



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



© Blatthirsch GmbH, Seewen
Restaurant Beaufort, Brunnen
Wolfsbarsch, Belugalinsen, Wasabi, gepickelte Gurke, Randen-Meringue

Premium
Traiteursaucen

www.gastro.hero.ch



18 Sorten

Hero
GASTRONOMIQUE



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

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 und Rita Gugger
in Zusammenarbeit mit
Sophie Widmer und Lara Hüttenmoser
AVD GOLDACH AG

Lektorat

Andrea Dängeli

Anzeigen

Geschäftsstelle
info@goldenerfisch.ch
+41 (0)79 374 10 98 | +41 (0)79 706 50 1

Druck

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

Auflage 2650 Stück
Erscheint 4-mal jährlich
Redaktions- und Inserateschluss
für die nächste Ausgabe
im September 2024: 14. August 2024
Offizielles Mitteilungsblatt für die
Mitglieder der «Tafelgesellschaft zum
Goldenen Fisch»

Anzeige

Gilde etablierter Schweizer Gastronomen seit 1954



Gilde Restaurants – die persönliche Gastronomie

Netztreffen

Netz 15	Wirtschaft zum Frieden, Schaffhausen	4
Netz 06	Gasthof zum goldenen Löwen, Langnau	5
Netz 13	Chalet Waldgarten, Bassersdorf	6
Netz 05	Hotel Bären, Twann	6
Netz 17	Restaurant swan21, Wil	7
Netz 09	Hotel Landgasthof zu den drei Sternen, Brunegg	8
Netz 10	Restaurant Chlöpfen, Eschenbach	9
Netz 16	Gasthof Schiff, Mammern	10
Netz 02	Restaurant Staldbach, Visp	12
Netz 15	Villa Sommerlust, Schaffhausen	12
Netz 16	JUCKER'S Restaurant Linde, Tägerwilen	13
Netz 05	Restaurant Gottstatterhaus, Biel	14
Netz 18	Landgasthof Seeblick, Gross	15
Netz 10	Landgasthof Zollhaus, Giswil	16
Netz 07	Parkhotel Gunten, Gunten	16
Netz 21	Ristorante San Bernardo, Contra	17
Netz 08	Hotel Restaurant Stadthof, Basel	18
Netz 13	IOANNIS Restaurant, Zürich	18
Netz 10	Hotel Restaurant Friedheim, Weggis	20
Netz 05	La Couronne Hotel Restaurant, Solothurn	21
Netz 13	Hummer- und Austernbar, Zürich	21
Netz 09	BLUME., Baden	24
Netz 19	Schlössli Sax, Sax	24
Netz 04	Restaurant SchwarzseeStärn, Schwarzsee	25
Netz 12	Seehotel Waldstätterhof, Brunnen	27

Weiteres

Editorial	3
Reismühle Nutrex, Eine königliche Auswahl	11
Samantha Buholzer gewinnt «gusto24»	19
Weiterbildungsreise der «gusto24»-Teilnehmer	19
denova living & design	22
Weita AG, Reinigungslinien für mehr Nachhaltigkeit	23
Die Partner der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch	26
Vorabend und 55. Generalversammlung 2024	27-29
Goldfisch-Wettbewerb	30
Aus den eigenen Gewässern	31
Termine	32



Editorial

Verantwortung

«Der strategische Kompass ist wichtig. Nicht was wir sagen, sondern was wir tun, definiert den Erfolg. Manchmal ist weniger mehr, wenn es dafür richtig gut gemacht wird.»

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

«**Verantwortung** ist vorrangig die Fähigkeit, das eigene Können und die möglichen Folgen von Entscheidungen einzuschätzen und so zu handeln, dass die erwarteten Ziele mit grösster Wahrscheinlichkeit erreicht werden. Häufig ist damit das Bewusstsein verbunden, im Falle des Scheiterns, Schuld und Scham zu tragen». So lautet die Definition von «**Verantwortung**», wenn man Mister Google fragt oder Wikipedia konsultiert.

Was anfangs noch positiv klingt, wird spätestens im zweiten Satz so nüchtern dargestellt, dass sich bestimmt jeder und jede noch einmal gut überlegt, ob er, bzw. sie, denn wirklich **Verantwortung** übernehmen kann, will und soll.

Verantwortung bezieht sich auch auf die Verpflichtung, für sein Handeln, seine Entscheidungen und deren Konsequenzen gerade zu stehen. Es beinhaltet die Anerkennung der Auswirkungen unserer Handlungen auf andere Menschen, die Gesellschaft (z.Bsp. auf unseren Verein) und die Umwelt. **Verantwortung** kann in unserem Fall in verschiedenen Bereichen, wie zum Beispiel in der Vorsteherschaft, als Netzmeister oder bei der Mitgliederwerbung übernommen werden. Klar ist, es ist wichtig, dass wir alle im Goldfisch **Verantwortung** übernehmen, um zu



verändern, zu entlasten und eine nachhaltige Zukunft zu schaffen.

Im persönlichen Bereich übernehmen wir alle für uns und unsere Mitmenschen täglich und mit jedem Tun oder Nichts-Tun **Verantwortung**. In diesem Bereich stellen wir uns wohl nicht regelmässig die Frage, soll ich oder soll ich nicht, denn in unserem täglichen Ablauf nehmen wir die übernommene **Verantwortung** oftmals nicht mehr als solche wahr. Sie ist Teil einer Gewohnheit und es gibt wenig Grund, daran etwas zu ändern. Oder vielleicht doch? Lohnt es sich, Gewohnheiten zu hinterfragen, wenn wir uns über die Folgen unseres (Nicht-)Handelns Gedanken machen?

Verantwortung übernehmen schafft auch Verbindungen – unser Fokus im Jahr 2024. Bitte helft mit, mit **Verantwortung** Verbindungen zu schaffen! So schaffen wir es hoffentlich, das Vorsteher-Amt «Werbung» neu zu besetzen und mich, sowie die Geschäftsstelle massgebend zu entlasten. Wer diese **Verantwortung** übernehmen möchte, ist jederzeit herzlich willkommen. Der Dank für diese wichtige ehrenamtliche Aufgabe wäre Euch gewiss. Ich würde mich freuen, wenn jemand aus unseren Reihen sich dazu entschliessen könnte und wünsche Euch allen einen wunderbaren Sommer.

Hansjürg Gugger, Tafelmeister

Anzeige



Frischeparadies
«Die einzigartige Fischmanufaktur»

Wir gratulieren dem **Goldenen Fisch** zum Jubiläum



Ihr Gastro Partner

Frischeparadies Zürich, Geiser AG, Hardgutstrasse 11, 8048 Zürich www.frischeparadies.ch



Jubiläums-Netztreffen Netz 15, Schaffhausen/Rhein am 2. März 2024



Wirtschaft zum Frieden, Schaffhausen

Zum ersten Netztreffen des Jahres versammelten sich die Goldfische in der Wirtschaft zum Frieden.

Bereits durften wir das 5-Jahre-Jubiläum feiern. Fabrice und Heidi Bischof verwöhnten uns mit einem 5-Gang Menu. Neben einem Vertreter der Vorsteher-schaft, Oskar Müller, durften wir auch zwei Ehrenfische begrüßen.

Der Vize-Netzmeister hob bei seiner fachmännischen Würdigung des Menus

hervor, dass Fabrice bei der Zusammenstellung der einzelnen Gänge ein gewisses Risiko eingegangen sei. Die Harmonie der verschiedenen Aromen hat aber absolut überzeugt! Der Mut zu Unkonventionellem hat sich gelohnt!

So kamen wir Goldfische wiederum in den Genuss eines hervorragenden Fischmenüs!

Willi Keller, Netzmeister



Marinierte Sardellen auf hausgemachtem Brot

Geschmorte Randen Rauchlachs, Frischkäse

Jakobsmuschel, Crevetten Miso-Sauce mit Tofu

Skrei an Langusten-Bisque La Ratte-Kartoffeln, Fenchel

Honig-Bergamotten-Parfait Ananas



Anzeige



Über
95%
sofort
lieferbar

Gerne beraten wir Sie vor Ort

denova.ch



Sonnenschirme

Bistrotische

Gartenlounge

SCHWEIZ WEST

ANDRÉ NIEDERMANN
a.niedermann@denova.ch
079 519 31 77




SCHWEIZ OST

SABRINA FELLINGER
s.fellinger@denova.ch
077 439 22 53



living & design

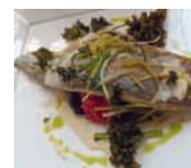
Gartenmöbel & Sonnenschirme



Jubiläums-Netztreffen Netz 06, Aare/Bern am 2. März 2024



Gasthof zum goldenen Löwen, Langnau



Sautiertes Eglifilet, Salbeibutter
 Rotkraut, Vanille
 Emmentaler Spinat, L'Étivaz

Krustentier-Bisque
 Crevette im Kartoffel-Mantel

Emmentaler Forellenfilet
 Limetten-Schaum
 Randen-Kokos-Gerstotto
 Gebackene Randen, Lauch

Passionsfrucht
 Schokoladen-Mousse
 Haselnuss-Glace

Das Jubiläums-Netztreffen stand im Zeichen des 30-jährigen Jubiläums «Goldener Fisch». Mit einem lachenden und einem weinenden Auge, nahmen rund 50 «Goldfische», am (aufgrund der Betriebsaufgabe) letzten Netztreffen teil.

Die gebackenen Zander-Knusperli mit Tartar- und Cocktailsauce waren so lecker, dass man sich beim Apéro zurücknehmen musste. Eglifilet, Krustentier-Bisque und das Emmentaler Forellenfilet wussten mit ihren genial ausgewählten Kompositionen, unsere Gaumen zu begeistern!

Die einfühlsamen Worte von Tafel- und Netzmeister berührten die «Goldfische» und die vielen spannenden Gäste.

Unsere charmante Fotografin und Vize-Netzmeisterin Danielle Blöchlinger, verewigte diesen würdigen und grossartigen Anlass.

Wir wünschen dem Wirtepaar und dem ganzen Team alles Gute und vor allem eine großartige Zukunft.

Rolf Blöchlinger und Beat F. Hostettler, Netzmeister

Interview mit zwei besonderen Gästen: Trix und Cuco (Marc) Dietrich:

Cuco (ehemals «Peter, Sue und Marc») **Was verbindet dich mit dem Fisch?**

Ich bin im Sternzeichen eine Waage und die Fische, bevor sie verkauft werden, werden sie gewogen, um den Preis festzulegen, dies verbindet mich mit dem Fisch ;). Zugleich esse ich sehr gerne Fisch.

Trix **Warst du schon immer ein Fisch-Esser?**

Ja seit meiner Kindheit. Am liebsten esse ich Egli und Seezunge meunier (gebraten).

Cuco **Was hast du für Erfahrungen mit dem Sternzeichen Fisch?**

Uh! Eigentlich keine (lacht). Meine liebe Trix, mein Vater und meine Schwester sind alle im Sternzeichen Wassermann. Ich finde aber den Fisch ein sehr schönes Tier. Ein Tier mit grosser Freiheit in unseren schönen Gewässern. Aber auch habe ich den Fisch gerne als Gericht. Ich liebe Fisch!

Trix **Wie findest du die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch?**

Da Cuco und ich heute das erste Mal an einem Netztreffen teilnehmen, ist es schwierig ein konstruktives Urteil abzugeben. Ich finde die Organisation sehr professionell und mit einer guten Philosophie. Auch das heutige Jubiläums-Netztreffen war eine Bereicherung für uns. Nebst dem wunderbaren Menü lernten wir auch spannende Leute kennen. Wir freuen uns auf einen weiteren Anlass der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch.

Beat F. Hostettler, Netzmeister





Jubiläums-Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur am 3. März 2024



Chalet Waldgarten, Bassersdorf

Trotz dem kühlen Wetter genossen wir die von Jana Berger und Horst Lotz offerierten Apéro-Häppchen und den von Marlis und Chosy Chanton offerierten Wein im Garten. Herzlichen Dank!

Genau wie vor 10 Jahren reisten die Chantons aus dem Wallis an und kommentierten die passende Weinbegleitung zu jedem Gang.

Die Gastgeberin hat ein wunderbares festliches Jubiläums-Fisch-Menu zubereitet und mit ihrem Küchenteam sehr schön angerichtet. Ein absoluter Geheimtipp aber sind ihre Desserts!

Der Gastgeber und sein Serviceteam waren in drei voll besetzten Räumen mit viel Charme unterwegs.

Unser Tafelmeister Hansjürg Gugger und Tafelherr Oskar Müller begleiteten die Übergabe der 10-Jahre-Jubiläumsurkunde.

Monika Timme, Vize-Netzmeisterin



Makrelenfilet und Makrelensalat geräuchert by Dyhrberg AG

Bisque von Flusskrebse
Pochierte Rotzungenröllchen mit Lachsfüllung

Jubiläumssdessert
«Der Goldene Fisch»
Kaffee mit Hefti Schoggi aus dem Glarnerland

Netztreffen Netz 05, Bielersee/Solothurn am 8. März 2024

Hotel Bären, Twann



Hausmarinierter Rubiger Saibling mit seinem Tatar und Saiblingskaviar
Senfsauce, Sauerrahm
Kräuterblätter

Jakobsmuschel-Meeresfrüchte-Ragout
Zitronensauce, Gemüsestreifen
Blätterteigkissen

Hummer-Bisque
Cognac, Croûtons

Rotbarschfilets vom Grill
Safranbutter sauce, Merlot-Risotto

Twanner Marc-Parfait
eingelegte Sultaninen



Ein Gast schrieb ins Netzmeister-Gästebuch: «Mit vollem Magen und sehr zufrieden mit Speis und Trank [GO]».

Ja, dieses Jahr war es wieder wie früher, die Gästezahl gegenüber dem Vorjahr ist um das vierfache höher. Bereits am Freitagabend trafen sich Goldfische zum Treberwurstschmaus im Carnotzet des Bären, übrigens Gastbetrieb seit 1526. Vorgängig machten wir uns beim Weinbauern schlau, wie der Marc zur Wurst kommt.

Am Samstag, im gediegenen Speisesaal des Bären, genossen wir das tolle Fischmahl. Die Speisenfolge versprach Gaumenfreude. Die Salzwasser-Fisch-Terrine war nicht jedermanns Sache. Die nächsten Gänge mundeten dann doch allen vorzüglich. Die Bestätigung dafür, die Tafel wurde erst gegen 16 Uhr aufgehoben.

Schlusszitat aus dem Gäste-Buch: «Die letzten Worte der Forelle: «Alles in Butter» (JM)». Merci Marc Dir und Deiner Equipe.

Daniel Karrer, Netzmeister



Netztreffen Netz 17, Oberer Bodensee/St. Gallen/Appenzell am 9. März 2024

Restaurant swan21, Wil

Jakobsmuschel-Carpaccio
Kopfsalat-Gazpacho
Cashew-Crème

Bärlauch-Velouté
frittiertes Crevetten-Täschli

Filet von der Scholle
Erbsen-Risotto, Lardo
Krustentier-Schaum

Rüeblikuchen
Roibos-Sorbet

Das Netztreffen im swan21 hatte unter einem schlechten Stern begonnen. Ungewöhnlich viele Gäste hatten in letzter Minute abgesagt und so konnte der erste Gang mit nur 25 Teilnehmern serviert werden. Da das Menu kunstvoll war und dessen Geschmack alle Erwartungen übertrafen hat, wurde der Abend zu einem kulinarischen Highlight. Dem Küchenchef und seiner Crew sei ein grosses Dankeschön auszusprechen. Zum gelungenen Anlass haben auch die Herz-

lichkeit und Professionalität des Servicepersonals beigetragen.

Warum hat der Anlass unter einem schlechten Stern stattgefunden? Als der Schreibende zu Hause die Fotos bearbeiten wollte, musste er voller Schrecken feststellen, dass sie nicht mehr vorhanden waren (vermutlich eine Fehlmanipulation des laienhaften Fotografen). Sorry!

Marcello Gentina, Netzmeister



Anzeige





Netztreffen Netz 09 Aargau/Luzerner Hinterland am 9. März 2024

Hotel Landgasthof zu den drei Sternen, Brunegg



Kabeljau-Carpaccio
Thunfischtatar

Jakobsmuschelsuppe
Kräuterpesto

Gebratener Loup de Mer
Pinot Noir-Jus, Lauchgemüse
Salz-Zitronen-Ravioli

Weisse geröstete Schokoladen-
mousse, Mango-Sorbet

Meine lieben Goldfischfreunde. Heute durften wir Menschen treffen, wo Gefühle angekommen sind, wo eine Umarmung mehr bedeutet als 1000 Worte. Besonders möchte ich der Maygreen GmbH, Daniel und Barbara Röthlisberger, für die Vorstellung und Degustation der tollen Edelbrände danken, die mit Hochgenuss verkostet wurden. Besonderen Dank geht an Ernst Müller, er erzählte uns im schönen Weinkeller die Anekdote, wie er vor

25 Jahren zu diesem schönen Lokal gekommen ist. Nicht zuletzt ein grosses Danke an die Küche für ihr Können und an den Service, die die Teller mit einem Lächeln serviert haben. Liebe Elisabeth und lieber Ernst, vielen lieben Dank, dass wir Gast sein durften in Eurem schmucken Haus. Herzlichst und wir kommen sehr gerne wieder.

Monika Fischbacher, Netzmeisterin



Anzeige

CASA del VINO

Diese und weitere Weine finden Sie auf casadelvino.ch

Ihr Partner im Abhol- und Belieferungsgrosshandel für die Gastronomie

transgourmet.ch

TRANS GOURMET PRODEGA



Tafelübergabe Netz 10, Luzern am 16. und 17. März 2024



Restaurant Chlöpfen, Eschenbach



Sämige Safransuppe, Winter-Skrei Pak Choi, Kaviarlinnen

Chlöpfensalat, hausgemachte Lachsforellen-Chnusperli im Weinteig

Gebratenes Luzerner Saiblings-Filet vom Spielhofer, Kartoffelmousseline Blattspinat, Weissweinsauce

Hausgemachte Crema Catalana Kokosmilch, Zitronengras, Mangosalat

gabe und Freude ein exquisites Apéro zusammengestellt. Eine Gaumenfreude. Das mit Liebe zum Detail kreierte Menu, war wundervoll. Es war, im wahrsten Sinne, dem Credo der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch verpflichtet.

Claudia mit ihrem grossen Weinwissen hat gekonnt Weine vorgeschlagen, die den Geschmack der Speisen mehr als ergänzt haben.

Ein herzliches Dankeschön an Claudia, Fabian und das Servicepersonal für die grosse Professionalität. Alle Gäste waren an beiden Tagen voll des Lobes. Eine grosse Freude war die Anwesenheit des Ehrenfisches André Himmelrich. Der Fisch-Ruf durfte nicht fehlen und wurde beide Male prominent durchgeführt. Besonderen Dank auch unserem ältesten Gesellschafter, dem Ehrenfisch Hugo Schmed, der bald 91 Jahre alt wird. Er ist ein leuchtendes Beispiel zur Zugehörigkeit zur Tafelgesellschaft. An beiden Tagen wurde durch die Vorsteherschaft, vertreten durch Tafelmeister Hansjürg Gugger,

Bruno Keist, Arthur Eikel und Oskar Müller, diverses Lob gesprochen.

Im Netz 10 ist ein weiteres Gourmet-Restaurant zur Tafelgesellschaft gestossen. Mit grosser Freude werden wir dieses Restaurant pflegen und freuen uns bereits wieder auf einen tollen Anlass. Vielen Dank auch allen GesellschafterInnen, die immer wieder an die Anlässe kommen und die Gastronomen zu Spitzenleistungen antreiben.

Fabrizio Gessa, Netzmeister



Wer's kann, der kann's. Eindrücklich durften wir die grossartige Tafelübergabe an zwei Tagen feiern.

Fabian der alles, was auf den Teller kommt, selbst macht, hat mit viel Hin-

Anzeige

schönbühl KOMPETENZ
ZENTRUM FÜR LEBENSQUALITÄT

HOSPIZ SCHÖNBÜHL

IHRE SPENDE ERMÖGLICHT
VIEL GUTES - DANKE!



Weitere Informationen finden Sie
unter schönbühl-schaffhausen.ch/spenden

Ungarbühlstrasse 4 - 8200 Schaffhausen Telefon 052 630 32 05 - schönbühl.ch



Jubiläums-Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee/Thurgau, am 19. März 2024

Gasthof Schiff, Mammern

Was für ein Jubiläum! 55 Jahre Mitgliedschaft bei der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch! Herrlicher Sonnenschein und angenehme Temperatur bildeten den Rahmen für den Apéro in der Gartenwirtschaft. 75 Goldfische und Gäste liessen es sich nicht nehmen, der Einladung zu diesem grossen Jubiläum Folge zu leisten. Der einzige, noch aktive Betrieb aus dem GF-Gründungsjahr 1969. Unser Tafelmeister und der Netzmeister begrüsst die Goldfische und liessen einige Stationen der langen Mitgliedschaft der Familien Meier und Schmid-Meier Revue passieren. Herrlich duftende Fisch- und Wildschweinbällchen, zusammen mit einem schönen Wein, wurden zum Apéro aufgetischt.

Saisonale und regionale Produkte, Fische aus eigener Fischerei, Wild aus eigener Jagd, Herz was willst Du mehr? Das Jubiläumsmenu war eine Augenweide und ein Gaumenschmaus erster Güte. Die Tafelgesellschaft und wir vom Netz 16 sind stolz und dankbar, Euch zu unserem Mitglied zählen zu dürfen.

Dieses Jubiläum war ein wunderschöner und sehr inspirierender Anlass. Es wurde über das Kochen und Essen gefachsimpelt, es wurde angestossen und die Gespräche beim Apéro waren ausgiebig. Mehr geht nicht an solch einem Tag. Ein herzliches Dankeschön



von der gesamten Goldfisch-Familie sowie ein grosser Applaus, rundeten diesen wunderbaren Tag ab.

Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch, sowie Hermann Scherrer, wünschen den beiden Familien Meier und Schmid-Meier weiterhin viel Erfolg und danken sehr für das grosszügige Jubiläums-Menu.

Hanspeter Epprecht, Vize-Netzmeister



Hechtfilet im Bierteig
Tartarsauce, Nüsslalat

Bouillabaisse, Knoblibrot

Saiblings-Filet in Butter gebraten
Salzkartoffeln

Hecht und Kretzer gebacken
Pommes-frites, Mayonnaise

Meringue-Glace



Eine königliche Auswahl

Crown selection



Aus erlesenen Zutaten mit besonders viel Aufmerksamkeit und Freude am Tüfteln zaubern wir unsere Crown Selection. Beispielsweise die Yuzu-Essigzubereitung mit Tessiner Merlot und einem Hauch Exotik aus der Südschweiz. Laden Sie Ihre Kundschaft mit unseren auserwählten Produktper-

len auf eine einzigartige Reise der Geschmäcker ein. Verleihen Sie Ihren Sommergerichten mit unseren fruchtigen Essigspezialitäten eine unvergessliche Frische und Würze oder verwenden Sie den Essig in der Dessertküche. Ob als Topping auf Vanilleeis oder als Begleitung zu frischen Beeren – die Kombi-

nation von Süsse und Balsamico-Essig bringt eine überraschende und köstliche Geschmackskomposition hervor.

www.reismuehle-nutrex.ch

REISMÜHLE 
NUTREX

Anzeige



ALKOHOLFREI SEIT 1954
RIMUSS
Prickeln für alle.
Ob trocken oder süss,
Vielfalt, die begeistert.

Mobtail-Rezepte entdecken




Hinter
einem guten
Gastronomen
verbergen sich
immer gute
Produkte.

ALIGRO
Mehr Qualität für Ihr Geld.



Netztreffen Netz 02, Rhône/Rottu am 23. März 2024

Restaurant Staldbach, Visp



Fruchtiger Stör-Ceviche, Edamame
Kürbis, Weissfuss-Garnelen
Knoblauch-Petersilienbutter

Safran-Velouté
Orangen-Lachs-Sorbet

Gebratener Saibling
Beurre blanc-Espuma
«Härpfelstock», Spinat, Randen-Mousse
Mini-Wintergemüse

Kürbis Mille-Feuille
Weisse Schoggimousse
Süss-scharfe Knuspernüsse

Zum Fischmahl trafen sich diesmal 46 gut gelaunte Fischliebhaber.

Hoerbi und Franco überraschten mit dem selbst zubereiteten Apéro. Danke den beiden Könnern für das Zuschneiden des vom Gastgeber und der Lachs-räucherei Dyhrberg offerierten Lachs.

Ibrahim und seine Küchenbrigade zauberten wieder ein ideenreiches und vorzügliches 4-Gang Fischmenu auf den Tisch. Es ist erstaunlich, mit welcher

Kreativität sie es immer wieder verstehen, unseren Gaumen zu verwöhnen.

Herzlichen Dank dem Servicepersonal für das zuvorkommende und freundliche Bedienen.

Wir freuen uns bereits auf das nächste Jahr, wenn es heisst: auf in den Staldbach, Ibrahim ist bereit seine Gäste zu verwöhnen.

Herbert Heldner, Netzmeister
René Meichtry, Vize-Netzmeister



Netztreffen Netz 15, Schaffhausen/Rhein am 13. April 2024

Villa Sommerlust, Schaffhausen

Aus dem «Desfrutar» in Barcelona, dem gemäss «San Pellegrino» zweitbesten Restaurant weltweit, nach Schaffhausen. Diesen Weg sind die zwei neuen Küchenchefs, Dan Rodriguez Zaugg und Alejandro Polo, gegangen.



Das im wunderschönen Garten der Sommerlust servierte Fischmenu war qualitativ, optisch und geschmacklich von allerbesten Güte.

Das junge Team zelebriert die grosse Kulinarik und wer weiss, vielleicht gelingt es ihnen, dass Schaffhausen auf der Gourmetlandkarte national und international aus dem Schatten ins Scheinwerferlicht tritt, denn Schaffhausen ist mehr als «blos ä chlini Stadt».

Sehr gefreut haben wir uns über den Besuch des Tafelherrn Markus Krüger, der zusammen mit unseren Goldfischen, Ehrenfischen und Gästen einen tollen Samstagnachmittag in der Sommerlust verbringen durfte.

Marcel Holenstein, Vize-Netzmeister



Triologie der Kundelfinger
Lachsforelle, Sashimi, Tatar
Bärlauchblume

Pikanter Pulpo vom Holzkohlegrill
Mojo Rojo Nikkei
Süsskartoffeln, Koriander

Kabeljau, Robouchon-Kartoffelpurée
frittierte Kapern
Beurre blanc

Sauerampfersorbet, Rhabarber
Erdbeere, Joghurtcrumble



Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee/Thurgau am 13. April 2024

JUCKER'S Restaurant Linde, Tägerwilen

Netztreffen in tollem Ambiente und Gastlichkeit in Perfektion. Einmal mehr ausverkauftes Haus im Restaurant Linde in Tägerwilen.

Netzmeister Hermann Scherrer durfte 56 Goldfische und Gäste begrüßen.

Zum Apéro gab's einmal mehr die wunderbaren Felchen-Chnusperli, ein Muss in der Linde!

Ein besonderer Dank geht an Martin Horber vom Weingut Horber aus Diessenhofen für den offerierten schönen Müller-Thurgau.

Nach dem Apéro ging's ins Restaurant, wo uns Küchenchef Thomas und

seine Crew sowie Karin und ihr Serviceteam mit einem grosszügigen Menu und perfektem Service verwöhnten.

Den sehr verdienten Goldfischdank gab's dann zum Schluss für dieses in jeder Hinsicht sehr gelungene Netztreffen.

Hanspeter Epprecht,
Vize-Netzmeister



Frisch geräucherte Forelle
Fenchel-Apfelsalat, Meerrettich

Rüebli-Zitronensuppe
Gegrillte Krevette

Schweizer Lachsforellenfilet
frische Morcheln, Spargel
Bärlauch-Sellerie-Kartoffelpurée

Lemon-Cheesecake

Anzeige





Netztreffen Netz 05, Bielersee/Solothurn am 13. April 2024

Restaurant Gottstatterhaus, Biel



Weisse Spargeln «Sous vide»
marinierte Lachsrolle
Frischkäsemousse
Bärlauch-Mayonnaise, Buchweizen

Weissweinsuppe, geräucherte
Bielersee-Felchen, Randen-Espuma

Quittensorbet mit Bielersee Süsswein

Zander gedämpft, grünes Spargel-
ragout, Beurre blanc, Fenchelgrün-Öl

Jumis Käseauswahl
Charlotte Russe mit Erdbeeren



Die Kommentare im Netzmeister-
buch sprechen für sich!

«Seit 30 Jahren und immer
wieder. HRL». «Ein irrsinnig gutes, erlese-
nes Essen – ein grosses Dankeschön. HO».

«Un beau panorama! Un régal pour
les yeux et pour les papilles. Originali-
té et légèreté. Merci. CP». «Das Menu
war sensationell. Vielen herzlichen
Dank. BA». «Essen und Service wunder-
bar. Bravo et Merci. JM».

«Essen und Service war wie immer
super! P. + S.S, Zürich». «Alles dabei, von
feinster Qualität – genossen dank der

wunderbaren Idee der Tafelgesellschaft
HR + E.T». «Eine Goldfischmedaille ver-
dient dieses Essen. Eine Gaumen- und
Augenweide. CI + DS». «Herrlich wie im-
mer. RH». «Einmaliges Essen. ES».

Merci Marianne und Adrian und
Eurer Equipe, wir kommen wieder!

Daniel Karrer, Netzmeister



Anzeige



Rezept: Räucherlachs Ramen Nudelsuppe

Zubereitung

Geschälte Süsskartoffeln und Aubergine würfeln, im erhitzten Sesamöl 5-10 Minuten braten und mit Sojasauce würzen. Die Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten.

Ca. 540 ml Wasser in einem Topf aufkochen, mit der Kikkoman Ramen Suppenbasis verrühren und auf 2 Schalen verteilen. Die gekochten Nudeln dazugeben.

Süßkartoffel-Auberginen Mischung darauf anrichten, mit dem Räucherlachs, der Petersilie und den Frühlingszwiebelringen garnieren und servieren.

Zutaten für 2 Portionen

- 250 g Süßkartoffeln (alternativ: 200 g Kürbis)
- 150 g Aubergine
- 1 EL Kikkoman geröstetes Sesamöl
- 2.5 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
- 100 g Ramen Nudeln
- 3.5 EL Kikkoman Ramen Suppenbasis
- 540 ml Wasser
- 100 g Räucherlachs
- 2 EL gehackte Petersilie
- 2.5 Frühlingszwiebeln



Jubiläums-Netztreffen Netz 18, Sihlsee/Walensee am 18. April 2024



Landgasthof Seeblick, Gross

Der wunderschöne, gepflegte Landgasthof von Claudia und Marco Heinzer liegt in unmittelbarer Nähe des Sihlsees. So ist es selbstverständlich, dass auch anlässlich des Jubiläums-Netztreffens einheimischer Fisch serviert wurde. Generell besticht Heinzers Küche durch markfrische und saisonale Zutaten. Die ehrliche Zubereitung und Präsentation der Gerichte begeisterten die Gästeschar. Im Anschluss wurde das Gastgeberpaar mit der 10-Jahre-Jubiläums-Urkunde und weiteren Geschenken gewürdigt.

Wenn die Netzmeisterin Vreny Gruber-Meier und ihr «Vize» und Ehemann Pedro Gruber zur gedeckten Fischtafel rufen, folgt ihnen stets eine stattliche Schar von Goldfischen. Vreny, seit 25 Jahren beherzt und ehrenamtlich für das Netz 14/18 verantwortlich, ist die perfekte Organisatorin und Gastgeberin.

So war es auch am winterstürmischen Donnerstag im Landgasthof Seeblick. 52 festlich gekleidete Gäste aus nah und fern, darunter auch der höchste «Goldfisch» Hansjürg Gugger, sowie Tafelherr ad interim und Netzmeister Willi Keller (Schaffhausen) und Netzmeister Hermann Scherrer (Bodensee) feierten gemeinsam das Doppel-Jubiläum. Leider konnten die 12 Mitglieder auf der Warteliste nicht teilnehmen.

Vrenys Verdienste für die Tafelgesellschaft wurden mit tosendem Applaus gewürdigt und mit zahlreichen Geschenken verdankt. Zum grossen Bedauern der Tafelgesellschaft, wird sie nach 25 Jahren an der Generalversammlung vom 4. Mai 2024 zurücktreten. Sie wird das Zepter ihrem «Vize» Pedro Gruber übergeben. An der Seite von Pedro wird Maya Ziegler-Bodmer das Amt der Vize-Netzmeisterin übernehmen.



Herzensdank an die Gastgeber Marco und Claudia Heinzer und an Vreny und Pedro für den unvergesslichen Tag!

Maya Ziegler-Bodmer, Netz 14/18



Einsiedler Ofeturli, Forellen-Chnusperli

Safran-Fischbrühe «Seeblick»
Knoblibrot

Tatar von der Lachs-Forelle
Gurken-Carpaccio

Gotthard Zander pochiert
Weissweinrahmsauce
Spargeln, gemischter Reis

Mousse von Felchlin-Schokolade



Jubiläums-Netztreffen Netz 10, Luzern am 20. April 2024



Landgasthof Zollhaus, Giswil

Ein grandioses Jubi-Netztreffen mit zahlreichen Gesellschafter/innen und Gästen.

Daniela und Danny Bergemann haben uns wieder mit einem Highlight überrascht. Vom Apéro bis zum Dessert eine hervorragende Leistung. Der wunderbare Apéro war der perfekte Start. Ein herzliches Dankeschön an das ganze Team, welches von Daniela bestens orchestriert wird und uns sehr gut betreut hat. Eine Freude war es auch, TeilnehmerInnen begrüßen zu können die von weit her angereist waren. Die Anwesenheit von André und Heidi Berchtold, Besitzer des Landgasthof Zollhaus, sowie Tafelherrn Willi Keller, rundeten die Gesellschaft ab. Das Dinner, exquisit abgestimmt, war eine Gaumenfreude. Bei der Verdankung wurde betont, dass dies von allen sehr geschätzt wird und nicht



selbstverständlich sei. Ein Geheimtipp für GeniesserInnen der gehobenen Fischküche.

Ich bin stolz, ein solches Restaurant in meinem Netz zu haben.

Fabrizio Gessa, Netzmeister



Ennetmooser Bachforellen-Tatar
Crème fraîche, Wachtelei

Spargelcrème-Suppe
Bärenkrebs, Wan Tan

Zweierlei vom Stör
Trüffel-Hollandaise, Bärlauch-Risotto
Saisongemüse

Gebackener Schokoladenkuchen
mit weissem Kern, Rhabarber-
Vanillecrème, Joghurtglace

Netztreffen Netz 07, Berner Oberland am 20. April 2024

Parkhotel Gunten, Gunten



Der passionierte Fischer und Gastgeber Beat Bühler gab erstaunliche Einblicke bezüglich Klima und Entwicklung der Fischbestände im Thunersee.

Das Aprilwetter zeigte sich über dem Thunersee von seiner abwechslungsreichsten Seite, was dazu führte, dass die muntere Goldfische-Schar hinter den Panoramafenstern Apéro und feine Canapés mit Fischkreationen vom Thunersee genoss.

Das Menu mit reinen Schweizer Fischkomponenten und regionalen Zutaten

fand grossen Anklang. Beat Bühler umrahmte den Anlass mit Facts zur Klimaerwärmung, die Auswirkung auf das Laichverhalten und den Aufenthalt der Fische in unterschiedlichen Wassertiefen. Er plädiert dafür, vermehrt Weissfische zu verarbeiten und so die einheimischen Arten zu nutzen. Danke an die Crew für den wunderbaren Lunch.

Barbara Martin, Netzmeisterin



Hausgeräucherte Rubiger Forelle

Fischbouillon mit Schweizer Fischragout

Gebatene Felchenfilets
Kräuter-Fischrahmsauce
Fenchel, Salzkartoffeln

Dessertvariation Parkhotel



Tafelübergabe Netz 21, Ticino am 27. April 2024



Ristorante San Bernardo, Contra

Der Himmel weinte, die Goldfische strahlten. Eine Tafelübergabe ist etwas Erfreuliches, vor allem mit diesem südländischen Charme.

Bereits der Apéro war sehr grosszügig, der Weisswein und Prosecco im Wintergarten, zum tröpfelnden Geräusch des Regens auf dem Glasdach, verleitete dazu, bereits herzlich zuzulangen. Herzlichen Dank ans Ristorante San Bernardo.

Was dann folgte war ein aussergewöhnlich gutes Fischmenu. Vincenzo als Chef, zusammen mit Gaetano (aus Napoli) haben gezeigt, was eine gute, variantenreiche Fischküche in Ligurien ist.

Antonio Ferriroli, der mit seiner herzlichen Art eine echte Bereicherung in unserem Tessiner-Netz ist, ein ganz herzliches Dankeschön. Ein Dank geht auch an alle Beteiligten, die Küche, den aufmerksamen Service und alle, die im Hintergrund gewirkt haben.

Ein Besuch im hoch über Tenero/Locarno gelegenen Ristorante San Bernardo lohnt sich.

Grazie mille

Vreni Jost-Streiff, Netzmeisterin

La consegna della targa è qualcosa di molto piacevole, soprattutto in questo fascino meridionale.

L'aperitivo era già molto abbondante, il vino bianco e il Prosecco nel



giardino d'inverno, col suono della pioggia sulle vetrate, ci hanno invogliato a stuzzicare le prelibatezze preparate. Grazie al Ristorante San Bernardo.

È seguito un menu di pesce eccezionalmente buono. Lo chef Vincenzo, insieme a Gaetano (di Napoli), ha dimostrato che la cucina ligure di pesce è ottima e molto varia.

Un grande ringraziamento va ad Antonio Ferriroli, che con suo modo di fare amichevole è una vera risorsa per la nostra rete ticinese. Un ringraziamento va anche a tutte le persone coinvolte, alla cucina, al servizio attento e a tutti coloro che hanno lavorato in secondo piano.

Vale la pena visitare il Ristorante San Bernardo sopra Tenero/Locarno.

Grazie mille

Vreni Jost-Streiff, capo di rete



Insalate di polpo tiepida
Pomodorini, patate, sedano
Olive taggiasche

Risotto ai frutti di mare
Branzino alla mediterranea
Datterini gialli
Capperi e olive taggiasche

Pere sciropate al Porto
Gelato alla vaniglia

Anzeige

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

THE SWISS HOUSE OF ICE
Mister Cool
EST. 1987
mistercool.ch

Mister Cool – Glace aus der Schweiz. Für die Schweiz.



Netztreffen Netz 08, Basel und Umgebung am 27. April 2024

Hotel Restaurant Stadthof, Basel



Das zweite Netztreffen im diesem Jahr fand im Hotel Restaurant Stadthof, Basel statt. Die Mitglieder und Gäste kamen zahlreich, da wir uns auch in diesem Jahr von den Kochkünsten der Stadthof-Crew überraschen lassen wollten. Und wir wurden nicht enttäuscht, eine hervorragende Fischsuppe mediterran, wie auch ein

Kabeljaurückenfilet, das auf den Punkt gebracht wurde. Nach der Verdankung der Küchen- und Servicecrew rundeten wir das herrliche Fischmahl mit einem schönen Dessert ab. Es war wunderbar, wir kommen wieder!

Dominique Brändle, Netzmeister



Thunfisch-Sashimi

Fischsuppe mediterran

Frische Spargeln
Sauce Hollandaise

Kabeljaurückenfilet
vom Grill, Reis

Schokoladenmousse hausgemacht

Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur am 27. April 2024

IOANNIS Restaurant, Zürich



Griechische Tavolata

Verschiedene kalte und warme Vorspeisen

Steinbuttfilet mit Lauch und griechischer Pasta (Risoni)

Mastiha Glacé mit Kantaifi

Kaffee und Friandises

Zu unserem Frühlings-Netztreffen wurden wir von Ioannis Kapetanidis und seinem Team liebevoll mit köstlichen Häppchen, trockenem Muscat ROYS OAK aus Samos und griechischem Schaumwein C•A•I•R empfangen. Herzlichen Dank!

Die kalten und warmen Vorspeisen wurden vom aufmerksamen Servicepersonal Eleni, Caterina und Panos, Platte um Platte als Tavolata serviert.

Griechische Esskultur und Familiengefühl vom Feinsten!

Das grillierte Steinbuttfilet des Hauptganges bildete einen weiteren Höhepunkt. Ein grosses Dankeschön in die Küche, Adonis und Apostolis.

Wir freuen uns bereits auf das nächste griechische Treffen bei Ioannis, gerne wieder in Form einer «Tavolata».

Monika Timme, Vize-Netzmeisterin





Samantha Buholzer gewinnt «gusto24»

Die 23-jährige Kochlernende vom «The Dolder Grand» überzeugte die Jury mit ihren beiden Gerichten am meisten

Im März fand die Schweizer Meisterschaft für Kochlernende im 2. und 3. Lehrjahr statt. 90 Lernende aus der ganzen Schweiz hatten sich beworben, sechs von ihnen schafften den Sprung ins Finale.

Beim Finalkochen hatten die Finalteilnehmenden 3 Stunden Zeit, eine Vor- und Hauptspeise gemäss Aufgabe zuzubereiten. Die Küchen- und Degustationsjury bewertete anschliessend die Gerichte nach diversen Kriterien.

An der grossen Show mit Siegerehrung im KKL Luzern wurde schliesslich Samantha Buholzer als Siegerin erkoren.

Sie gewinnt damit den Hauptpreis, einen 2-wöchigen Stage bei Yannick Hollenstein auf Phuket. Mit seinem Restaurant «L'Arôme by the Sea» ist er der «Schweizer Star im Ausland» 2024 von Gault & Millau.

Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch ist seit vielen Jahren stolzer Preispartner von «gusto». Im 2025 findet der von Transgourmet/Prodega organisierte Anlass bereits zum 20. Mal statt.

Weitere Informationen:
www.transgourmet.ch/gusto



«gusto24» Teilnehmer-Reise

Weiterbildungsreise ins Tropenhaus Frutigen

Seit Jahren offeriert die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch den Jungtalenten, welche am Gusto-Kochwettbewerb ein Bewerbungsdossier eingereicht haben, diese einmalige Weiterbildungsreise an. Das Tropenhaus Frutigen gilt als Pionier auf

dem Gebiet nachhaltiger Fischzucht in landbasierter Aquakultur in der Schweiz. Im Zentrum der Anlage befindet sich eine leistungsfähige, professionelle Produktionsstätte für die Zucht von Süswaren-fischen wie Egli und zur Produktion von Störfleisch und Kaviar. Das 18 Grad

warme, qualitativ hochwertige Wasser aus dem Inneren des Lötschbergs, bildet die ideale Umgebung für den Sibirischen Stör. Im Aquarium konnten Raritäten wie der helle Albino Sterlet, der Löffelstör oder der berühmte Beluga bewundert werden.

Ein Sibirischer Stör wird bis 2 Meter, ca. 200 kg schwer, hat ein schnabelförmiges verlängertes Maul, laicht nur alle 2-5 Jahre und wird bis zu 100 Jahre alt.

Ein exzellentes Stör-Menü mit Oona Kaviar Degustation rundete den Besuch ab. Die vielen positiven Impressionen werden in bester Erinnerung bleiben.

Hansjürg Gugger, Tafelmeister





Tafelübergabe Netz 10, Luzern am 18. Mai 2024



Hotel Restaurant Friedheim, Weggis



Eine wunderbare Tafelübergabe bei schönem Wetter konnte in Weggis gefeiert werden.

Bei Tanja und Hugo ist eines sicher, man isst Fisch richtig. Das Lokal mit einer tollen Aussicht auf See und Berge, auf dem Teller die Früchte dieser einzigartigen Umgebung. Der Anlass perfekt organisiert, die Vorsteherschaft bestens vorbereitet für ihre Ansprachen und die Gäste voll des Lobes. Es war ein fulminanter Start in eine Welt voller Genieser der erlesenen Fischküche. Ein Start mit feinen Häppchen und eigenem Schaumwein, die angerichteten Gänge, es hätte nicht besser sein können. Der Wein bestens auf die Gerichte abgestimmt. Die Crew um Hugo & TanJA bestens eingespielt. Herzlichen Dank für die Bewirtung, die auch bei ausgebuchtem Anlass und Ausständen in der Küche bestens geklappt hat. Das Servicepersonal umsorgte uns und wir konnten eine tolle Tafelübergabe geniessen. Ich bin froh um eine weitere Perle im Netz 10. Der Anlass war ein grosser Erfolg, bei dem alle ihr Bestes dazu beigetragen haben,

herzlichen Dank. Mit dem Friedheim in Weggis gibt es einen Grund mehr im Netz 10 feine Fischspeisen zu geniessen. Wir freuen uns jetzt schon auf das nächste Netztreffen.

Fabrizio Gessa, Netzmeister



Gebratene Trüschen-Leber
Randen-/Tomaten-Ceviche

Frühlingskräutersüppchen Zander
Arancini

Trüsche pochiert in Court-Bouillon
Salzkartoffeln
Frühlingsgemüse

Cheese Cake, frische Beeren





Jubiläums-Netztreffen Netz 05, Bielersee/Solothurn am 18. Mai 2024



La Couronne Hotel Restaurant, Solothurn



Gaumenfreuden durften wir Goldfische aus nah und fern erleben. Was uns Martin Elschner und sein Team auf den Tisch zauberte war wieder sensationell.

Dem Betrieb wurde die Auszeichnung bereits 2019 verliehen, doch Covid-19 und andere Umstände verunmöglichten es, ein Netztreffen mit Tafelübergabe

durchzuführen. So konnten wir an diesem Samstag ausgiebig das Fünf-Jahr-Jubiläum feiern.

Tafelherr Martin Immenhauser schrieb ins Gästebuch

«Das Menu – Ein Gedicht
Die Gäste – Ein Vergnügen
Der Ort – Ein Traum
Danke»

«Hans Ruedi und Ursula gratulieren als Altwirte eines Netz-Restaurants, Hans Ruedi und Ursula Haller».

Gast Lola Gonzalez schrieb: «Hay peces para todos, pero no todos saben pescar»

Für den harmonischen Anlass bedanken wir uns beim ganzen Team und freuen uns auf ein Wiedersehen im 2025.

Daniel Karrer, Netzmeister



Wolfbarsch-Tatar
Gurke, Melone

Oktopus
Artischocke, Kichererbsen-Crème
Oliven, Kapern

Pochiertes Seehof Forellenfilet
Escabeche-Gemüse

Schweizer Alpen-Zander
Brunnenkresse-Sauce

Kartoffeln, Badischer Spargel
Rhabarber, Joghurt, Mandel

Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur am 22. Mai 2024

Hummer- und Austernbar, Zürich



Wegen der kurzfristig veränderten internen Umstände der Hummerbar, navigierte die Netzmeisterin anfangs durch unsichere Gewässer. Lichtblick war ein alter Bekannter: Paulo Alexandre, ehemals im Ristorante Bianchi tätig, der Irene mit seiner unkomplizierten Art unterstützte und nun im 30er-Jahre-Ambiente der Hummerbar die Fäden zieht.

Der Apéro mit Weisswein «PYRACANTHA» aus der Toscana und die Häpp-

chen waren vom Hotel St. Gotthard offeriert. Vielen Dank!

Die Vorspeise wie auch das Färöer Lachsfilet waren perfekt zubereitet (Leitung Küche: Arthur Hildt).

Das Team im Service, ebenfalls unter der Leitung von Paulo Alexandre, verwöhnte uns gewohnt liebenswürdig. Ein durchwegs gelungener Anlass.

Monika Timme, Vize-Netzmeisterin



Bernsteinmakrele
Blumenkohl, Mandeln
Wiesenkräuter

Färöer Lachsfilet
Braune Butter, grüner Spargel
Radiesli, Parmesan

Panna Cotta
Mango, Verbene, Tapioka



denova living & design macht Ihre Terrasse fit für den Sommer

Die Terrasse und der Garten sind die Visitenkarte von jedem Restaurant! Bevor der Gast die Speisekarte gesehen hat oder die Gemütlichkeit des Lokals erleben darf, nimmt er den Aussenbereich wahr.

Somit haben die richtigen Gartenmöbel eigentlich eine Doppelfunktion. Beim Vorbeigehen sollen sie den Kunden einladen und ansprechen sowie beim Essen sollen sie bequem und praktisch sein.

denova hilft Ihnen bei der Auswahl der für Sie passenden Outdooreinrichtung.

Für jedes Objekt, egal ob gross oder klein, preiswert oder luxuriös, Standard oder Spezialanfertigung, trendig oder klassisch, Tische, Stühle, Lounge oder Sonnenschirme, wir finden die passende Lösung.

Dabei stehen Sie als Kunde im Zentrum und wir realisieren mit Kreativität, Leidenschaft, Fachkompetenz und jahrelanger Erfahrung Ihre Wünsche, unterstützen Sie bei der Planung und bemustern die ausgesuchten Möbel bei Ihnen vor Ort.

Dank unserer internationalen Kollektion sind den Möglichkeiten keine

Grenzen gesetzt oder wir machen es mit einer Spezialanfertigung möglich.

Dank unserem grossen Möbellager und eigenem Lieferteam stellen wir eine schnelle und fachkompetente Einrichtung sicher. Auf Wunsch entsorgen wir Ihre alten Möbel fachgerecht.

Gerne sind wir für Sie da.
www.denova.ch



Anzeige

Meer Freude
Ob auf dem Tisch oder gut verpackt,
wir bieten die besten Lösungen
für jede Gelegenheit.

Große Auswahl
an Top Produkte

DUNI



Reinigungslinien für mehr Nachhaltigkeit

Wir bei der Weita AG legen grossen Wert darauf, dass wir qualitativ und nachhaltig hinter unseren Produkten stehen können. Aus diesem Grund haben wir in den Bereichen Healthcare, Cleaning, Safety & Hygiene und Foodservice Nachhaltigkeitskonzepte entwickelt, um unseren ökologischen Beitrag an die Kreislaufwirtschaft beizutragen und mit unserem aktuellen Know-How unsere Kunden optimal zur Seite stehen zu können.

Bereitstellung massgeschneiderter Lösungen

Wir nutzen unsere Grösse und einzigartige Position in der Lieferkette und arbeiten mit Kunden und Lieferanten zusammen, um die Branche mit nachhaltigen Reinigungsprodukten die Kreislaufwirtschaft anzuführen. Wir bieten innovative Lösungen, die mit internationaler Gesetzgebung vereinbar sind, um bspw. den Plastikfussabdruck zu reduzieren. Ob einzelne Reinigungsprodukte oder gesamte Reinigungskonzepte wir finden die nachhaltige Alternative.

Verantwortungsbewusste Beschaffung

Wir beschaffen unsere Produkte ethisch korrekt und verantwortungsbewusst. Von unseren Lieferanten erwarten wir die Einhaltung international anerkannter Menschenrechts-, Umwelt- und Qualitätsstandards. Dementsprechend müssen auch alle Lieferanten unseren Verhaltenskodex für Lieferanten als Voraussetzung für eine Geschäftsbeziehung mit uns einhalten. Wir setzen auf langfristige Partnerschaften für Innovationen und nutzen unser globales Netzwerk.

Aktion gegen Klimawandel

Durch die Konsolidierung einer breiten Produktpalette im Cleaningbereich in einer umfangreichen Lagerinfrastruktur sind wir in der Lage, unseren Kunden massgeschneiderte, nachhaltige und qualitativ hochwertige Lösungen für jeden Geschäftsbereich im Reinigungssektor

anzubieten über Scheuersaugmaschinen bis hin zu Reinigungsmitteln und Hygienepapieren. Dabei sind bei uns optimierte Bestellrhythmen und Lieferfrequenzen sowie die Vermeidung unnötiger Transporte das Ziel.

CO₂-Effizienz

Das Konsolidierungsmodell sorgt für einen geringeren CO₂ Fussabdruck im Vergleich zu Anbietern die kleinere unkonsolidierte Aufträge bearbeiten. Mit dem Carbon Kalkulator können wir bei optimierten Bestellrhythmen die Emissionseinsparungen aufzeigen. Durch unsere konzernweite Klimastrategie unterstützen wir die Science based Target Initiative und unterstützen Klimaschutzprojekte. Als Unternehmen treiben wir Partnerschaften im Bereich

Nachhaltigkeit voran und unterziehen uns dem externen Rating.

Sie möchten Ihrem Geschirr den perfekten und nachhaltig Glanz verleihen? Die Reinigungslinie BioClean ist mit dem EU-Umweltzeichen und dem Remsgold Nachhaltigkeitslabel ausgezeichnet und wurde speziell für gewerbliche Geschirrspülmaschinen entwickelt. Durch die richtige Dosierung und die Verwendung der niedrigsten empfohlenen Temperatur können Energie- und Wasserverbrauch sowie Umweltverschmutzung reduziert werden.

Entdecken Sie unsere BioClean Reinigungsprodukte BioClean Klarspüler sauer BC41 und BioClean Geschirreiniger BC21 bei Transgourmet Schweiz. Ihr Lieferant für nachhaltige Reinigungsmittel.

www.weita.ch



 **TRANSGOURMET
PRODEGA**

 **weita** Weiter denken.
Nachhaltig handeln.



Netztreffen Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland am 1. Juni 2024

BLUME., Baden

BLUME. Baden – Ein Highlight für Leib und Seele.

Das vierte Netztreffen im historisch eleganten Hotel BLUME., schickt uns auf eine wunderbare Zeitreise in die Belle Epoque, wo im 19. Jahrhundert elegant diniert wurde. Im schönen Damensaal durften wir ein auserlesenes Menu

geniessen, das uns Lukas Rüfenacht auf die schönen akkuraten Teller gezaubert hat. Die nette Bedienung und Gastfreundschaft der Familie Erne haben die Gäste mit einem grossen Applaus quittiert.

Monika Fischbacher, Netzmeisterin



Escabeche vom Swiss Alpine Lachs
Avocado, Salzzitrone

Spargelcrèmesuppe
Briochecroûtons, Bärlauchöl

Gebratenes Schollenfilet
«Finkenwerder Art»
Pommes Château, Mangold

Erdbeer-Variation
Felchlin-Schokolade

Jubiläums-Netztreffen Netz 19, Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein am 1. Juni 2024

Schlössli Sax, Sax



Hausgebeizter Lachs
Eierschwämmli-Stüppchen
gratinierte Austern

Tomaten, Burrata, Räucherforelle
Walliser Eglifilet
Eierschwämmli-risotto

Hummersüppchen
Seeteufel, Kartoffeltaler
Ofengemüse

Brüsseler Waffeln, Erdbeeren



Eine muntere Schar Goldfische mit nicht weniger als acht Gästen, hatten an diesem regnerischen Samstag das einzig Richtige vor: Fisch zu essen. Und zwar richtig gut. Wir wurden nicht enttäuscht. Dem vom Haus offerierten Apéro mit Lachs und Austern folgte ein Menu in fünf Gängen, perfekt gekocht und wunderschön präsentiert. Chapeau!

Erstmals bot Chef Jim Billet eine auf das Menu abgestimmte Weinbegleitung an. Das Angebot nahmen fast alle Teilnehmer gerne an. Es waren ausnahmslos Weine aus unserer schönen Region am Alpenrhein: Schaumwein St. Galler Brut Rosé zum Apéro, der Johanniter aus dem Nachbardorf Salez, die Assemblage Blanc aus Sax, ein federweisser Pinot Noir aus Frümisen und dem Terra Noir aus Fläsch.

Markus Krüger, Netzmeister



Remise de Plaque Filet 04, Fribourg/Freiburg le 1^{er} juin 2024



Restaurant SchwarzseeStörn, Schwarzsee



Ce samedi nous étions accueillis par nos hôtes Sofija et Hans Jungo dans leur restaurant ainsi que les 45 convives venus d'aussi loin que Zürich ou encore Lausanne. Merci à vous tous pour votre présence ainsi que celle de notre Tafelmeister, Hansjürg Gugger.

Am Samstag wurden wir von unseren Gastgebern Sofija und Hans Jungo in ihrem Restaurant empfangen, ebenso wie die 45 Gäste, die von so weit her wie Zürich oder auch Lausanne angereist waren. Vielen Dank an Sie alle für Ihre Anwesenheit und die unseres Tafelmeisters, Hansjürg Gugger.

L'apéritif servi en terrasse devant le lac et les montagnes nous a ravi malgré une légère pluie et de gros nuages! Les petits poissons feuilletés recouverts de feuille d'or ont été fort appréciés et nous remercions le chef pour ce clin d'œil bienvenu!

Der Aperitif, der auf der Terrasse vor dem See und den Bergen serviert wurde,

hat uns trotz leichtem Regen und dicken Wolken begeistert! Die kleinen, mit Blattgold bedeckten Blätterteigfische waren sehr beliebt und wir danken dem Chefkoch für dieses willkommene Augenzwinkern! Quelle originalité!

Ce menu de 5 plats fut un régal de la première entrée au plateau de fromages fribourgeois. La diversité des mets et techniques de cuisson furent sublimés par l'équilibre des saveurs entre un ceviche de maquereau jaune, une queue de homard délicatement cuite et un sandre du lac Majeur. Le mélange des goûts et l'originalité des ingrédients et des accompagnements nous ont fait tout simplement apprécier la finesse de l'élaboration des plats. Bravo à toute la brigade de cuisine!

Dieses 5-Gänge-Menü war von der ersten Vorspeise bis zur Freiburger Käseplatte ein Genuss. Die Vielfalt der Gerichte und Kochtechniken wurde durch die Ausgewogenheit der Aromen zwischen einem Ceviche von der gelben



Kingfish IKE-JIME-Ceviche
Spargel, Rettich, Bonito-Mayonnaise

BBQ Tristan Hummerschwanz
Edamame, Bisque
Knoblauch-Baguette

Dry Aged Zander, Fregola sarda
Ajo blanco, Zebra-Tomaten
Fisch-Demi Glace

Tiramisu Fribourgeois
Rhabarber-Sorbet

Makrele, einem zart gegarten Hummerschwanz und einem Zander aus dem Lago Maggiore sublimiert. Die Mischung der Geschmäcker und die Originalität der Zutaten und Beilagen ließen uns die Raffinesse der Zubereitung der Gerichte einfach nur genießen. Ein großes Lob an die gesamte Küchenbrigade!

Un grand merci à Sofija et ses collaborateurs(ices) qui se sont très bien occupés de nous, grâce à leur sens de l'hospitalité et leur engagement.

Ein großes Dankeschön an Sofija und ihre Mitarbeiter (innen), die sich sehr gut um uns gekümmert haben.

Vous pouvez y aller les yeux fermés, je me réjouis de vous y retrouver.

Sie können mit geschlossenen Augen dorthin gehen, ich freue mich darauf, Sie dort zu treffen.

Christian Dubugnon,
Maître de filet, Netzmeister



Die Partner der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch



FRISCHE PARADIES



Mauler
MAISON FONDÉE EN 1829



MAISON GILLIARD



Dyhrberg

ECHT · GENUSS · HANDGEMACHT
Erste Lachsrücherei der Schweiz



OONA CAVIAR

CASA del VINO

Rimuss & Strada Wein AG



REISMÜHLE NUTREX



Florin SWITZERLAND

frigemo natürlich frischer



nectaflor Tradition seit 1958

ALIGRO Frische. Dadrins. Inspiration.



AlpenZander
quellwasserfrisch



Nestlé PROFESSIONAL



DAWA Professional



denova
Gartenmöbel

EBERLE
SPEZIALITÄTEN



DUNI

MOHL
Das Beste aus dem Apfel

weita

Heró
SEIT 1886

CERUTTI
"il Caffè"



APPENZELER BIER

kikkoman
seasoning your life

Ethno & Company

BIANCHI
Est. 1881

TRIOLEINE
Competence in Frying



SEVEN SEALS

Zahner
www.fisch-knuspert.ch

Gle
Speise- und Weinkarten
BY ATELIER MANUS

ROMER'S
Hausbäckerei

DITZLER

Mister Cool
EST. 1971

CEPOSA
Antipasti & C



Hiestand
Schweiz AG

Chäsueb

FERNANDCINA

CARROSSERIE GRÜNG

Pierrot

Jabril-flas
UNGLÄUBLICHER WIRTSCHAFTS
SINCE 1944 - UNVERLEHRE WIRTSCHAFT

AGRANO

SWICA

WANDER

DEMUTH
JEWELIER · GOLDSCHMIED
STRASSLASSE 8 · 8001 ZÜRICH
TELEFON: 044 211 50 91

ROTOR
Lips

HUG
FOOD SERVICE

SCHWEIZER KOCHVERBAND
Ein Berufsverein der Hotel- & Gastronomie

Xseh
REZEPTEN

ZSIC

AVD
GOLDACH

züger
frischkäse

Gotthard
ZANDER

TWININGS

GASTRO SUISSE

schönbühl
KOMPETENZ ZENTRUM FÜR LEBENSQUALITÄT

SWISS LACHS
DIE WELT DER NATUR

SAITAKU
Simply Japanese

OLDELPASO

THAI KITCHEN

Freiamter Lachs
de Fisch so do

delico

gusto24

TourismusRheinfelden

SWISS SHRIMP

SWISS SHRIMP

SWISS SHRIMP

SWISS SHRIMP

Ricola



Vorabend 55. GV Netztreffen Netz 12, Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee am 3. Mai 2024

Seehotel Waldstätterhof, Brunnen

Rund 60 Gäste durften wir zum Abend-Anlass vor der Generalversammlung begrüßen.

Herzlichen Dank an «Chäsueb» für das offerierte Käsebuffet.

Rita Gugger, Geschäftsstelle



**Herzlichen Dank an unsere Gönner
für den Beitrag zur 55-Jahre-Generalversammlung**





Generalversammlung Netz 12, Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee am 4. Mai 2025

55. Generalversammlung mit Jahresfest 2024

Seehotel Waldstätterhof in Brunnen

Wie in der Einladung zur 55. Generalversammlung mit Jahresfest angekündigt wurde. «Unterhaltsames und Blumiges»

Nach dem Eintreffen der Gäste begab man sich «Caffè» gestärkt (offeriert von Massimo Cerutti) in den Saal zur 55. Generalversammlung.

Mehr als die Hälfte der Angereisten nahmen an der ordentlichen Generalversammlung teil. Andere wiederum schlossen sich dem Portier Xavier Steiner, alias Josias Clavadetscher, für einen unterhaltsamen Rundgang durch Brunnen an.

Anschliessend traf sich die grosse Goldfischfamilie erneut in der Fronalp Lounge, diesmal zum Apéro, grosszügigerweise offeriert von Maison Gilliard.

Wer in den prachtvollen Mythensaal eintreten wollte, musste die Bankettkarte abgeben und erhielt im Gegenzug dafür zum 55-Jahr-Jubiläum, vom Tafelmeister persönlich, eine bestickte Goldfisch-Serviette überreicht.

Wir durften gratulieren:
Vreny Gruber-Meier:
25 Jahre Netzmeisterin
Vreni Jost-Streiff:
15 Jahre Netzmeisterin
Fabrizio Gessa:
10 Jahre Netzmeister
Hansjürg Gugger:
10 Jahre Vorsteherschaft

Wir mussten leider auch verabschieden:
Vreny Gruber-Meier, sie übergab nach 25 Jahren **Pedro Gruber**, nach der Wahl zum Netzmeister, den Orden. Es bleibt also in der Familie.

Daniel Karrer, nach 12 Jahren als Tafelherr Finanzen. Glücklicherweise bleibt er uns als Netzmeister erhalten.

Gratulieren durften wir auch unseren neu gewählten Tafeldame/Tafelherren: **Chantal Knibiehler**, **Willi Keller** und **Arthur Eikel**, sowie **Pedro Gruber**, neu Netzmeister 14/18 und **Vreny Gruber-Meier**, neu Ehrenfisch.

Die positiven Rückmeldungen über die gelungene Jubiläums-GV ermuntern. Wie jedes Jahr nach der GV ist bereits wieder vor der nächsten GV und die ersten Gespräche mit dem Hotel Eden in Spiez sind bereits im Gang.

Räumlichkeiten und Hotelzimmer sind reserviert und wir hoffen, liebe Goldfische und Partner, dass auch Ihr Euch die Daten reserviert: **Freitag, 9. Mai Vorabendprogramm und Samstag, 10. Mai 2025, 56. Generalversammlung.**

Dem ganzen Team unter der Leitung von Ernst Weiss, insbesondere auch dem Event-Team unter Carlo Arnold, gebührt ein ganz grosses Dankeschön.

Rita Gugger, Geschäftsstelle



Hier kann das GV-Protokoll eingesehen werden.



Pedro Gruber und Vreny Gruber-Meier



Chantal Knibiehler mit ihrem Vorgänger Daniel Karrer



Fröhliches Beisammensein anlässlich der 55. GV



Hansjürg Gugger, Daniel Karrer



Arthur Eikel



Rita Gugger, Andrea Dängeli



Vreny Gruber-Meier



Tafelmeister Hansjürg Gugger



Gusti Häckerli aus Enggistein



Fabrizio Gessa, Vreni Jost, Rita Gugger



Vreny Gruber-Meier



Willi Keller



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:

Welches unserer schönen Restaurants verfügt tatsächlich über einen «Damensaal»?

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 14. August 2024. Viel Glück!

Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt.

Der glückliche Gewinner des Wettbewerbs
der Ausgabe 187 ist:
Heinz Nyffenegger aus Schafhausen i. E.
Herzliche Gratulation!

Anzeige

La
Soupière
Restaurant Français



Schreiben Sie bei der
Tischreservation,
in den Bemerkungen,
"Goldener Fisch" und erhalten
Sie pro Person ein Glas
Sancerre offeriert.

Klassische Fischvariationen

Jeden Tag

Mittags und abends ganze
Fische auf der Platte, direkt am
Tisch serviert mit Beilagen
Ihrer Wahl.



Scannen & Tisch reservieren



oder telefonisch an 044 218 88 40

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

HOTEL
SCHWEIZERHOF
ZÜRICH

Bahnhofplatz 7 | 8001 Zürich | www.hotelschweizerhof.com



Aus den eigenen Gewässern

Herzlich Willkommen in der Goldfisch-Familie

- Netz 04: Theo & Madeleine Hirschi
Netz 05: Hedi Ott
Netz 06: Roberto Piechele & Christine Riesen
Netz 07: Sibylle Maegli & Roland Fahrni
Netz 08: Christian Schärer
Netz 09: Gery & Sandra Portmann
Netz 10: Daniel & Barbara Röthlisberger
Netz 10: Maggie Solar & Marc Schnurbusch
Netz 10: Ursula & Heimo König
Netz 11: René & Alexandra Koch
Netz 12: Brigitta & Ulrich Weiss
Netz 14: Jürgen Waldstein
Netz 14: Gerhard & Katharina Kiniger
Netz 14/18: Manuel Vock
Netz 15: Hans-Dietmar & Ursula Draeger
Netz 15: Pascal Forrer & Xenia Kazimi
Netz 16: Sven Schöpfer
Netz 16: Claudio & Pia Ragazon
Netz 19: Ana Maria Gea
Netz 19: Peter Nutt
Netz 20: Sereina Poltera & Simon Jäger

Wir bedanken uns herzlich bei den Werbern

Véronique Roffler, Fabrizio Gessa, Fabian Hartmann & Claudia Turisser, Patrick & Monika Roth, Doris Lehmann, Brigitte Antenen, Hansjürg Gugger, Barbara P. Martin, Patrick & Monika Roth, TanJA Aebli, Thorsten Maier, Mireille & Stephan Plank, Georg Frutiger, Restaurant Chlöpfen, Rosemarie Graf, Fabrizio Gessa, Marcel Holenstein, Pascal Werner, Maya Bollmann Keller, Veronique Roffler, Margot Köppl, Hanni & Mario Poltera.

Alle Werber (ausser die Vorsteherschaft und die Geschäftsstelle) wurden mit einem Fr. 20.- Goldfisch-Gutschein belohnt. Wer Ende 2024 die meisten Goldfische geworben hat, erhält zusätzlich einen Goldfisch-Gutschein im Wert von Fr. 100.-.

Gönner für den Goldfisch

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

Markus Franz Schökle & Pauline Neuenschwander, Hermann Scherrer, Sven Schöpfer, Rosemarie Graf, Andrea & Agi Ghisletti, Ruth Keller, Hansueli Eichenberger

Wir trauern um unsere Mitglieder

- Netz 12: Louis Armin Hammer (Ehrenfisch)
Netz 13: Dr. Martin Sturzenegger
Netz 13: Walter August Imthurn

Den Trauerfamilien sprechen wir unser tiefes Mitgefühl aus. Wir werden den Verstorbenen ein ehrendes Andenken bewahren.

Aus dem Goldfisch ausgetreten per Ende Mai

Das Restaurant Tropengarten in Frutigen wurde leider geschlossen.

Wo unsere Goldfische sonst noch glänzen

Beat F. Hostettler, Netzmeister 06. Aare/Bern, wurde in den Vorstand von GastroBern gewählt. Wir gratulieren!

Wissenswertes aus dem Goldfischteich

Zuwachs im Netz 07 Berner Oberland

Wir heissen [Irlanda Perez](#) herzlich willkommen und wünschen für ihr neues Amt alles Gute!



Wir bedanken uns herzlich für die grosszügigen Gönnerbeiträge zu unserer 55. Generalversammlung

Otto's AG, Sursee
Casa del Vino SA, Dietikon
2sic internet solutions GmbH, Buchs
G. Bianchi AG, Zufikon
Wiget Getränke GmbH, Brunnen
Carrosserie Grünig, Münchenbuchsee

Raiffeisenbank Rigi Genossenschaft,
Küssnacht am Rigi
Victorinox Retail Schweiz AG, Brunnen
Schwob AG, Burgdorf
Erlebnisregion Mythen, Brunnen
Hügli Nahrungsmittel AG




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




Fr, 28.06., 13:45 Uhr | Netz 18,
Sihlsee/Walensee
Vreny Gruber-Meier, Netztreffen mit
«Heidi»-Musical und 20-Jahre Jubiläum
Walensee-Bühne
Restaurant Seehus, Quinten

Sa, 29.06., 14.30 Uhr | Netz 09,
Aargau/Luzerner Hinterland
Monika Fischbacher,
Jubiläums-Netztreffen (10-Jahre)
Hotel-Speiserestaurant Hallwyl, Seengen

Sa, 29.06., 11:30 Uhr | Netz 08,
Basel und Umgebung
Dominique Brändle, Netztreffen
Gasthof zum Goldenen Sternen, Basel

Mi, 03.07., 11:45 Uhr | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
Vreni Jost-Streiff, Netztreffen
Restaurant Sternen, Walchwil

Sa, 13.07., Abend | Netz 20,
Engadin/Mittelbünden
Vreni Jost-Streiff, Netztreffen
Restaurant Murtaröl, Plaun da Lej

Do, 18.07., 09:30 Uhr oder 12:00 Uhr
Netz 05, Bielersee/Solothurn
Heinz Weber, Ehrenfischtreffen 2024
Hotel Bären, Twann

Sa, 20.07., 11:30 Uhr | Netz 05,
Bielersee/Solothurn
Daniel Karrer, Netztreffen
Gasthof Brücke, Hagneck

Sa, 27.07., Mittag | Netz 16,
Unterer Bodensee/Thurgau
Hermann Scherrer, Netztreffen
Lilienberg, Ermatingen

Sa, 03.08., Mittag | Netz 09,
Aargau/Luzerner Hinterland
Monika Fischbacher, Netztreffen
Restaurant FAHR, Künten/Sulz

Termine (Stand 11.6.2024)



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

Mo, 05.08., Mittag | Netz 14,
Zürichsee/Oberland
Peter Gruber, Netztreffen
Restaurant Johannsburg, Altendorf

Fr, 09.08., 18:30 Uhr | Netz 06,
Aare/Bern
Beat F. Hostettler, Netztreffen
Ristorante La Caletta, Muri b. Bern

Fr, 09.08., 18:30 | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
Willi Keller, Netztreffen
Gasthaus Schwyzer Stubli, Schwyz

Mi, 21.08., ab 11:30 Uhr | Netz 15,
Schaffhausen/Rhein
Willi Keller,

Jubiläums-Netztreffen (15 Jahre)
Hotel Alte Rheinmühle, Büsingen

Sa, 24.08., 11:30 Uhr | Netz 08,
Basel und Umgebung
Dominique Brändle, Netztreffen
HOTEL SCHIFF AM RHEIN, Rheinfelden

Sa, 31.08., Abend | Netz 20,
Engadin/Mittelbünden
Vreni Jost-Streiff, Netztreffen
Das Homann, Samnaun-Ravaisch

Sa, 31.08., 11:30 Uhr | Netz 05,
Bielersee/Solothurn
Daniel Karrer, Netztreffen
Restaurant Grenchner Hof/
Robi's Enoteca, Grenchen

Sa, 07.09., 11:30 Uhr | Netz 17,
Oberer Bodensee/St. Gallen/
Appenzell
Marcello Gentina, Netztreffen
Dorfhus Gupf, Rehetobel

So, 08.09., 11:30 Uhr | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
Geschäftsstelle, Netztreffen
Zeno's Restaurant Rütli, Zug

Di, 10.09., Mittag | Netz 14,
Zürichsee/Oberland
Peter Gruber,
Jubiläums-Netztreffen (10 Jahre)
Gasthof Hirschen am See, Obermeilen

Sa, 14.09., Mittag | Netz 19,
Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein
Markus Krüger, Netztreffen
Hotel Seehof, Walenstadt

Sa, 14.09., ab 16:30 Uhr | Netz 09,
Aargau/Luzerner Hinterland
Monika Fischbacher, Netztreffen
Seehotel Beinwil am See,
Beinwil am See

Sa, 21.09., 18:45 Uhr | Netz 10,
Luzern
Fabrizio Gessa,
Jubiläums-Netztreffen (5-Jahre)
Romantik Hotel Beau Rivage, Weggis

Sa, 21.09., 18:00 Uhr | Netz 16,
Unterer Bodensee/Thurgau
Hermann Scherrer, Netztreffen
Restaurant Krone, Ermatingen

Fr, 27.09., Abend | Netz 20,
Engadin/Mittelbünden
Vreni Jost-Streiff, Netztreffen
Kochendörfer's Hotel Albris,
Pontresina

Sa, 28.09., 11:30 Uhr | Netz 05,
Bielersee/Solothurn
Daniel Karrer,
Jubiläums-Netztreffen (15-Jahre)
Restaurant zum Alten Schweizer, Twann

So, 29.09., Mittag | Netz 13,
Zürich/Thur
Irene Demuth, Netztreffen
Restaurant Steinfels, Ellikon a. d. Thur

Sa, 05.10., 11:30 Uhr | Netz 08,
Basel und Umgebung
Dominique Brändle, Netztreffen
Park-Hotel am Rhein, Rheinfelden

Sa, 12.10., 11:30 Uhr | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
Daniel Karrer, Abschieds-Netztreffen
Seerestaurant Bellevue, Brunnen

Sa, 19.10., ab 11:30 Uhr | Netz 15,
Schaffhausen/Rhein
Willi Keller, Netztreffen
Schlössli Wörth, Neuhausen am Rheinfall

Sa, 26.10., 11:30 Uhr | Netz 05,
Bielersee/Solothurn
Daniel Karrer, Netztreffen
Restaurant Hotel Seeblick, Mörigen

Sa, 26.10., Mittag | Netz 09,
Aargau/Luzerner Hinterland
Monika Fischbacher, Netztreffen
Wirtshaus zur Heimat, Ehrendingen