findet sich noch ein Plätzchen für etwas Süsses.

Lieber Matias, Simon und Team; schön seid Ihr in unserer Goldfisch-Familie!

Vielen Dank!

Annelies Algeni, Netzmeisterin



Lostallo-Lachs, Asia-Sud
Gurke, Teriyaki

Riesling-Suppe, Crème fraîche
Thurgauer Regenbogenforelle

Alpenzander, Escabeche
Kichererbse, Kapuzinerkresse

Dreierlei aus der Krone-Küche



Netztreffen Netz 12, Zuger-/Ägeri-/Lauerzer-/Urnersee, 5. Dezember 2025

Restaurant Buechwäldli, Morgarten



Kürbis-Ingwer-Süpli
gebratene Riesencrevette

Ägerisee-Hecht
light gebacken, Alpen-Zander
im Bierteig, Salatbouquet

Ägerisee-Rötelfilet Zuger Art
Basmatireis

Walliser Eglifilet «Arenenberger Art»
Apfelwürfeli, Peterli, Mandeln
Pariser Kartoffeln

Lebkuchen-Soufflée, Bündner Röteli

Passend zur Adventszeit im sehr schön dekorierten Restaurant Buechwäldli, fanden 42 Goldfische den Weg nach Morgarten. Mit einem feinen Apéro von frittierten Felchenstückli sowie Lachstatar-Canapées und einem spritzigen Schaumwein Cuvée Prestige von Maison Gilliard, wurden wir freundlich empfangen. Begrüssen durfte ich die Netzmeisterin Irene Demuth mit Ehemann Hans-Ueli, Ruth Hunn und Peter Jost (unsere Revisoren), sowie den neuen Netzmeister Netz 12, Urban Husi mit seinem Vize-Netzmeister Gregor Hotz. Das Fischmenu liess keine Wünsche

offen. Hecht und Röteli stammten aus dem Ägerisee, der Zander aus Erstfeld und die Egli aus Raron, von unseren Schweizer Aquakulturen. Für die ausgezeichneten Fischgerichte, wie auch für den aufmerksamen Service, bedankten wir uns bei Patrick und Susanne und ihrem Team mit grossem Applaus. Patrick hatte für uns noch eine Überraschung bereit: Der Samichlaus mit Schmutzli kam vorbei, in Begleitung der Treichler, ein Vorweihnachtsbrauch in dieser Gegend.

Oskar Müller, Tafelherr



Anzeige



Rezept: Tuna-Sandwiches

Zubereitung

Peperoni, Stangensellerie und Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit dem abgetropften Thunfisch, 80 g griechischem Joghurt, Zitronensaft, 3 TL Kikkoman Sojasauce, Dill, Senf und Pfeffer sorgfältig mischen.

Baguette waagrecht einschneiden und mit Schnittsalat und Tuna-Füllung belegen. Restliche 60 g Joghurt, 3 TL Kikkoman Sojasauce und Wasabi verrühren.

Avocado und Radieschen in Scheiben schneiden und in das Tuna-Sandwich stecken, Sandwich mit Sojasauce-Wasabi-Crème garnieren und servieren.

Zutaten für 2 Portionen

- 40 g gelbe Peperoni
- 20 g Stangensellerie
- 1 TL rote Zwiebeln
- 100 g Thunfisch (in Wasser)
- 140 g griechisches Joghurt
- ½ TL Zitronensaft
- 6 TL Kikkoman Sojasauce
- 1 TL frischer Dill
- ½ TL scharfer Senf
- ¼ TL Pfeffer
- 2 Stück Dinkel-Baguette (ca. 100 g)
- 10 g Schnittsalat-Mischung
- 1 Prise Wasabi
- ½ Avocado
- 1 Radieschen



Jubiläums-Netztreffen Netz 10, Luzern, 6. Dezember 2025



Gasthaus Hergiswald, Kriens

Vielen Dank liebe Thomas und Erich für das Samichlaus-Jubiläums-Netztreffen. Von Anfang bis zum süssen Schluss einfach top. Erich, der gelassen und stilvoll, zusammen mit dem Servicepersonal, die Gaumenfreunden von Thomas zu uns brachte. Thomas der Gourmet, der mit Fantasie die Geschmäcker der frischen Zutaten hervorragend zusammenbringt. Die Stimmung an diesem Kraftort war exzellent und der Abend ein voller Erfolg, ganz im Stil der Tafelgesellschaft. Das ganze Restaurant war stimmungsvoll dekoriert. Vom auserlesenen Apéro bis zum Dessert war es einfach ein Genuss. Der Fisch-Ruf, durchgeführt durch mich und unterstützt von einem charmanten Gast, zauberte einige

Lacher in die weihnachtliche Stimmung. Zwischen Hauptgang und Dessert war Zeit für die Verdankung und die Übergabe der 15-Jahre-Jubiläums-Urkunde. Ich bedankte mich beim Team für die Top-Leistung, die Hingabe, die Gastfreundschaft und die Überraschungen auf den Tellern. Unbestritten ein wunderbarer Betrieb auf den ich besonders stolz bin. Thomas stellte bei dieser Gelegenheit sein Team vor, welches mit Applaus gelobt wurde.

Thomas und Erich sind definitiv Botschafter der feinen Fischküche. Ich freue mich schon auf den nächsten Gourmet-Anlass in Hergiswald.

Fabrizio Gessa, Netzmeister



Champagner-Süppi
Schwarzenberger Forellen-Tatar

Meeresfrüchte-Cocktail

Gelbflossen-Makrele gebraten
Zitronenpfeffer, Rahmwirsing
Neue Dampfkartoffeln

Waldbeeren-Calypso, Kirsch
Rahm, hausgemachte Amaretti
Zwetschgenkompott



Anzeige

ALCOHOLFREI SEIT 1984
RIMUSS⁺
Prickeln für alle.

Ob trocken oder süss: Vielfalt, die begeistert.

SWISS LACHS
pure alpine salmon

Frischlachs-Filet in bester Sashimi-Qualität

- lokale Produktion
- Antibiotika- & Hormonfrei
- Stressfreie Aufzucht
- Parasitenfrei

swisslachs.ch



Netztreffen Netz 06, Aare/Bern, 6. Dezember 2025

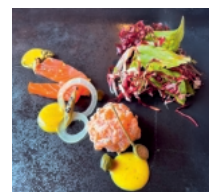
Hirsere, Ursenbach



Rund 40 Teilnehmende besuchten das Netztreffen in der Hirsere in Ursenbach. Der Service war hervorragend, die Küche ausgezeichnet und die Familie Duss zeigte grosse Gastfreundschaft. In der gemütlichen Stimmung er-

hielt Michel Affolter von der Firma Ricola die Partner-Tafel für die tolle Zusammenarbeit mit der Tafelgesellschaft, übergeben durch den Tafelmeister Hansjürg Gugger.

Beat F. Hostettler, Netzmeister



Lachs mariniert, Lachs-Tatar
Dill-Senfsauce

Sämige Fischeuppe mit Safran
Pochierte Zanderwürfeli

Lauwarmer Saibling
Wurzelgemüse
Nussbutter-Hollandaise

Skrei Provençale, Gemüse
Salzkartoffeln

Tonkabohnenparfait
Glühweinkompott

Traditionelles Fischessen bei Andi Braschler, Berufsfischer und Tafelherr der Tafelgesellschaft

In der liebevoll fischermässig dekorierten Turnhalle in Pfäffikon, 22. Februar 2026





Tafelübergabe Netz 17, Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell, 11. Dezember 2025

Poggio's Kitchen, Hafenbuffet Rorschach



Lostallos Lachstatar, Gurke, Safran Balsamico-Kaviar

Zander Lago Maggiore
Prosecco-Schaum, Blattspinat
Fregola Sarda

Sauerrahmglace, Prosecco

Saibling aus Altenrhein
Risotto Terreni alla Maggia
Waldhof-Kürbis, Safran

Panna Cotta, Birne, Honig, Baumnuss



Insgesamt 33 Gäste (23 vom goldenen Fisch und 10 Familienmitglieder und Freunde des Gastgeberpaares) hatten sich für die Tafelübergabe im Poggio's Kitchen angemeldet.

Bereits beim Eingang wurden wir von einem herrlich geschmückten, über 3 Meter hohen Christbaum mit 500 Kugeln angestrahlt.

Der anschliessende Apéro, offeriert vom Gastgeberpaar, übertraf alle Erwartungen: Zander-Ceviche aus dem Lago Maggiore, Elsässer Saiblings-Tatar, Ries-

ling-Schaum-Süppchen mit geräucherter Regenbogenforelle und frische Austern, waren ein wahrer Gaumenschmaus! Die Regenbogenforelle war übrigens von Christian Plath und Charlotte Rohner, Rank's Räucherfisch in Obereggen, ebenfalls Mitglieder der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch.

Auch der grosszügig spendierte Champagner von Vladimir Fischbacher von der Casa del Vino, wurde reichlich kredenzt.

Vor jedem Gang hat uns der Chef persönlich mitgeteilt, was wir essen, woher

das Produkt kommt und wie es zubereitet wurde.

Nach dem Zeremoniell der Tafelübergabe durch unseren Tafelmeister Hansjürg Gugger und Vize-Tafelmeister Willi Keller, waren sich alle einig, dass sie ganz bestimmt wieder ins Poggio's Kitchen kommen werden!

Herzlichen Dank dem ganzen Poggio's Kitchen-Team für den tollen Service und den kulinarischen Genuss.

Marcello Gentina, Netzmeister





Netztreffen Netz 05, Bielersee/Solothurn, 13. Dezember 2025

Gasthof 3 Fische, Lüscherz

Hansjürg Gugger, Tafelmeister und Oskar Müller, Tafelherr, mit Gattin Vera, genossen mit uns das exquisit zubereite Fischmahl. Die Tafel der Partnerschaft erhielt Christoph Jander vom Aligro-Markt Bern. Persönlich durften wir Christoph sogleich als Mitglied begrüßen. Auch ein herzliches Willkommen als «Jung»-Goldfische an Markus Roth und Christiane Stefani.

«Wir gingen dem Fisch nicht auf den Leim. Er kam freiwillig und in Bestform. Vom Bielersee im Glas bis zum Zander im Safran. Ein Mittag, der Wellen schlug und lange nachhallt. Petri Dank für Genuss mit Klasse im 3 Fische.» Adina, Madeleine und Tom

«Merci pour votre accueil et l'excellent repas <ausgezeichnet!>» Chantal et Denis

«Es war einfach Klasse!» Markus und Christiane

«Es war ein gemütlicher und geselliger Anlass. Das kulinarische Menu war ein Höhepunkt. Grazie Mille.» Hansruedi und Sohn Olivier

Wir treffen uns am 21. November 2026 zum 50-Jahre-Jubiläum wieder.

Daniel Karrer, Netzmeister



Bielersee Riesling-Wy-Süpli
Gemüsebrunoise, Eglispiessli

Thunfisch-Carpaccio
Jakobsmuschel

Bielersee Felchenfilet
Lauchgemüse, Pilze

Zanderfilet, Safransauce
Rosapfeffer, Blattspinat
Reis-Timbale

Baba au rhum, Haselnuss-Parfait

Netztreffen Netz 06 Aare/Bern, 17. Januar 2026

Restaurant La Marmite, Bannwil

Das erste Netztreffen im schönen Bannwil im Oberaargau: In angenehmer Atmosphäre durften wir einen rundum gelungenen Mittag verbringen. Das hervorragende Essen wurde auf hohem Niveau gekocht und mit viel Liebe zubereitet. Der freundliche und zugleich professionelle Service rundete das Erlebnis perfekt ab. Ein grosses Dankeschön

gilt den sehr herzlichen Gastgebern Fränzi und Sven. Besonders gefreut hat uns der Besuch unseres Tafelmeisters und einiger ehemaliger Mitglieder der Vorsteherschaft. Zudem konnten wir auch zwei neue Mitglieder für unsere Gesellschaft gewinnen – herzlich willkommen!

Beat F. Hostettler, Netzmeister



Mousse-Trilogie:
Rauchlachs, Tomate, Käse

Pochierter Heilbutt
Rahmlauch, Chablis-Sauce

Basilikum-Glacé
Hausgemachter Limoncello

Susten-Alpenzander, Olivenöl
Weissweinsrisotto, Ratatouille

Käse vom Brett

Aus der La Marmite Patisserie:
Orangen-Sabayon
Bourbon Vanille Glacé



Tafelübergabe Netz 13, Zürich/Thur, 22. Januar 2026

Roof Garden Restaurant & Bar, Zürich



Geräucherter Swiss Lachs
Baby-Lattich, Zitrone, Brioche

Krustentier-Bisque
Mandarine, Yuzu, Karotte

Gotthard Zander
Estragon, Blumenkohl
Beurre blanc

Baba au rhum
Felchlin Schokolade
Orange, Vanille



Voller Elan ist das Netz 13 mit einer Tafelübergabe in das Jahr 2026 gestartet! Auf der fünften Etage des renommierten «Globus» Warenhauses waren wir die Gäste von Geschäftsführer Basile Schneider.

Ein portugiesischer Schaumwein, der 48 Monate in der Flasche gäerte, wurde uns von Casa del Vino, Vladimir Fischbacher und Yannick Ebinger offeriert. Herzlichen Dank!

Aus dem Krug wurde uns die Krustentier-Bisque direkt am Tisch in die Schale

gegessen und das ausgezeichnet gekochte Fischmenu von Dominik Altorfer und seiner Brigade kam kunst- und fantasievoll auf dem Teller angerichtet an unseren Tisch. Es war ein wahrhaft gelungenes 4-Gang-Fischmenu.

Ein Riesenkompliment geht auch an das Servicepersonal unter Barbora Bednar! Mit Applaus wurden dieser Gaumenschmaus und der tadellose Service verdankt.

Die Zeremonie der Tafel-, Urkunde-, Orden- und Flaschenübergabe wurde von der Netzmeisterin Irene und von der

zahlreich anwesenden Vorsteherchaft, Hansjürg Gugger (Tafelmeister), Willi Keller (Vize-Tafelmeister), Oskar Müller, Markus Krüger und Arthur Eikel (Tafelherren) feierlich vollzogen. Wir sind sehr stolz und heissen das Roof Garden aus der Segmüller-Collection in der Tafelgesellschaft und im Netz 13 herzlich willkommen.

Ausserdem überreichte Hansjürg Gugger die Partner-Tafel an Reto Mühle, unseren Werbepartner Nectaflor AG.

Monika Timme, Vize-Netzmeisterin





FISCH DES JAHRES 2026

Die Elritze

Für einmal ist der vom Schweizerischen Fischereiverband SFV gewählte Fisch des Jahres kulinarisch uninteressant. Die Elritze ist ein bunter Kleinfisch, der sich an eine Vielzahl von Lebensräumen anpassen kann.



Dieses quirlige braune Gewimmel am Ufer, die weissen Bäuche und funkelnden Messingschuppen! All diese herzigen Fischli, die neugierig unsere nackten Zehen inspizieren, wenn wir sie im kalten Bergsee abkühlen. Das gehört zu den Schweizer Wanderfreuden wie die Alpenrose am Wegrand, der Munggenpfiif und der Duft von Cervelat über dem Feuer. Trotz dieser Vertrautheit kennt kaum jemand den Namen dieser vorwitzigen Fischchen. Es sind Elritzen, nicht etwa Babyforellen, wie das gern vermutet wird. Ihr deutscher Name lautet Elritzen, in der Deutschschweiz nennt man sie je nach Region Butzli oder Bamedi.

In den höchsten Bergseen zuhause

Anders, als die meisten ihrer Verwandten wie Rotaugen, Laube oder Karpfen, die eindeutig warmes Wasser bevorzugen, sind Elritzen enorm anpassungsfähig. In der

Schweiz bewohnen sie nicht selten als einzige Fischart Hochgebirgsseen auf mehr als 2500 Metern über Meer.

Vor allem in höheren Lagen und nördlichen Breitengraden sind Elritzen ein wichtiger Teil der Nahrungskette. Nicht nur für Forellen, Saiblinge und Hechte, sondern auch für so unterschiedliche Räuber wie Libellenlarven, Wasserspitzmäuse und Fisch fressende Vögel. Die grössten Elritzenpopulationen unseres Landes findet man heutzutage in alpinen Stauseen und Bergseen. Hier waren die Elritzen ursprünglich nicht heimisch. Sie hätten diese früher fischlosen Gewässer aus eigener Kraft nie erreicht. Seit dem frühen Mittelalter wurden sie zusammen mit Forellen und Saiblingen angesiedelt als willkommene Ergänzung des kargen Speisezettels auf den Alpen.

Weitere Informationen:

daniel.luther@felixpiscator.ch

ELRITZE VAIRON SANGUINEROLA

Der Wein zum Fisch
des Jahres · 2026



Pro Flasche geht
jeweils CHF 1.– an die
SFV-Projekte «Fischer
machen Schule» und
«Fischer schaffen
Lebensraum».

Federweisser · Appellation AOC St. Gallen
Kümin Weinbau und Weinhandel AG, Freienbach

CHF 126.50

Preis pro Karton
à 6 Flaschen,
exkl. Versandkosten



Weitere Infos
und Bestellung:
sfv-fsp.ch
info@sfv-fsp.ch

Schweizerischer Fischerei-Verband
Fédération Suisse de Pêche
Federazione Svizzera da Pesca
Federazione Svizzera di Pesca





Netztreffen Netz 18, Sihlsee/Walensee, 24. Januar 2026

Landgasthof Seeblick, Gross

Eine frohgelaunte Goldfischfamilie traf sich bei schönstem Winterwetter am Sihlsee in Gross bei Einsiedeln zum Netztreffen. Die aufgelegte Menükarte machte uns so richtig gespannt auf das 4-Gänge-Menü. Marco und Claudia Heinzer mit ihrem Team verstanden, die feinen Apéro-Häppchen und jeden einzelnen Gang sehr schmackhaft und aufs Beste gewürzt zuzubereiten und zu präsentieren.

Ein wahrer Augen- und Gaumenschmaus. Mit Stolz nahmen Marco und Claudia und das ganze Team den Dank mit einem tosenden Applaus der Gäste entgegen.

Wir haben Eure Gastfreundschaft sehr genossen und freuen uns aufs nächste Netztreffen.

Lieber Marco, liebe Claudia und Team: Vielen Dank!

Christian Schönholzer, Vize-Netzmeister



Verschiedene Fischhäppchen

Safran-Fischbrühe
Sihlsee Fisch-Agnolotti

Lachsforellen-Ceviche
Zucchini-Carpaccio, Meerrettich

Schweizer Zander gedämpft
Noilly Prat-Sauce
Kartoffel-Lauch-Stampf

Weisse Schokoladen-Namelaka
Tessiner Kaki-Sorbet



Anzeige





«Das Bessere ist der Feind des Guten!»

Wer kennt das nicht? Viel wird versprochen. Doch zum Schluss bleibt meist wenig davon übrig. Hier beweist **Trioleine** mit den Mamito Produkten das Gegenteil.



Die Mamito-Methode umfasst u.a. die zwei Hauptprodukte:

Mamito Kombi – der rein pflanzliche Frittier-Zusatz Mamito Kombi-Konzentrat verlängert nicht nur die Standzeit Ihres Frittier-Öls, sondern sorgt für eine konstante und deutlich verbesserte Produktqualität. Egal ob Sie mit frischem oder bereits benutztem Frittier-Öl arbeiten – Sie erhalten immer perfekte Ergebnisse bei Geschmack, Aroma und Knusprigkeit. Mamito Kombi kann automatisch dosiert werden oder wird mit einem einfachen Hand-/Hubdosierer täglich dem gewohnten und bevorzugten Frittier-Medium zugegeben.

Mamito Extra – ist das hochwertige Schweizer Premium Frittieröl (Rapsöl Suisse Garantie zertifiziert) mit Mischung von Mamito Kombi. Das fixfertig gemischte Frittieröl besitzt somit die gleichen guten Eigenschaften wie der Öl-Zusatz Mamito Kombi. Mit Mamito Extra sind jedoch keine neuen oder zusätzlichen Arbeitsschritte nötig. Das neue Frittieröl kann 1:1 übernommen und eingesetzt werden.

Die Vorteile liegen auf der Hand:

- **Konstante Frittier- und Bratergebnisse** – egal ob ganz frisches oder bereits gebrauchtes dunkles Öl, perfekte Ergebnisse in Farbe, Kruste und Geschmack sind von der ersten bis zur letzten Heizstunde garantiert.
- **Tiefere Frittier-Temperaturen**, durch bessere Wärmeübertragung ins Produkt. Das heisst weniger Geschmacksemissionen, weniger Rauchbildung, Reduzierung der Abluftleistung, weniger Stromverbrauch und nachweisbar weniger Acrylamidbildung.
- **Kürzere Frittier-Zeiten**, weil schnellere Wärmeübertragung ins Produkt. Der Ausstoss wird um viele Körbe erhöht. Dadurch ist eine grössere Stundenleistung möglich und Wartezeiten für den Gast werden verkürzt.
- **100% natürlich und pflanzlich** – garantiert ohne synthetisch-antioxidative Zusatzstoffe, ohne Palmöl oder andere gehärteten Fette!
- **Und das Beste zum Schluss** – Bestes Preis-Leistungs-Verhältnis durch eine Vervielfachung der Ölbenutzungszeit. Das schont das Portemonnaie und

die Umwelt. Mit weniger Frittieröl-Einkäufen reduziert sich auch die Altöl-Entsorgung.

Kurz: Die Mamito Produkte garantieren zuverlässig konstante Frittier- und Bratergebnisse und sind bedenkenlos einsetzbar.

Alle Anwender sind verblüfft über die erzielten Resultate und langen Einsatzzeiten. Kunden der **Trioleine GmbH**, zu denen sowohl Top-Caterer, Restaurants, Hotels und Fast-Food-Anbieter gehören, haben dies erkannt und profitieren von massiven Frittieröl-Einsparungen und der Qualitätssteigerung.

Trioleine GmbH- Competence in Frying
Der Experte, wenn's ums Frittieren geht!

Weitere Informationen:

Trioleine GmbH – Competence in Frying
Thomas Indermühle, 4663 Aarburg
info@trioleine.ch
www.trioleine.ch





Facts & Figures 2026

Die Zahlen repräsentieren das Jahr 2025

Gründungsjahr	1969
Gründungsort	Restaurant Sternen, Walchwil
Geschäfts- und Postadresse	Hauptstrasse 13, 3303 Zuzwil BE
Stimmberechtigte Mitglieder	1050
Gastronomiebetriebe	111
Berufsfischereien und Aquakulturen	25
Sektionen	19 Netze
Netzmeister/innen (ehrenamtlich)	17
Vize-Netzmeister/innen (ehrenamtlich)	15
Vorsitz (ehrenamtlich)	1 Tafelmeister
Vorsteherchaft (ehrenamtlich)	1 Tafeldame, 7 Tafelherren
Geschäftsstelle/Redaktion	2 Mitarbeiterinnen
Durchgeführte Netztreffen und Tafelübergaben	95
Teilnehmende an Netztreffen und Tafelübergaben	3534
Hotelübernachtungen	285
Erzielter Umsatz ohne Hotel-Übernachtungen	CHF 423 083.-
Zeitschrift 4 × jährlich (März, Juni, Sept. und Dez.)	10 500 Total 2625 Durchschnitt Ex. pro Auflage
Guide, Auflage	15 000 Stück
Jubiläums-Booklet, Auflage	2800 Stück
Mitgliederbeitrag Gesellschafter	CHF 120.-
Mitglieder-/Marketingbeitrag Gastronomie ab	CHF 670.-
Mitglieder-/Marketingbeitrag Berufsfischereien/Aquakulturen	CHF 270.-



Einladung zur 57. Generalversammlung mit Jahresfest / Samstag, 2. Mai 2026

Hotel Winkelried in Stansstad, Dorfplatz 5, 6362 Stansstad [Guide Seite 125]

Liebe Mitglieder des Goldenen Fisches, liebe Partner, liebe Gäste

Wir freuen uns sehr, Euch zur 57. Generalversammlung und zum Jahresfest einladen zu dürfen. Selbstverständlich darf auch nur am Jahresfest teilgenommen werden. Bitte auf der Anmeldung vermerken.

- 08.30 Uhr** Eintreffen der Gäste, Kaffee/Gipfeli (Abgabe Stimm- und Bankettkarte sowie Namensschild)
- 09.30 Uhr** Begrüssung, anschliessend Beginn der 57. Generalversammlung im Turm-Saal, gemäss beiliegender Traktandenliste
- 10.30–10.45 Uhr** Gastredner Beat Imhof
Präsident GastroSuisse
- 11.00 Uhr** Apéro (bei gutem Wetter auf der Terrasse)
- 12.30 Uhr** 4-Gang-Fischmahl, dazwischen Verdankungen und Gratulationen
- 16.00 Uhr** Ende der Veranstaltung
- Kosten** Fr. 95.– für Mitglieder (Fr. 115.– für Nicht-Mitglieder) inklusive Mineralwasser und Kaffee
- Übernachtung** Zimmer-Angebote, siehe Einladung
Buchungen für Übernachtungen bitte direkt im in den vorgeschlagenen Hotels tätigen
Bitte rasch buchen mit dem Vermerk «Goldener Fisch»

Rahmenprogramm

- 09.30–11.00 Uhr** Freie Besichtigung Hergiswiler Glas AG. Bitte auf der Anmeldung unter Bemerkungen angeben. Hin- und Rücktransport organisiert.

Ankündigung Freitag, 1. Mai 2026 Netztreffen vor der Generalversammlung.
Siehe separate Einladung (Netz 10)

Traktanden der 57. Generalversammlung vom 2. Mai 2026

1. Feststellen der Beschlussfähigkeit und ordnungsgemässen Einladung
2. Protokoll der Generalversammlung vom 10. Mai 2025
3. Jahresbericht der Vorsteherschaft 2025
4. Jahresrechnung 2025
 - a. Entgegennahme der Jahresrechnung 2025
 - b. Bericht der Rechnungsrevisoren
 - c. Genehmigung der Jahresrechnung und Décharge
5. Wahlen (neue Mitglieder Vorsteherschaft, Ehrenfische, Netzmeisterinnen und Netzmeister)
6. Mitglieder- und Marketingbeiträge 2027
7. Budget 2026
8. Anträge aus dem Kreis der Mitglieder (gemäss Art. 9 lit. f der Statuten*)
9. Diverses

Mit fischfreundlichen Grüssen, für die Vorsteherschaft,
Eure Geschäftsstelle



Rita Gugger und Andrea Dängeli

Geschäftsstelle und Redaktion
Hauptstrasse 13 · 3303 Zuzwil
079 706 50 19 · 079 374 10 98
info@goldenerfisch.ch





Netztreffen Netz 19, Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein, 25. Januar 2026

Schlössli, Sax



Bremgartner Saibling
Seezungen-Essenz
Bio Mangroven-Crevetten
Flowersprouts

Steinbutt, Blumenkohlcrème
Beurre blanc, Kapern, braune Butter

Apfelstrudel

Sonntag im Schlössli: 35 Goldfische, Rosé, Top-Service, Vorspeisen, Steinbutt-Perfektion. Dessert weg – Gäste begeistert, gleich Mitglieder!

Sonntäglicher Genuss bei der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch.

Ausnahmsweise an einem Sonntag traf sich die Tafelgesellschaft zu ihrem gemeinsamen Mittagessen. 35 Goldfische folgten der Einladung ins Schlössli Sax und wurden reichlich belohnt.

Es war sonntäglich, es war lebhaft, und es war schlicht wunderbar gut. Schon der Auftakt gelang mit Schwung: Der vom Restaur-

rant gesponserte Vin Mousseux Rosé unseres Sponsors Strada sorgte beim Apéro sofort für beste Stimmung und angeregte Gespräche.

Der Service präsentierte sich während des gesamten Anlasses perfekt, aufmerksam und herzlich. Der Apéro sowie die drei Vorspeisen – die Seezungen-Essenz ein Wahnsinn – begeisterten die Tischrunde und steigerten die Vorfreude auf den Hauptgang. Dieser bildete dann auch das unbestrittene Highlight des Menus: Steinbutt in Vollendung – ein Meisterwerk der Fischkochkunst und ein wahrer Genuss.

Vom Dessert blieb erwartungsgemäss nichts übrig, was die Qualität der Küche nochmals eindrücklich bestätigte.

Besonders erfreulich: Auch Vize-Tafelmeister Willi Keller mit Gattin Maya war angereist und die anwesenden Gäste zeigten sich derart begeistert, dass sie gleich Mitglieder der Tafelgesellschaft wurden.

Ein rundum gelungener Anlass, der noch lange in bester Erinnerung bleiben wird.

Margot Köppel, Vize-Netzmeisterin

Anzeige



**Schönheit berührt.
Inhalt überzeugt.**

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

Eptinger



Der Goldfisch auf «Partnersuche»



Dieses Quartal durften wir drei weiteren unserer treuen Werbepartner eine Goldfisch-Partner-Tafel überreichen.

Anlässlich des Advents-Netztreffens im Gasthof 3 Fische in Lüscherz, nahm Christophe Jander, ALIGRO die Tafel entgegen. Bei der feierlichen Tafel-

übergabe im Roof Garden Restaurant & Bar in Zürich, hatte Rolf Mühle NECTAFLO AG, die Ehre und in der Hirserei in Ursenbach, erhielt Michel Affolter RICOLA AG, die blaue Partner-tafel überreicht.

Wir gratulieren herzlich und danken für die konstruktive Zusammenarbeit.



Fastenzeit ist Heringzeit in der Brasserie des Hotel Ambassador in Brig





Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee/Thurgau, 31. Januar 2026

Restaurant Grüner Baum, Moos

Voller Erwartung trafen sich über 40 Goldfische zum ersten Netztreffen 2026 im Restaurant Grüner Baum in Moos, wo wir vom Küchenchef Hubert Neidhart herzlichst begrüsst wurden.



Bestens gelaunt setzten wir uns an die schön dekorierten Tische. Das ausgezeichnete 5-Gang-Menü konnte beginnen.

Das noch junge dynamische Team rund um den Küchenchef überzeugte in allen Belangen. Wir wurden vom freundlichen und aufmerksamen Service bis spät in den Nachmittag verwöhnt. Die Küche überraschte uns mit einem kulinarischen Genuss auf hohem Niveau!

Bei der Vorstellung der Küchen- und Service-Mannschaft wurde deren Leistung mit grossem Applaus verdankt.

Und wie so oft neigte sich ein gelungenes Netztreffen mit einem kühlen Schluck und guten Gesprächen schnell dem Ende zu.

Lieber Hubert, DANKE für den genussvollen Tag, es war einfach nur schön!

Martin C. Hosch, Vize-Netzmeister



Hechtkopfsülze, Büllvinaigrette
Hechtleberparfait, Büllechutney
Wintersalat

Bodenseefischsuppe, Rouille

Strudel von Bodenseefischen
Champagnerkraut, Albleisa
Kartoffelstock

Käse

Topfenmousse, Mohn, Zwetschgenröster

Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur, 6. Februar 2026

Restaurant Zunfthaus zur Waag, Zürich



Scampi-Carpaccio
Yuzo-Perlen, Miso-Mayonnaise

Agnolotti gefüllt mit Lachs
Hummerschmaum

Gebratener Schwertfisch
Safran-Sauce, Venere-Risotto
Wilder Broccoli

Milchschokoladen-Mousse
Vanille-Schaum, Arancello

Wir wurden vom Zunftwirt Fabian Reinhardt zum ersten Netztreffen nach der Tafelübergabe in der historischen Zunftstube mit dem wunderbaren Champagner «Pertois-Moriset», dem feinen Riesling-



Sylvaner von Zweifel und sehr delikaten, farbenfrohen Apéro-Häppchen herzlich empfangen.

Nach der Begrüssung durch Irene und dem Fischgruss durften wir uns an die grossen, weiss gedeckten runden Tische setzen.

Durch dieses elegante Ambiente begleitete uns, trotz Abwesenheit des Küchenchefs «Wolle», ein auf höchstem Niveau zubereitetes Fischmahl.

Ein gebührender Dank gehört dem Servicepersonal, Roger Romer und Christian Oehmigen, die uns, wie immer, aufmerksam, zuvorkommend und ausgezeichnet bedient haben.

Trotz Sportferien ein absolut gelungener und zufriedener Abend.

Monika Timme, Vize-Netzmeisterin



Netztreffen Netz 17, Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell, 7./8. Februar 2026

Restaurant Blume, St.Gallen

Traditionsgemäss wurde auch dieses Jahr das Netztreffen an zwei Tagen durchgeführt, und so kamen alle Fischliebhaberinnen und Fischliebhaber in den Genuss eines hervorragenden Fischmenüs.

Gestartet wurde leider mit einer traurigen Mitteilung, dass unser ehemaliges Mitglied Myrna Marconato am 8. Januar 2026 verstorben ist.

Die 6 verschiedenen Apérohäppchen und der ausgezeichnete Yvorne (offert

vom GastgeberPaar Rosa und Ali Koltan) liess das hohe Level vom letzten Jahr nochmals deutlich steigen.

Es kann nicht genug erwähnt werden, mit welcher Herzlichkeit das kleine Team uns in Sachen Service und Küche verwöhnt hat. BRAVO!

Auf nächstes Jahr freuen wir uns jetzt schon, denn dann feiern wir das 10-Jahre-Jubiläum.

Marcello Gentina, Netzmeister



Rote Quinoa, Rote Beete-Salat
Fenchel, geröstete Baumüsse
Gebratene Jakobsmuscheln
im Speckmantel

Zitronengras-Kokoscrèmesuppe
Riesling, Fischpraline

Altenrheiner Saiblings-Filet
Kartoffel-Sellerie-Purée
Bimi® Brokkoli, Krustentierschaum

Schokoladenschnitte
Mascarpone-Kaffee-Espuma
Parfait, Früchte

Anzeige

Hinter einem guten **Gastronomen** verbergen sich immer **gute Produkte.**




ALIGRO
Mehr Qualität für Ihr Geld.



Florin
SWITZERLAND



Genussmomente nachhaltig serviert

Durchdachte Einweglösungen erleichtern den Gastroalltag und unterstützen einen verantwortungsvollen Materialeinsatz ohne Abstriche bei Präsentation und Qualität.



Einweg aus Naturmaterialien

Wenn Tempo, Qualität und Verantwortung zusammenkommen: Modernes Einweggeschirr unterstützt Gastronomiebetriebe im Alltag funktional, robust und nachhaltig gedacht.

In der professionellen Küche zählt jeder Handgriff. Abläufe müssen sitzen, Materialien müssen zuverlässig funktionieren, auch dann, wenn es schnell geht. Gerade bei Take-away, Events, Catering oder im Aussenbereich ist hochwertiges Einweggeschirr längst ein fester Bestandteil moderner Gastronomiekonzepte. Entscheidend ist heute jedoch nicht nur die Funktion, sondern auch die Herkunft der Materialien.

In Zusammenarbeit mit Weita stehen Einweglösungen aus nachwachsenden Rohstoffen und Restmaterialien der Lebensmittelproduktion im Fokus. Zum Einsatz kommen Materialien wie Bambus, Frischfasern aus Holz, Palmblatt,

Zuckerrohr-Bagasse sowie CPLA auf Pflanzenbasis. Diese Werkstoffe verbinden Praxistauglichkeit mit einem bewussteren Ressourceneinsatz und bieten je nach Anwendung unterschiedliche Stärken.

Für Küchen- und Serviceprofis zeigt sich der Unterschied im täglichen Einsatz: stabile Teller und Schalen, die auch bei feuchten oder fettigen Speisen formtreu bleiben. Hitzebeständige Varianten für warme Gerichte. Mikrowellengeeignete Produkte für flexible Ausgabekonzepte. Geschmacksneutrale Oberflächen, die das kulinarische Erlebnis nicht verfälschen. Viele Artikel sind zudem industriell kompostierbar und ohne zusätzliche Beschichtung lebensmittelecht einsetzbar.

Auch optisch zählt sich die Materialwahl aus. Naturbasierte Oberflächen wie Palmblatt oder Bambus verleihen

Speisen eine wertige, authentische Präsentation, ein Detail, das Gäste wahrnehmen. So wird Einweggeschirr vom reinen Zweckartikel zum Teil des Genusserlebnisses.

Nachhaltigere Einweglösungen sind kein Widerspruch zu hoher Servicequalität, sie sind eine Weiterentwicklung davon. Moderne Gastronomiebetriebe kombinieren Effizienz, Qualität und Verantwortung und setzen gezielt auf Materialien mit nachvollziehbarer Herkunft und starker Alltags-tauglichkeit.

Weitere Informationen:

www.weita.ch





Netztreffen Netz 15, Schaffhausen/Rhein, 7. Februar 2026

Restaurant Stube, Rüdlingen



Gemischter Salat
Brot vom Schneider-Beck, Flaach

Egli-Filets gebacken
Hausgemachte Mayonnaise
Rüdlinger Salzkartoffeln

Zanderfilets gedämpft
Butter, Weisswein, Kräuter
Pilaw-Reis, Blattspinat

Soufflé glacé au Grand Marnier

Am 7. Februar 2026 traf sich die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch zum Netztreffen im traditionellen Restaurant Stube in Rüdlingen. Das gemütliche Lokal mit seinem authentischen Charme, bot den passenden Rahmen für einen Abend voller Austausch und Gastfreundschaft.

Herzlich empfangen wurden die 44 Goldfische von Gastgeberin Christa Cosandier, die mit viel Aufmerksamkeit und Wärme für eine angenehme Atmosphäre sorgte.

In der Küche zeigte Bahija Aboutaid ihr grosses Herzblut und ihre Leidenschaft für fein abgestimmte Gerichte. Das sorgfältig zusammengestellte Menu begann mit einem frischen gemischten Salat. Anschliessend wurden knusprig gebackene Egli-Filets serviert, begleitet von hausgemachter Mayonnaise und Kartoffeln. Als weiterer Höhepunkt folgte gedämpfter Zander, verfeinert mit einer aromatischen Butter-Weisswein-Kräutersauce und angerichtet mit Reis. Den

süssen Abschluss bildete ein hausgemachtes Soufflé glacé au Grand Marnier, das mit seinem feinen Orangenaroma das Netztreffen elegant abrundete.

Die harmonische Verbindung von gutem Essen, herzlicher Gastfreundschaft und wertvollem Austausch, machte den Anlass zu einem gelungenen Erlebnis innerhalb der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch.

Marcel Holenstein, Netzmeister

Anzeige

GASTRO SUISSE

Der Verband für
Hotellerie + Restauration
in der Schweiz.

Für die *#BrancheMittlerz*

gastrosuisse.ch





Der Geheimtipp zwischen Wasser, Wald und Graben



Am rechten Thunersee-Ufer, oberhalb Gunten, liegt das schöne Dorf Sigriswil. Dort zu finden, ein kleines abgelegenes Örtchen, die **Grabenmühle**. Sie liegt am Gutenbach, schön, idyllisch und magisch. Es erinnert an «Klein»-Kanada. Die ganze Anlage wird seit bereits mehr als vierzig Jahren als Fischzucht und Ausflugsziel in der Region betrieben. Als

Pächter begrüßen Lukas Böss und sein Team bereits im dritten Jahr ihre Gäste, zum Verweilen und Geniessen. Im geschlossenen Wasserkreislauf in der **Grabenmühle** wird das Wasser aus dem Guntenbach entnommen und ist daher sehr nährstoffreich. Im so stets frischen Wasser von hervorragender Qualität schwimmen Regenbogenforellen, Lachsforellen,

Bachforellen, Seesaiblinge und Bachsaiblinge. Die Topografie vor Ort, mit leichtem Gefälle, ist dazu ideal. Es wird keine zusätzliche Energie benötigt, um die Fischzucht zu betreiben. Besonders gemütlich ist es auf der sonnigen Terrasse bei einem guten Glas Wein und einem feinen «Fischerplättli», eine Trilogie aus selbstgemachtem «graved Lachs», kaltgeräucherter Lachsforelle und heissgeräuchertem Forellenfilet. Ebenfalls speziell gelobt werden auch Luki's Fisch-Knusperli. Diese werden nicht etwa aus «üblichen Weissfischen», sondern aus edler Forelle hergestellt. Ohne Backteig, dafür in einzigartiger Panade. Beliefert werden auch zahlreiche treue Gastronomie-Betriebe in der Region Thunersee. Die wöchentliche Lieferung und unkomplizierte Art der Betreiber, werden sehr geschätzt.

Die **Grabenmühle Sigriswil** ein Ort für Geniesser und Naturfreunde!

PS: Für Gastronomie-Neukunden gilt **10% Rabatt bis Ende September 2026**. Profitieren Sie jetzt!

Weitere Informationen:
www.grabenmuehle.ch
Tel. 033 251 00 01





Tafelübergabe Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland, 21. Februar 2026



Gasthof Rössli, Würenlos

Eine grandiose Tafelübergabe mit viel Prominenz. Lisa Grossmann und Hugo Gomes durften unsere Auszeichnung, die Ehrung und Würdigung in Empfang nehmen. Dies haben wir in einem feierlichen Rahmen mit Ehren- und Stammgästen als Zeugen gefeiert. Diese Auszeichnung wird einmalig übergeben, und zwar in Form der blauen Tafel mit dem «Goldenen Fisch». Mitglieder wissen, dass die darauffolgenden Netztreffen immer ein Erlebnis sind. Wir treffen Freunde und lernen neue nette Personen kennen, die nur ein Ziel haben, ein feines Fischmahl und nette Gesellschaft. Ich als Netzmeisterin bin sehr stolz, dass wir ein Lokal wie das Rössli, ein so traditionelles, edles Restaurant in unserem Netz haben dürfen. Der Saal war sehr

schön mit vielen goldenen Fischen dekoriert, passend zu den goldenen Herzen unserer Gäste. Werner Schuhmacher, Berufsfachschullehrer an der BBB Baden und Präsident der Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbandes sagte in seiner Laudatio, dass der Wolfsbarsch (sein Lieblingsfisch), genau nach seinem Gusto auf den Punkt gebraten gewesen sei. Wir haben auch gelernt, dass man Fisch nur auf der Hautseite braten sollte... Tipp vom Profi. Wir wünschen Lisa und Hugo alles Gute und viele kleine und grosse Fische im Fangnetz und danken nochmals für die grossartige Bewirtung und Gastfreundschaft und freuen uns jetzt schon auf ein nächstes Mal.

Monika Fischbacher, Netzmeisterin



Doraden-Ceviche
Mandarine, Yuzu, Chili

Hummerschaumsuppe

Wolfsbarschfilet, Safranrisotto,
Brokkoli, Jakobsmuschel-Beurre blanc

Mille feuille, Beeren, Vanilleglacé



Anzeige

JUWELIER + GOLDSCHMIED

DEMUTH

STREHLGASSE 8 | 8001 ZÜRICH
TELEFON: 044 211 50 91

TOUCHE D'HERBES

exquisite Kräutersorbets und Glacen

www.mistercool.ch



Jubiläums-Netztreffen Netz 08, Basel und Umgebung, 21. Februar 2026



Hotel Bad Eptingen, Eptingen

Zum 10-Jahr-Jubiläum, und gleichzeitig zu meiner Feuertaufe als neuen Netzmeister, traf sich das Netz 08 zum ersten Anlass des Jahres im Hotel Bad Eptingen.

Die neue Crew unter der Leitung des Geschäftsführers Patrick Fries überzeugte. Küche und Service erfüllten unsere hohen Erwartungen. Die Vorspeise, farblich auf violett beschränkt, entpuppte sich als geschmacklich bezaubernd vielfältig. Die Suppe; eine raffinierte Kombination,

perfekt abgeschmeckt. Mit dem Hauptgang bewies der Küchenchef Daniele Tortomasi (er gehörte einst zu den jüngsten Sterneköchen Deutschlands) sein Können. Die vielen Aromen des Zanders aus dem Lago Maggiore waren so komponiert, dass alles individuell, klar zur Geltung kam, aber nichts dominierte. Einen herzlichen Dank an Küche, Service und die Geschäftsleitung.

John Berner, Netzmeister



Alpenlachs mariniert
Blutorangen-Peperoncini-Sud
Bierrettich, Glücksklee

Weisse Kokosnussuppe
konfierte rote Garnelen, Pilze

Zander (Lago Maggiore)
gefüllt mit Chorizo, Kartoffel-Dill-Purée
Fenchel, Anis, Pistazien

Passionsfrucht-Mille feuille
Weisse Opalys-Schokolade
Mascarpone-Chantilly
Tahiti-Vanilleglacé

Netztreffen Netz 10, Luzern, 21. Februar 2026

Restaurant Bahnhofli, Root



Rauchlachs-Wrap, Guacamole

Egli-Filets luftig gebacken
Remoulade, Salatbouquet

Schwertfisch auf Buchenholz gegrillt
Wok-Gemüse, Wasabi-Espuma
Beurre blanc, Basmatireis

Americano-Traubensorbet
(Trauben gepflückt vonTheresia)
Grappa

Käseplatte

Unser Walter Sägesser und sein Team wissen, wie die Gäste verwöhnt werden. Gut gelaunte Genossenschafter/innen sowie zwei Ehrenfische waren anwesend. Keine Frage, es war wieder ein hervorragendes Erlebnis vom reichhaltigen Apéro bis zum fein



abgestimmten Menu, welches auf den Punkt serviert wurde. Preziosen aus dem Meer und aus dem Süsswasser wechselten sich harmonisch ab. Ein herzliches Dankeschön an Walter und das ganze Team. Die Überraschung waren Fabian Hartmann in der Küche und Claudia Turisser (beide ehemals Chlöpfen Eschenbach und Engel Sirnach), die die Service-Mannschaft unterstützten. Es war hervorragend und die Gäste konnten die Tafelgesellschaft von der besten Seite erleben. Das langjährige Bahnhofli-Team wurde gebührend mit grossem Applaus verdankt, nachdem es von Walter vorgestellt worden war. Ich bin stolz auf unseren innovativen Gastgeber. Ein Besuch im Bahnhofli ist ein absoluter Genuss, den ich jedem empfehlen kann.

Fabrizio Gessa, Netzmeister



Rencontre de Filet, Filet 04, Fribourg/Freiburg, 21 février 2026

Restaurant des Bains, Avenches



Un groupe de passionnés s'était réuni ce samedi pour apprécier les poissons du Lac de Morat.

Un magnifique apéritif nous a été servi, ponctué de petits amuse-bouches, tels que rillettes de sandre, brochet et palée fumés ainsi qu'une mousse de carpe dont nous nous souviendrons.

En entrée, nous avons dégusté une terrine du lac et raifort, puis de petits filets de vengerons à la courge qui ont su nous étonnés.

Le Chef Johann et Sous-chef Jean-Yves nous ont régalié avec leur sandre grillé sur lit de choucroute au Verjus, une association surprenante mais délicieuse !

Un joli cheesecake aux agrumes nous a permis de terminer ce repas en beauté.

Un grand merci au Chef et à sa brigade qui ont su mettre en valeur de façon originale les poissons du Lac de Morat. Une mention spéciale pour le service, qui a été très sympathique et professionnel.

Au plaisir de vous revoir prochainement,

Christian Dubugnon, Maître de Filet

Eine Gruppe von Fisch-Begeisterten hatte sich an diesem Samstag versammelt, um die Fische aus dem Murtensee zu geniessen. Uns wurde ein herrlicher Aperitif serviert, begleitet von verschiedenen Häppchen, die uns gut in Erinnerung bleiben werden.

Als Vorspeise gab es eine Terrine aus dem See mit Meerrettich, gefolgt von kleinen Filets vom Vengeron mit Kürbis, die uns überrascht haben.

Chefkoch Johann und Souschef Jean-Yves verwöhnten uns mit ihrem gegrillten Zander auf Sauerkrautbett mit Verjus, eine überraschende, aber köstliche Kombination!

Ein leckerer Zitrus-Cheesecake rundete das Essen perfekt ab.

Ein grosses Dankeschön an den Küchenchef und sein Team, die es wieder einmal geschafft haben, den Fisch aus dem Murtensee auf originelle Weise in Szene zu setzen.

Besonders hervorzuheben ist der sehr freundliche und professionelle Service.

Wir freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen

Christian Dubugnon, Netzmeister



Anzeige

FOUNDED IN 1828
 Champagne
DEUTZ
 AYS - FRANCE

**DAS FLAGGSCHIFF
 DES HAUSES DEUTZ**

EIN CHAMPAGNER VON
 ZEITLOSER ELEGANZ,
 TIEFE UND FINESSE.

Jetzt mehr erfahren.

PROUDLY PRESENTED BY
**CASA
 del VINO**

Mamito Extra
 Premium Frittier-Öl

3x längere Öl-Standzeit.
 Schnellere Zubereitung.
 Weniger Kosten.

Mamito
 EINFACH PERFEKT FRITTIEREN.
 www.trioleine.ch

SUISSE GARANTIE



GROSSES MEERESFRÜCHTE- & FISCH-BUFFET



Freitag, 10. und 17. April 2026
Buffeteröffnung ab 18.30 Uhr

Erleben Sie einen genussreichen Abend mit der ganzen kulinarischen Vielfalt aus See und Meer – frisch zubereitet von unserem Chefkoch.

Wir präsentieren Ihnen Meeresfrüchte und die ganze Fischvielfalt

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

- Verschiedene Salate
- Geräucherte Süsswasser- und Meeresfische
- verschiedene Muscheln
- Frische Austern und Jakobsmuscheln
- Fisch- und Crevettenspiessen
- Sushi, Sashimi und eingelegte Heringe
- Fischtatar und Crevettencocktail
- Fisch- und Hummersuppe
- halber Hummerschwanz
- pochierte, gebratene und gebackene Fische
- Tintenfisch
- und vieles mehr

Zum krönenden Abschluss geniessen Sie ein feines Dessert.

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

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

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

Dawa – unwiderstehliche Dessertträume

Seit mehr als 70 Jahren steht Dawa für beliebte Dessert-Produkte im Gastronomiebereich. Unsere in der Schweiz produzierten Desserts sind garantiert einfach und geling sicher.

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, geling sichere Zubereitung aus, ohne dabei Kompromisse bei der Qualität einzugehen.

Entdecken Sie die feinen Dawa-Produkte

Ob klassische Flans, leichte Crèmen, luftige Mousse oder das beliebte **Ovomaltine Topping** – alle Dawa-Spezialitäten werden mit Sorgfalt in der Schweiz hergestellt und sind direkt ab unserem Standort in **Neuenegg bei Bern** erhältlich. Jetzt bequem in unserem **Onlineshop** bestellen und Genussmomente zu Ihnen Gästen holen!

Das Bild zeigt eine Auswahl an Dawa-Produkten: eine Flasche Ovomaltine, eine Packung Mousse Ovomaltine, eine Packung Neutrale Backmischung (mit 'NEU' Beschriftung) und eine Packung Dawa Milkshake. Rechts daneben sind zwei Desserts in Gläsern zu sehen, die mit Früchten und Schokolade dekoriert sind. Unten rechts befindet sich ein QR-Code.

DAWA
Professionnel

Jetzt in unserem Onlineshop entdecken



«Fische sind mein Leben»

Von der Hochsee nach Oberegg.



Ich, Christian Plath, bin gelernter Fischwirtschaftsmeister und kam beruflich und der Liebe wegen ins Appenzellerland. Zusammen mit meiner Partnerin Charlotte Rohner, bauen wir uns eine Fischzucht und -räucherei auf.

Unser regionales Sortiment umfasst:

- Regenbogenforelle
- Lachsforelle
- Bachforelle
- Bachsaibling
- Elsässer Saibling

Schottischer Lachs aus hauseigener Räucherei:

- Kaltlachs
- Stremellachs

**Willst Du's frischer?
Komm zum Fischer!**

Gluscd auf regionalen Fisch?

Christian Plath, Fischwirtschaftsmeister
079 387 78 28

Charlotte Rohner
079 551 08 53

Rankweg 2
9413 Oberegg
ranks-raeucherfisch.ch



Anzeige

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



 **TRANS-GOURMET
PRODEGA**





Tafelübergabe Netz 06, Aare/Bern, 7. März 2026



Ristorante & Bar Lago, Hinterkappelen



Strahlender Sonnenschein und warme Frühlingstemperaturen. Die Tafelübergabe am Wohlensee feierte das neue Goldfisch-Restaurant in festlicher Stimmung.

Rund 60 Gäste sind der Einladung zur gefolgt und durften einen wunderbaren Abend, direkt am idyllischen Wohlensee erleben. Es war die perfekte Kulisse für diese besondere, verdiente Auszeichnung. Die Stimmung war ausgezeichnet, die Gäste engagiert und voller Vorfreude

– eine tolle Atmosphäre, die den Anlass noch festlicher machte.

Die Küche zeigte einmal mehr ihr Können: mit frischen, hochwertigen Zutaten wurden exzellente Kreationen gezaubert, die optisch wie geschmacklich überzeugten. Der Service ergänzte dies perfekt, indem er die Köstlichkeiten professionell und charmant an die Tische brachte. Jeder Gast spürte das Engagement und die Leidenschaft des Teams, die diesen Betrieb zu etwas ganz Besonderem macht.

Mit der heutigen Tafelübergabe wird das Ristorante offiziell in die Goldfisch-Familie aufgenommen. Die blaugoldene Tafel «Fischküche mit Auszeichnung»

würdigt nicht nur die Qualität der Speisen, sondern auch das Engagement, die Gastfreundschaft und die Professionalität des gesamten Teams. Wir freuen uns sehr, einen so herausragenden Betrieb neu in unserer Gemeinschaft willkommen zu heissen und sind stolz, ihn als Teil unserer Goldfisch-Familie zu wissen.

Ein rundum gelungener Abend, der allen Beteiligten noch lange in bester Erinnerung bleiben wird. Herzlichen Glückwunsch zu dieser wohlverdienten Anerkennung und weiterhin viel Erfolg!

Beat F. Hostettler, Netzmeister



Sautierte Jakobsmuschel
Blumenkohlcrème, Meeräschenrogen

Muscheln, Riesengarnele

Wolfbarsch gefüllt mit Kartoffeln
und Steinpilzen
Tomatensauce, Oliven

Zitrus-Semifreddo, Mandelcrumble
Mandel-Crunch





Jubiläums-Netztreffen Netz 19, Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein, 7. März 2026



Hotel Seehof, Walenstadt



Es fanden sich 24 Personen zum Jubiläums-Netztreffen ein, eine bunte Mischung aus langjährigen Mitgliedern und frischen Gesichtern.

Als Gast für die Übergabe der Jubiläums-Urkunde konnte Oskar Müller aus unserer Vorsteherschaft, mit Gattin Vera, herzlich begrüsst werden. Zudem durften vier weitere Gäste willkommen geheissen werden. Alle Anwesenden wurden von uns herzlich empfangen.

Der Seehof ist im März bekannt für seine Fischwochen und was lag näher, als das 10-Jahre-Jubiläum in dieser Zeit zu feiern? Der Anlass glänzte vom Apéro bis zum Dessert.

Das Wetter spielte perfekt mit, so dass der Apéro draussen stattfinden konnte. Das Team des Seehofs liess sich auch hier nicht nur optisch, sondern auch ge-

schmacklich von neuen Ideen inspirieren. Besonders die Suppe sorgte für Aufsehen: mutig scharf, überraschend und dennoch perfekt ausgewogen. Und wer hat schon Wasabi im Dessert erlebt? Mut zahlt sich aus, wie alle begeistert feststellen konnten.

Ein Höhepunkt war die Überreichung der Jubiläumsurkunde an Ines und Marco Biasi. Oskar Müller lobte Küche, Kreativität und langjährige Gastfreundschaft des Hauses. Als kleine Aufmerksamkeit wurden dem Team je eine Flasche Mauler und Rimuss überreicht. Diese wurden vom Küchenchef herzlich verdankt – mit dem Augenzwinkern, dass diese Flaschen am Abend sicher noch ihrem Zweck zugeführt würden.

Marco Biasi stellte sein Team vor. Darunter viele langjährige Mitarbeiter, unter



Lachs-Fischmomo
Scharf saure Chinasuppe

Riesencrevetten-Tatar
von sizilianischen Mazzancolle
Caprese-Salat

Egli-Filets im Kokosmantel
Spinatsalat an Himbeersauce

Zander Nikita mit konfiertem Ei, Rösti
Speck, Rotwein-Hagebutten-Sauce

Wasabi-Torte

anderen welche mit 40 Jahren Betriebszugehörigkeit, die Hand in Hand Gelingen beitragen. Diese Erfahrung, kombiniert mit frischen Ideen der Auszubildenden und neuen Gesichtern, spiegelte sich auch im Menu wider: kreativ, überraschend und köstlich.

Das 10-jährige Jubiläum im Seehof hat einmal mehr gezeigt: Tradition, Innovation und eine Prise Mut ergeben den perfekten Abend und manchmal passt sogar Wasabi ins Dessert.

Margot Köppel, Vize-Netzmeisterin

Anzeige





Aus den eigenen Gewässern

Wir trauern um unsere Mitglieder



Netz 12	Brigitte Hess
Netz 12	Fritz Schröter
Netz 13	Max Rauber
Netz 17	Helga Brühwiler
Netz 14/20	Heidi Kunz
Netz 14	Heinz Stalder-Erbacher

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

Herzlich Willkommen in der Goldfisch-Familie

Netz 05	Markus Roth & Christiane Stefani
Netz 06	Susanne Leuthold
Netz 06	Christophe Jander
Netz 07	Beat Schwyter und Kurt Messerli
Netz 10	Seppi Roth & Romy Roth-Kempf
Netz 14	Paul Erzinger
Netz 14	Armando Schneller
Netz 16	Werner Haas & Sigrid Patzl
Netz 19	Manfred Bucher & Rosângela Treichler
Netz 19	Marcel & Andrea Tschan

Wir bedanken uns herzlich bei den Werbern

Margot Köppel, Annelies Algeni, Hans Rudolf Leuthold, Barbara Martin, Thomas Frei, Daniel Karrer, André Himmelrich.

Alle Werber (ausser die Vorsteherschaft und die Geschäftsstelle) werden mit einem Fr. 20.- Goldfisch-Gutschein belohnt. Wer Ende Jahr die meisten Goldfische geworben hat, erhält zusätzlich einen Goldfisch-Gutschein im Wert von Fr. 100.-.



Die Gewinnerin des Jahres 2025 ist:
Irene Demuth, Netzmeisterin Netz 13

Wir werfen die Netze aus

Bist Du eine Fischliebhaberin oder ein Fischliebhaber, organisierst gerne und hast Zeit für ein spannendes Ehrenamt als Netzmeister oder Vize-Netzmeister, dann melde Dich bitte bei der Geschäftsstelle (info@goldenerfisch.ch).

Du hilfst bei der Organisation der Netztreffen, Tafelübergaben und der Vorstellung der Tafelgesellschaft bei neu interessierten Betrieben.

Du bist an unserer Generalversammlung, sowie an der jährlichen Netzmeistertagung mit dabei.

Hast Du Fragen zum Amt oder bist Du interessiert, zögere nicht, schreib uns oder ruf uns an. Wir freuen uns auf Deine Kontaktaufnahme. (079 706 50 19 Rita Gugger oder 079 374 10 98 Andrea Dängeli)

Gäste im Goldfischnetz

Habt Ihr gewusst, dass Ihr jederzeit Gäste (auch Nicht-Mitglieder) an die Netztreffen einladen dürft? Bitte beachtet, dass unsere Betriebe auch offen sind für Allergiker und andere Wünsche. Auch für Kinder sind unsere Gastronomen jederzeit offen und bieten kindergerechte Gerichte an. Vermerkt es bitte einfach auf Eurer Anmeldung und gebt Eurem Netzmeister frühzeitig Bescheid, dann klappt es auf jeden Fall.

Gönner für den Goldfisch

Markus Franz Schökle, Marie-Claire Willenegger, Walter & Clara Baltensperger, Werner & Charlotte Wirth, Rainer & Karin Nussbaum-Sonn, Ernest Boss, Ursula Sturzenegger, Claire Richner, Hermann Scherrer, Thomas Hänggi, Ido & Silvia Ferrari, Hansueli Eichenberger, Manfred Grunt, Max Giger, Rolf Hubacher, Dominique Brändle, Viktor Styger, René Schneider, Walter Zumstein, Pedro & Vreny Gruber, Hubert & Erica Walter, Walter & Olga Wild, Dr. Hans Ulrich Schweizer, Jacques & Gabj Neher, Maria Wolf, Heinz Iseli, Hanspeter Epprecht & Marina Feer, Werner & Pia Ineichen

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

Damit unsere Goldfische auch weiterhin in klaren Gewässern schwimmen und ausschwärmen können, sind wir auf unsere treuen Weggefährten, Werbepartner, Inserenten und unsere sehr geschätzten Mitglieder, angewiesen.

Wenn Sie uns einen Gönnerbeitrag zukommen lassen möchten:

Twint-Code:



QR-Code Einzahlungsschein:



Postcheckkonto:
IBAN-Nummer:

80-24225-1
CH56 0900 0000 8002 4225 1

Goldfisch-Neumitglieder



Mit dem neuen Anmeldeformular auf unserer Webseite kann man sich als Einzelperson oder Paar registrieren. Für Neumitglieder wird eine einmalige Einschreibgebühr von Fr. 25.- erhoben.



Goldfisch-Cover

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, wer unserer ausgezeichneten Köche das nächste Cover bereichert. Übrigens, liebe Küchenchefs und Chefköche, Ihr dürft gerne Bilder einreichen, wenn Ihr etwas Passendes «im Fischernetz» habt. Schickt mir Eure Kreationen auf redaktion@goldenerfisch.ch.

Eure Redaktorin Andrea



Cover März 2026,
Roof Garden
Restaurant & Bar,
Zürich

Unsere Berufsfischereien und Aquakulturen

Bitte beachtet auf unserer Webseite www.goldenerfisch.ch/de/Berufsfischer-und-Aquakulturen unsere Berufsfischereien und Aquakulturen. Sie bedienen und beliefern auch grösstenteils Privatkunden!



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



Ein neues Goldfischlein schwimmt im Teich

Wir gratulieren Dominic Bürli & Amira Aeschlimann (Gasthaus Wildenmann, Buonas) von Herzen zur Geburt von Vivienne.

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 jeweils in der nächsten Ausgabe der Zeitschrift publiziert.

Die Wettbewerbsfrage lautet:

Aus welcher Ortschaft stammte die geräucherte Regenbogenforelle, die an einem unserer Anlässe als Apéro serviert wurde?

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



Bequem bestellen bei
Fernand Cina SA

Einsendeschluss ist der 11. Mai 2026. Viel Glück!

Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt.

Der glückliche Gewinner des Wettbewerbs
der Ausgabe 194 ist:
Alfred Kurt, Riehen
Herzliche Gratulation!




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


Mauler
MAISON FONDÉE EN 1829

Sa, 28.03., ab 11:30 Uhr | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
[Urban Husi](#), Tafelübergabe
Gasthaus Wildenmann,
Buonas

Sa, 28.03., 18:00 Uhr | Netz 20,
Engadin / Mittelbünden
[Vreni Jost-Streiff](#), Netztreffen
Hotel Saluver, Celerina

Mi, 08.04., Abend | Netz 13,
Zürich / Thur
[Irene Demuth](#), Netztreffen
Hummer- und Austernbar
(Hotel St. Gotthard), Zürich

Sa, 18.04., Mittag | Netz 09,
Aargau / Luzerner Hinterland
[Monika Fischbacher](#), Netztreffen
Hotel Landgasthof zu den drei Sternen,
Brunegg

Sa, 18.04., 18:45 Uhr | Netz 10,
Luzern
[Fabrizio Gessa](#), Jubiläums-Netztreffen
(10 Jahre)
Hotel & Restaurant Sternen,
Buochs

Sa, 25.04., Mittag | Netz 15,
Schaffhausen / Rhein
[Marcel Holenstein](#), Netztreffen
Hotel Alte Rheinmühle, Büsingen

Sa, 25.04., 11:30 Uhr | Netz 04,
Fribourg / Freiburg
[Christian Dubugnon](#), Netztreffen
Restaurant «See la vie»
(Hotel Bad Murtensee),
Muntelier

Sa, 25.04., 11:30 Uhr | Netz 17,
Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell
[Marcello Gentina](#), Netztreffen
Restaurant Römerhof, Arbon

Termine (Stand 06.03.2026)



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

Fr, 01.05., ab 18:00 Uhr | Netz 10, Luzern
[Geschäftsstelle](#), Netztreffen
(Abend vor der
57. Generalversammlung 2026)
Hotel Winkelried, Stansstad

Sa, 02.05., ab 9:30 Uhr | Netz 10, Luzern
[Geschäftsstelle](#), 57. Generalversammlung
Hotel Winkelried, Stansstad

Do, 07.05., Abend | Netz 06, Aare / Bern
[Beat F. Hostettler](#), Tafelübergabe
Landgasthof Schönbühl, Urtenen-Schönbühl

Sa, 16.05., Mittag | Netz 13,
Zürich / Thur
[Irene Demuth](#), Netztreffen
(15-Jahre-Jubiläum)
Wirtshaus zum Wyberg, Teufen

Sa, 16.05., 11:30 Uhr | Netz 14,
Zürichsee / Oberland
[Ruedi Bütler](#), Netztreffen
Restaurant Bären Grüningen, Grüningen

Sa, 23.05., 11:30 Uhr | Netz 05,
Bielersee / Solothurn
[Daniel Karrer](#), Netztreffen
Hotel Bären, Twann

Mi, 27.05., Mittag | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
[Urban Husi](#), Jubiläums-Netztreffen
(5 Jahre)
Restaurant Sternen, Walchwil

Fr, 29.05., Mittag | Netz 18,
Sihlsee / Walensee
[Ruedi Bütler](#), Netztreffen
Restaurant Seehus, Quinten

Sa, 06.06., Mittag | Netz 16,
Oberer Bodensee / Thurgau
[Annelies Algeni Schönholzer](#),
Jubiläums-Netztreffen
(10-Jahre)
Wirtschaft zum Löwen, Weinfeldten

Sa, 13.06., Abend | Netz 20,
Engadin / Mittelbünden
[Vreni Jost-Streiff](#), Netztreffen
Schlosshotel Chastè, Tarasp

Sa, 13.06., Mittag | Netz 15,
Schaffhausen / Rhein
[Marcel Holenstein](#), Netztreffen
Restaurant Kundelfingerhof, Schlatt

Sa, 13.06., Mittag | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
[Urban Husi](#), Jubiläums-Netztreffen
(5 Jahre)
Gasthaus Schwyzer Stubli, Schwyz

Sa, 13.06., Mittag | Netz 17,
Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell
[Marcello Gentina](#), Netztreffen
Landgasthaus Bären, Grub

Sa, 20.06., Mittag | Netz 19,
Alpenrhein / Fürstentum Liechtenstein
[Markus Krüger](#), Netztreffen
Speiserestaurant Adler, Oberriet

Sa, 27.06., Mittag | Netz 21,
Tessin
[Vreni Jost-Streiff](#), Jubiläums-Netztreffen
(10-Jahre)
Ristorante Salotto 1962,
Ascona

Sa, 27.06., 18:45 Uhr | Netz 10,
Luzern
[Fabrizio Gessa](#), Netztreffen
Hotel Beau Rivage, Weggis

Sa, 04.07., Mittag | Netz 16,
Unterer Bodensee / Thurgau
[Annelies Algeni Schönholzer](#),
Abschieds-Netztreffen
Residenz Seeterrasse, Öhningen

Di, 07.07., Abend | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
[Urban Husi](#), Netztreffen
Restaurant Beaufort, Brunnen
(Gd. Ingenbohl)

Di, 07.07., Abend | Netz 14,
Zürichsee / Oberland
[Irene Demuth](#), Netztreffen
Gasthof Hirschen am See, Obermeilen

