

## Der schrägste Gastrofürer der Schweiz

Kategorie: High-End Mittwoch, 12. Februar 2025 16:39

---



**Seit über fünf Jahrzehnten wacht die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch über die hohe Kunst der Fischküche in der Schweiz. Mit ihrem «Guide Fischelin» adelt sie die besten Fischrestaurants des Landes – und beweist dabei, dass kulinarische Rituale durchaus mit einem Augenzwinkern gepflegt werden können.**

Es gibt gastronomische Institutionen, die wirken so traditionsbeladen, dass man meint, ihre Urkunden seien auf Pergament geschrieben. Und dann gibt es die [Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch](#), die seit 1969 auf ebenso kultivierte wie launige Weise ihr Verdikt über die besten Fischrestaurants der Schweiz spricht.

In der Welt der Gastrokritik, wo sich Michelin und GaultMillau mit ernsthafter Hingabe den Sternen und Punkten widmen, pflegt die Tafelgesellschaft einen anderen Stil: Ihre Auszeichnung, der Goldene Fisch, ist weder Punktesystem noch Punktlandung – sondern ein

## Der schrägste Gastrofürer der Schweiz

Kategorie: High-End Mittwoch, 12. Februar 2025 16:39

---

Ehrenzeichen, das vor allem Genuss, Handwerk und den respektvollen Umgang mit der bevorzugt lokalen Fisch-Küche würdigt.

### Ein Preis mit Stil und Humor

Hinter dieser fast 50-jährigen Tradition steht ein Kreis von landesweit rund 1'000 Connaisseurs, der in feierlichem Rahmen Tafeltreffen abhält, bei denen mehr als nur degustiert wird: Hier wird Fischkultur zelebriert. Die Mitglieder – Gastronomen, Produzenten, Händler und passionierte Feinschmecker – eint das Ziel, qualitativ herausragende Fischküche zu fördern.

Dass ihr oberster Repräsentant, Tafelmeister **Hansjürg Gugger**, der diesen Liebhaber-Zirkel anführt, im vergangenen Jahr mit dem «Gastrobär 2024» des Gastronomen-Verbands der Stadt Bern ausgezeichnet wurde, ist eine hübsche Pointe. Denn es beweist, dass diese Gesellschaft nicht nur feierliche Würde, sondern auch realen Einfluss auf die Gastronomieszene hat.

Laut [Erhebungen des Fachmagazins «Salz & Pfeffer»](#) beschert die Tafelgesellschaft im Rahmen ihrer Mitglieder-Essen der Schweizer Fischgastronomie einen jährlichen Umsatz von gegen einer halben Million Franken.

### Zürichs goldene Adressen

In ihrem neuesten [«Guide Fischelin»](#), der seit 1969 und bis heute in gedruckter Form publiziert wird, hat die Tafelgesellschaft jene Restaurants ausgezeichnet, die im Jahr 2025 die fischbezogene Kulinarik in besonderem Glanz erstrahlen lassen. In Zürich fiel die Wahl auf fünf Adressen, die für exzellente Fischküche stehen:

1. Die klassische [Hummer- und Austernbar im Hotel St. Gotthard](#), ein Hort zeitloser Eleganz im Art-Déco-Stil für Liebhaber edler Meeresfrüchte.
2. Das [IOANNIS Restaurant](#), wo mediterranes Raffinement auf Schweizer Perfektion trifft.
3. Das traditionsreiche Restaurant [La Soupière im Hotel Schweizerhof](#), ein Tempel der gehobenen französischen Fischküche.
4. Das [Ristorante Bianchi](#), geführt von der gleichnamigen Fischhändler-Dynastie – mit direktem Draht zu den besten Fanggründen.
5. Das [Zunftthaus zur Waag](#), wo Fischgerichte eine feine, historische Note erhalten.

Vielleicht liesse sich darüber diskutieren, ob diese Liste tatsächlich das definitive Best-of der Zürcher Fischgastronomie darstellt – aber genau das macht den Guide Fischelin so besonders: Er ist weniger eine unantastbare Rangliste als vielmehr eine charmante Liebeserklärung an die

## **Der schrägste Gastroführer der Schweiz**

Kategorie: High-End Mittwoch, 12. Februar 2025 16:39

---

hohe Kunst der Fischküche.