

parfait!



Sancerre Comte Lafond
Baron Patrick de Ladoucette



RIEGGER

Weinkeller Riegger AG, Langgass, 5244 Birrhard, 056 201 41 41, riegger.ch

DO
OC

OONA 
CAVIAR

AUS DEN SCHWEIZER ALPEN

Rein. Natürlich. Nachhaltig.
Geniessen Sie den
einzigsten Schweizer Kaviar.

Pur. Naturel. Durable.
Plaisir suprême du caviar
de l'Oberland bernois.



www.oona-caviar.ch/shop

Guide Fischelin 2018



Tafelgesellschaft
zum Goldenen Fisch
La Confrérie du Poisson d'Or
Confraternita del Pesce d'Oro

2018



Das Rheinufer für Feinschmecker.

Unsere Küche ist ausgezeichnet! Für ihre Fischspezialitäten zum Beispiel mit dem begehrten „Goldenen Fisch“. Geniessen Sie feine Köstlichkeiten in unseren Restaurants oder auf der Park- oder Rheinterrasse. Vom Apéro bis zu Banketten finden Sie hier immer den passenden Rahmen. Und unser Service sorgt dafür, dass es Ihnen an nichts fehlt.



 park-hotel am rhein
im Parkresort Rheinfeldern ★★★★★

T +41 61 836 66 33 www.park-hotel.ch



Ihre Kreationen, unsere Zutaten

Mit unseren Dessert-, Back- und Glacemischungen garantieren wir Ihnen neben einer grossen Vielfalt in der Dessertküche auch einfachste Zubereitung, sicheres Gelingen und zufriedene Gäste. Den Ideen und Kreationen in Ihrer Küche sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Mehr Informationen erhalten Sie gerne direkt oder über unsere Webseite.

Agrano AG, CH-4123 Allschwil, Telefon 061 487 72 72, www.agrano.ch

 **AGRANO**



**Ihr zuverlässiger Gastropartner
für Frischfisch und Comestibles-Produkte**



POLAR
comestibles

Tel. 061 717 92 40 | info@polarag.ch | www.polarag.ch



**Fischküchen mit Auszeichnung
Cuisines de Poisson recommandées
Cucine di pesce premiate**

**Tafelgesellschaft
zum Goldenen Fisch
La Confrérie du Poisson d'Or
La Confraternita del Pesce d'Oro**

Gegründet / Fondé en / Fondata nel 1969

Verkaufspreis / Prix de vente / Prezzo di vendita: CHF 3.-

Legende / Légende / Leggenda

Preise / Prix / Prezzo:

L:	Lunchteller ab Prix repas à partir de Piatto del giorno da
BL:	Businesslunch ab Businesslunch à partir de Prezzo menu da
M:	Preis Menü ab Prix menu à partir de Prezzo menu da

Plätze / Place / Posti:

R:	Restaurant Restaurant Ristorante
S:	Saal Salle Sala
G:	Garten
J:	Jardin
G:	Giardino
T:	Terrasse Terrasse Terrazza
WG:	Wintergarten
JH:	Jardin d'hiver
V:	Veranda
P:	Pavillon Pavillon Padiglione
WK:	Weinkeller
CV:	Cave à vin
CV:	Cantina dei vini

Symbole / Symboles / Simboli



Anzahl Parkplätze: 8
Nombre de places de parc: 8
Posteggi a disposizione: 8



Parkhaus in der Nähe
Parking à étages
Autosilo



Hundeverbot
Interdit aux animaux
Animali non ammessi



Rauchverbot
Non-fumeur
Vietato fumare



Separate Räume für Raucher und
Nichtraucher, bzw. rauchfreie Zeiten
Salles fumeurs et non-fumeurs
et/ou heures non-fumeurs
Sale separate per fumatori e non
fumatori, risp. zone non fumatori



Rollstuhlgängig
Accès handicapés
Accessibile con sedia a rotelle



Wickeltisch



Mitglied bei Trägerverein Culinarium – Gütesiegel für regionale Produkte



Gilde-Betriebe

**Herkunft der Fische / Origine des poissons /
Provenienza dei pesci:**



von Berufsfischer
Pêcheur professionnel
dal pescatore professionista



von Händler/Comestible
Commerçant
dal commerciante

Unsere Netze / Nos filets / Le nostre reti

66 ●



1 Romandie

2 Rhône / Rottu

4 Fribourg / Freiburg

5 Bielersee / Solothurn

6 Aare / Bern

7 Berner Oberland

8 Basel und Umgebung

9 Aargau / Luzerner Hinterland

10 Luzern



- 12 Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- und Urnersee
- 13 Zürich / Thur
- 14 Zürichsee / Oberland
- 15 Schaffhausen / Rhein
- 16 Unterer Bodensee / Thurgau

- 17 Oberer Bodensee / St. Gallen / Appenzell
- 18 Sihlsee / Walensee
- 19 Alpenrhein / Fürstentum Liechtenstein
- 20 Engadin / Mittelbünden
- 21 Ticino

Aus dem Inhalt

Sinn und Zweck der Tafelgesellschaft	9
Die 7 Goldenen Regeln	14
Voraussetzungen	17–18
Ausgezeichnete Fischrestaurants – Aufteilung alphabetisch nach Ortschaften	28–34
Wichtig	36
Die 112 Goldenen Fisch-Restaurants im Einzelnen	37–149
Die Berufsfischer	151–153
Vorstehererschaft	155
Kontrollstelle / Vereinigung der Ehrenfische / Zeitschrift / Internet	156
Netzmeister und Vize-Netzmeister	158–165
Beitrittserklärung	167–168
Lobes-Anzeige	171–172
Beanstandung	173–174

Für Ihre Gäste nur das Beste

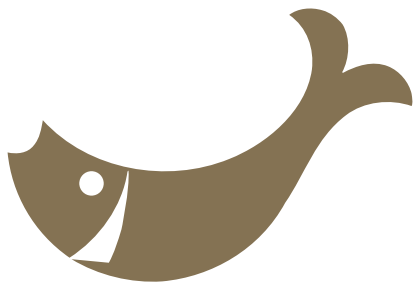


REIS
MÜHLE
BRUNNEN
fair & good

www.reismuehle.ch

Table des matières

Motif et but de la Confrérie	10
Les 7 règles d'or	15
Conditions	20–22
Les restaurants Poissons d'Or classés par localités	28–34
Important	36
Les 112 restaurants Poisson d'Or en détail	37–149
Les pêcheurs professionnels	151–153
Conseil prévôtal	155
Vérificateurs des comptes / Association des Poisson d'honneur Périodique / Internet	156
Maîtres de filet et Vice-Maîtres de filet	158–165
Déclaration d'adhésion	169–170
Avis de blâme	175–176



Indice

La Confraternita del Pesce d'Oro	12
Le 7 regole d'oro	16
Condizioni preliminari	24–26
I ristoranti premiati – ordinati alfabeticamente secondo la località	28–34
Importante	36
I 112 ristoranti del Pesce d'Oro in dettaglio	37–149
I pescatori professionisti	151–153
Consiglio Direttivo	155
Ufficio di revisione / Associazione dei «Pesci d'Onore» / Rivista / Internet	156
Capo-Reti e Vice Capo-Reti	158–165

Ideal für Ihr Frittieröl - Management
Die VITO® - Produktlinie

VITO® X1
Frittierölfilter

VITO® 30/50/80
Frittierölfilter



Vorteile der VITO® Frittierölfilter

- ♦ Verlängert die Lebensdauer Ihres Frittieröls
- ♦ Verbessert Qualität und Geschmack
- ♦ Spart Arbeitszeit und Kosten

Für weitere Informationen zu unseren Produkten,
melden Sie sich einfach bei uns:
VITO Schweiz - Toni Thoma
Tel.: 055 611 51 04 - t.thoma@VITO.ag - www.VITO.ag

www.VITO.ag

Sinn und Zweck der Tafelgesellschaft

Die Gründer haben im selbstgeschaffenen «Gesetz» festgelegt, dass es ihnen in erster Linie darum geht, die Fischkochkunst im Gastgewerbe landauf, landab zu fördern. Wenn immer möglich, soll den edlen Fischen aus unseren heimischen Gewässern die gebührende kulinarische Ehre angetan werden. Das Ziel wird durch die Auszeichnung von Gaststätten mit hervorragender Fischküche zu erreichen versucht. Einem solchen Restaurant wird die blaue Tafel mit dem goldenen Fisch-Signet verliehen. Diese Auszeichnung ist kein Orden «auf Lebenszeit», sondern muss jedes Jahr neu bestätigt werden und wird, wenn der Betrieb den Ansprüchen nicht genügt, entzogen. Die Tafelgesellschaft gibt ausserdem für ihre Mitglieder alljährlich einen umfangreichen «Guide Fischelin» heraus, in welchem die «Goldenen Fisch-Restaurants» mit ihren Spezialitäten ausführlich beschrieben sind.

Die Auszeichnungstafel

Die Auszeichnung kann einem kleinen Fischbeizli mit gepflegtem Service wie einer bestbekanntesten Hostellerie verliehen werden. Restaurateure oder anderweitig im Gastgewerbe tätige Gastronomen können ebenfalls Gesellschafter werden, haben damit aber noch keinen Anspruch auf die blaugoldene Tafel. Diese Auszeichnung erfolgt vielmehr nur auf Grund eines längeren, anonym durchgeführten Testverfahrens nach festgelegten Kriterien und braucht die Empfehlung des Netzmeisters und die Stimmenmehrheit der Vorsteherschaft.

Allgemeines

Die Institution des «Goldenen Fisches» ist in kurzer Zeit zu einem nicht zu unterschätzenden Faktor des Gastgewerbes und der Fischkochkunst geworden. Sie ist aber auch der schweizerischen Berufsfischerei (www.schweizerfisch.ch) und damit letzten Endes unseren Gewässern von grossem Nutzen.

Geschäftsstelle

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Verena Burkhard
Bützbergstrasse 2
4912 Aarwangen
Tel. 062 923 47 14
info@goldenerfisch.ch
www.goldenerfisch.ch

Motif et but de la Confrérie

Les fondateurs ont stipulé dans la «Charte» que leur premier but est d'encourager la préparation gastronomique du poisson dans la restauration de notre pays. Il s'agit notamment de mettre en valeur les nobles variétés de poissons des eaux helvétiques. A cette fin, la Confrérie distingue les restaurants qui pratiquent une cuisine de poisson particulièrement fine. Lesdits établissements se voient décerner l'écusson bleu frappé d'un poisson d'or. Cette distinction n'est pas attribuée à titre définitif, mais doit être confirmée chaque année. Elle peut être retirée si besoin est. Par ailleurs, la Confrérie édite annuellement à l'intention de ses membres le présent «Guide gastronomique du poisson» («Guide Fischelin») où sont décrits en détail les «Restaurants Poisson d'Or», avec leurs spécialités.

L'écusson bleu et or

Cette distinction peut être décernée aussi bien à un petit restaurant à poisson au service soigné qu'à l'hostellerie renommée. Les restaurateurs et autres professionnels de la restauration et de l'hôtellerie peuvent également devenir sociétaires de la Confrérie, sans pour autant pouvoir prétendre à l'écusson bleu et or. Cette distinction n'est accordée qu'après un examen prolongé, conduit de façon anonyme et selon des critères déterminés. Elle requiert la recommandation du Maître de filet et la majorité des voix du Conseil prévôtal.

Généralités

La Confrérie du Poisson d'Or est devenue rapidement une institution estimée dans le domaine de la restauration et particulièrement dans l'art de la préparation du poisson. Son action est également un plus pour les pêcheurs professionnels suisses (www.schweizerfisch.ch), et par là pour les cours d'eau et lacs du pays.

Agence

Confrérie du Poisson d'Or
Verena Burkhard
Bützbergstrasse 2
4912 Aarwangen
Tél. 062 923 47 14
info@goldenerfisch.ch
www.goldenerfisch.ch

Immer das richtige Öl zur Hand



Das ideale Sortiment für unterschiedliche Anwendungen.

Um in der Profiküche herausragende Qualität bieten zu können, sollten Sie stets das richtige Öl verwenden. Bei Florin finden Sie eine grosse Auswahl an Ölen für unterschiedlichste Einsätze: zum Kochen und Frittieren ebenso wie für Salatsaucen und Vorspeisen. Fragen Sie uns!



Scopo e obiettivi della Confraternita

I fondatori hanno stabilito «in una propria legge», di voler promuovere innanzitutto l'arte culinaria del pesce nell'ambito gastronomico in tutte le regioni svizzere. In particolare, si intende considerare i pesci pregiati delle nostre acque dolci. L'obiettivo è raggiunto tramite il riconoscimento di ristoranti che propongono una cucina eccellente. A tali esercizi è conferita l'insegna blu con il logo del pesce d'oro. La distinzione non è un'onorificenza a vita, ma deve essere riconfermata di anno in anno. Essa è ritirata nel caso in cui l'esercizio gastronomico non rispetta le esigenze descritte nelle 7 regole d'oro e nelle condizioni di conferimento e mantenimento dell'insegna. La Confraternita pubblica annualmente per i soci un «Guide Fischelin» in cui sono descritti dettagliatamente i ristoranti del Pesce d'Oro con le loro specialità.

L'insegna

Il riconoscimento può essere attribuito sia a una piccola osteria che propone specialità di pesce con un servizio adeguato sia a un famoso ristorante o albergo. I ristoratori o i gastronomi attivi in altro modo in ambito gastronomico possono iscriversi anche come socio semplice, senza tuttavia poter rivendicare alcun diritto sull'insegna blu con il pesce d'oro. L'assegnazione dell'onorificenza avviene seguendo un iter ben preciso, con procedure di test anonime secondo criteri prestabiliti e necessita inoltre dell'approvazione del Capo-Rete della regione e della maggioranza dei voti del Consiglio Direttivo.

Generale

L'istituzione del «Pesce d'Oro» è diventata in breve tempo un fattore assai importante nella realtà gastronomica e culinaria del pesce. Inoltre, essa è anche di grande utilità per la pesca professionale in Svizzera (www.schweizerfisch.ch) nonché per i nostri fiumi e laghi.

Sede della società

Confraternita del Pesce d'Oro
Verena Burkhard
Bützbergstrasse 2
4912 Aarwangen
Tel. 062 923 47 14
info@goldenerfisch.ch
www.goldenerfisch.ch



15% Kennenlernrabatt - jetzt sichern!



Schweizer Weinatelier
Atelier du vin Suisse | Atelier del vino Svizzera

Geben Sie den Promotionscode „**SWA18**“ bei Ihrer **Onlinebestellung** unter www.schweizer-weinatelier.ch ein und profitieren Sie von 15% Kennenlernrabatt auf alle Weine.

Angebot gültig bis 31.12.2018

Die 7 Goldenen Regeln der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

1. Die Verleihung der Auszeichnung der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch erfolgt nur an Gastronomiebetriebe, bei denen der frische Fisch besonders gepflegt wird. Wenn immer möglich muss einheimischer Fisch den Schwerpunkt im Angebot bilden.
 2. Das Angebot an Fisch-, Schalen- und Krustentiergerichten umfasst auch regionale und/oder Hausspezialitäten.
 3. Fachgerechte Beratung über die Auswahl an Gerichten wird erwartet.
 4. Das Weinsortiment ist auf das Fischangebot abgestimmt.
 5. Die Präsentation der Gerichte spricht den Gast an.
 6. Das Preis-/Leistungsverhältnis stimmt überein.
 7. Die Identifikation des Betriebes mit der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch ist erkennbar.
-



Les 7 règles d'or de la Confrérie du Poisson d'Or

1. La distinction de la Confrérie du Poisson d'Or est attribuée uniquement à des établissements gastronomiques par lesquels le poisson frais est particulièrement bien apprêté. Dans la mesure du possible, le poisson du pays doit constituer le point d'orgue des plats proposés.
 2. L'offre en poissons, coquillages et crustacés comprend également des spécialités régionales et/ou de la maison.
 3. Des recommandations de professionnels concernant le choix des plats sont attendus.
 4. L'assortiment des vins est harmonisé avec les propositions de poissons.
 5. La présentation des plats doit plaire aux hôtes.
 6. Le rapport qualité-prix doit s'avérer satisfaisant.
 7. On doit pouvoir identifier l'établissement avec la Confrérie du Poisson d'Or.
-



Le 7 regole d'oro della Confraternita del Pesce d'Oro.

1. Il conferimento del riconoscimento della Confraternita del Pesce d'Oro spetta unicamente a esercizi gastronomici presso cui il pesce fresco è curato con passione e delicatezza. Nel limite del possibile è preferita la valorizzazione del pesce indigeno nell'offerta.
 2. Le proposte di piatti di pesce, molluschi e crostacei devono tener conto anche delle specialità regionali e/o della casa.
 3. Ci si aspetta una consulenza professionale sulle scelte della carta e delle eventuali proposte del giorno.
 4. L'assortimento di vini armonizza con l'offerta di pesce.
 5. La presentazione dei piatti della carta ispira l'ospite in modo piacevole.
 6. Il rapporto prezzo-prestazioni è adeguato.
 7. L'identificazione dell'esercizio gastronomico con la Confraternita del Pesce d'Oro è ben riconoscibile.
-



Anforderungs-Profil für das Prädikat «Fischküche mit Auszeichnung» der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

I. Grundsätzliches

Wer als Gast einen Betrieb mit dem Prädikat «Fischküche mit Auszeichnung» aufsucht, um hervorragend zubereiteten und zuvorkommend servierten Fisch in angenehmer Umgebung zu geniessen, erwartet, dass

- der Fisch im Angebot dieses Lokals speziell gepflegt wird;
- das Servicepersonal hauptsächlich auf das aktuelle Fischangebot aufmerksam macht, über die Herkunft der Fische (wahrheitsgetreu) informiert ist und entsprechend orientieren kann, sowie die zum Fisch passenden Weine des Lokals kennt;
- auch die Speisekarte dem Fisch diesen Vorrang einräumt (entweder mit Hilfe einer speziellen Fischkarte, die dem Gast zuerst gereicht wird, oder zumindest mit dem Fischangebot an erster Stelle in der allgemeinen Speisekarte).

Der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch genügt es deshalb nicht, wenn ein Betrieb mit exzellenter Küche und gepflegtem Service neben vielem anderem so nebenbei auch noch ausgezeichnete Fische anbietet. Wer als «Fischküche mit Auszeichnung» anerkannt werden und diese Auszeichnung behalten will, muss bereit sein, dem Süsswasserfisch aus einheimischen Gewässern auf den Speisekarten einen bevorzugten Stellenwert einzuräumen. Es können aber auch Zuchtfische, Fische aus ausländischer Herkunft, Schalen- und Krustentiere in das Angebot eingebaut werden. Wichtig, die Herkunft muss zwingend deklariert werden!

II. Folgerungen

Gestützt auf diese grundsätzlichen Erwägungen und unter Berücksichtigung der Ergebnisse einer an der Tagung der GF-Restaurateure vom 24. Oktober 2000 geführten Diskussion hat die Vorsteherschaft der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch die Anforderungen an die Betriebe im Zusammenhang mit der Verleihung und der Belassung des Prädikats «Fischküche mit Auszeichnung» wie folgt konkretisiert:

1. Fischangebot

- Das Angebot umfasst im Minimum 5 Fischgerichte oder mindestens einen Drittel der Hauptspeisen. Von diesen sollen mindestens 3 Fische aus einheimischen Gewässern sein. Es können aber auch Zuchtfische, Fische aus nachhaltiger Fischerei ausländischer Herkunft, Schalen- und Krustentiere sein. Wichtig: Die Herkunft muss zwingend deklariert werden! Fische, die auf der roten Liste vom WWF erscheinen, dürfen nicht angeboten werden. Ausnahmen müssen mit der Vorsteherschaft abgesprochen sein.
- Unter den Vorspeisen sollen mindestens 2 bis 3 Fischgerichte sein. Kleine Portionen von Hauptspeisen können als Vorspeisen angeboten werden; auch muss der Gast

- die Möglichkeit haben, eine Portion Hauptspeise (nur bei Plattenservice) als Vorspeise für zwei Personen (ohne Aufpreis!) zu verlangen.
- Bei Betrieben in Gemeinden, die über eigene Fischfanggründe verfügen oder an solche angrenzen, müssen wenn möglich Fänge aus diesen Fischgründen unter dem Motto «es hat, so lange es hat» den Schwerpunkt im Fischangebot bilden.
- Die Herkunft der Fische ist zu deklarieren.

2. Identifikation mit dem Goldenen Fisch

Die Zugehörigkeit eines Betriebes zur Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch muss auf Anhieb erkennbar sein. Eine mehr oder weniger verwitterte Tafel neben einem der möglicherweise mehreren Eingänge genügt nicht. Die Vorsteherschaft verlangt vielmehr:

- eine saubere, nicht verwitterte Tafel bei jedem Eingang (alte Tafeln können jederzeit kostenlos ausgetauscht werden; ebenso kann bei Bedarf eine zweite Tafel angefordert werden. Für darüber hinaus begründet benötigte zusätzliche Tafeln werden die Selbstkosten in Rechnung gestellt)
- GF-Kennungen im Lokal selbst (z.B. Tischstandarten)
- GF-Signet in Inseratewerbungen usw.
- das Auflegen von den Gästen leicht zugänglichem Werbematerial der Tafelgesellschaft (wie beispielsweise Informationsfolder für die Mitgliederwerbung [mit Anspruch auf Werbepremie], Zeitschriften, allenfalls Guides).

Wünschbar ist ausserdem:

- das GF-Signet auf der Fischkarte bzw. beim Fischangebot in der allgemeinen Speisekarte und auch in Aushängen an den Aussenwänden (z.B. Verkleinerung der Auszeichnungstafel in Form von Selbstklebe-Etikettchen)
- GF-Signet auf Rechnungsformularen
- das GF-Signet auf Werbedrucksachen (Hausprospekte usw.)
- das Hissen der GF-Fahne an allenfalls vorhandenen Fahnenmasten.

Von der Vorsteherschaft der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch so beschlossen am 6. Februar 2010 in Frutigen.

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Der Tafelmeister



Tino Alberto Stöckli

Profil d'exigences pour le titre «Cuisine de Poisson recommandée» de la Confrérie du Poisson d'Or

I. Principes

L'hôte qui fréquente un établissement couronné du titre «Cuisine de Poisson recommandée» afin de savourer, dans un environnement agréable, du poisson très bien préparé, s'attend à ce que:

- le poisson proposé dans ce restaurant soit particulièrement bien apprêté;
- les serveurs le rendent attentifs principalement à l'offre actuelle de poissons ainsi qu'à leurs provenances (conformément à la vérité), qu'ils puissent aussi le conseiller et qu'ils connaissent également les vins de l'établissement se mariant le mieux aux poissons;
- la carte réserve une place prépondérante aux poissons (soit grâce à une carte des poissons spéciale qui sera, en premier lieu, proposée à l'hôte, ou soit en faisant figurer les spécialités de poissons au moins à la première place sur la carte normale).

De ce fait, aux yeux de la Confrérie du Poisson d'Or, cela ne suffit pas, qu'un restaurant possédant une excellente cuisine et un service soigné offre à côté de beaucoup d'autres plats également quelque poisson, même si celui-ci y est excellent. Le restaurateur qui veut être récompensé du titre «Cuisine de Poisson recommandée» ou qui désire le conserver, doit être prêt à accorder une place particulière et visible d'emblée au poisson (ainsi qu'éventuellement aux coquillages et crustacés).

II. Conséquences

Prenant pour base ces considérations principales et tenant compte des résultats des discussions tenues lors de la réunion des restaurateurs du Poisson d'Or du 24 octobre 2000, le Conseil prévôtal de la Confrérie du Poisson d'Or a concrétisé les exigences faites aux établissements quant à l'accord et au maintien du titre «Cuisine de Poisson recommandée» comme suit:

1. Offre de poissons

- L'offre comprend au minimum 5 plats de poisson ou au moins un tiers des mets principaux. Parmi les plats de poisson proposés, au moins 3 poissons doivent être, si possible, des eaux indigènes. Des poissons d'élevage avec label bio ou des poissons d'eau douce et des poissons de mer, provenant de la pêche durable, sont admis au cas où des poissons venant des eaux indigènes ne sont pas disponibles. Des poissons qui figurent sur la liste rouge du WWF ne sont pas admis d'être proposés. Des exceptions doivent être convenues avec le Conseil prévôtal.
- Parmi les entrées, il doit y avoir au moins 2 à 3 plats à base des plats de poisson. De petites portions provenant des mets principaux peuvent être proposées comme

**POMMES POISSONS
KNUSPRIG &
ZART**



- entrées. Aussi le client doit avoir la possibilité de commander une portion d'un met principal (lors du service sur plat seulement) comme entrée pour deux personnes (ceci sans majoration du prix!).
- Pour les établissements situés dans des communes disposant de leur propre site de pêche ou qui y sont limitrophes, les pêches réalisées dans ces sites doivent, si possible, former le point capital dans l'offre de poissons, selon la devise «il y en a tant qu'il y en a».
- L'origine des poissons est à déclarer.

2. Identification avec le Poisson d'Or

L'appartenance d'un établissement à la Confrérie du Poisson d'Or doit être reconnaissable d'emblée. Une plaque plus ou moins confuse, à côté d'une des portes d'entrée d'un restaurant, ne suffit pas. Le Conseil prévôtal exige beaucoup plus:

- Une plaque propre, ne portant pas à confusion, près de chaque entrée (les plaques usagées peuvent être échangées en tout temps gratuitement; de même, on peut obtenir, si besoin est, une deuxième plaque. Pour ce qui est des plaques demandées en plus de deux, les frais y incombant seront facturés)
- Des signes distinctifs du Poisson d'Or dans le restaurant lui-même (par ex. étendards sur les tables)
- Le logo du Poisson d'Or dans les annonces publicitaires etc.
- La pose de matériel publicitaire de la confrérie accessible aux hôtes (comme par exemple des brochures informatives pour le recrutement de membres [avec droit à des primes], gazettes et, à la rigueur, des guides).
- Il est par ailleurs souhaitable que:
 - Le logo du Poisson d'Or apparaisse sur la carte des poissons ou sur la carte générale vers les propositions de poissons et également sur les pancartes se trouvant sur les murs extérieurs (par ex. des réductions des plaques de distinction sous forme de petits autocollants)
 - Le logo du Poisson d'Or soit sur les factures
 - Le logo du Poisson d'Or apparaisse sur les articles publicitaires imprimés (prospectus de l'établissement etc.)
 - Le drapeau du Poisson d'Or soit hissé; si des mâts sont à disposition.

Convenu comme ci-dessus par le Conseil prévôtal de la Confrérie du Poisson d'Or à Frutigen, le 6 février 2010.

Confrérie du Poisson d'Or
Le Maître-Prévôt



Tino Alberto Stöckli

SUPERSTAR
Die Frischhaltefolie für den Profi

- einfaches Abrollen (Säge + Slider)
- extrem reissfest
- stark haftende Folie

weita

MÉTHODE TRADITIONNELLE

Mauler

MAISON FONDÉE EN 1829

Méthode Traditionnelle
Mauler
CORDON-OR-BRUT

21. BRUNNER WEIN TRINKER • Kanton Bern
Mitglied der Schweizerischen Gesellschaft der ÖV

Le Prieuré St-Pierre
2112 Môtiers / NE

Tél. +41 (0) 32 862 03 03 • www.mauler.ch

Profilo delle esigenze per la qualifica «Premiata cucina del pesce» della Confraternita del Pesce d'Oro

I. Principi

L'ospite che visita un ristorante distinto con la qualifica «Premiata cucina del Pesce d'Oro» per godersi il pesce preparato in modo squisito e servito con cura in un ambiente gradevole si aspetta:

- che il pesce proposto sia valorizzato e curato in maniera particolare;
- che il personale di servizio sia informato e richiami l'attenzione principalmente sull'offerta attuale di pesce, e informi sulla provenienza del prodotto in modo veritiere e conosca i vini disponibili e adatti ai pesci proposti.
- che sulla carta, al pesce sia data una posizione di rilievo, ad esempio creando una carta separata per i piatti di pesce oppure dando la precedenza alle proposte di pesce sulla carta generale.

Alla Confraternita del Pesce d'Oro non basta dunque che un ristorante offra un'eccellente cucina con un servizio curato, e che tra le molte proposte figuri qualche pesce di buona qualità. Chi desidera ottenere il riconoscimento di «Premiata cucina del Pesce» o mantenere la propria insegna, devono essere disposti a valorizzare il pesce (ed eventualmente i molluschi e i crostacei) in modo idoneo e a rendere i propri piatti identificabili a prima vista.

II. Le Conclusioni

In conformità a queste considerazioni e tenuto conto dei risultati emersi dalle discussioni dei gastronomi della nostra associazione il 24 ottobre 2000, il Consiglio Direttivo della Confraternita del Pesce d'Oro ha reso concreto le richieste rivolte agli esercizi che desiderano ottenere o mantenere il riconoscimento «Premiata cucina del Pesce» come segue:

1. Le proposte di pesce

- Le proposte rappresentano come minimo 5 menu di pesce o un terzo della totalità delle proposte dei piatti forti. Tra le proposte di pesce, almeno tre corrispondano alla preparazione con pesci d'acqua dolce, preferibilmente da laghi svizzeri. Pesci d'allevamento «Bio» o pesci delle acque dolci o di mare e da pesca di dimostrata sostenibilità sono ammessi permessi nel caso in cui non fossero disponibili pesci provenienti da laghi svizzeri. Pesci che appaiono sulla Lista Rossa del WWF non sono permessi. Eccezioni sono da concordare con la Direzione della Confraternita.
- Gli antipasti devono comprendere almeno due a tre piatti di pesce. Sono ammesse proposte di porzioni ridotte di un piatto principale. L'ospite deve avere la possi-

täglich
geöffnet

Schiff
Hotel am Rhein



Nah am Wasser gebaut



Dinieren mit Rheinblick.
Bei uns vergiessen Sie
höchstens Freudentränen.

Hotel Schiff am Rhein ★★★
CH-4310 Rheinfelden, hotelschiff.ch

bilità poter ordinare una porzione di un piatto principale come antipasto per due persone senza sovrapprezzo (vale solo per delle proposte di menu con servizio di portata).

- I ristoranti situati in comuni che dispongono di riserve di pesca propria o confinano a essi, devono offrire possibilmente le catture di queste riserve secondo il motto «ce n'è, finché ce n'è» (fino a esaurimento delle scorte).
- È da dichiarare la provenienza dei pesci.

2. Identificazione con il Pesce d'Oro

L'appartenenza di un esercizio alla Confraternita del Pesce d'Oro deve essere riconoscibile a prima vista. Un'insegna rovinata dalle intemperie montata accanto a una delle molte entrate al locale non è sufficiente. Il comitato esige piuttosto:

- che ogni entrata dell'esercizio sia contrassegnata da un'insegna in perfetto stato. Le vecchie insegne possono essere sostituite gratuitamente in qualsiasi momento. Allo stesso modo è possibile richiedere una seconda insegna. Giustificando il motivo della richiesta è possibile ottenere più di due insegne al prezzo di costo.
- un riconoscimento ufficiale del Pesce d'Oro all'interno del locale (ad es. un gagliardetto)
- l'uso del logo del Pesce d'Oro nella propria pubblicità, ecc.
- l'esposizione di materiale pubblicitario della Confraternita del Pesce d'Oro, ad esempio l'opuscolo informativo con il modulo d'iscrizione per nuovi membri, la nostra rivista o dei «Guide Fischelin».
- Inoltre è auspicabile:
 - l'applicazione del logo del Pesce d'Oro sia sulla carta del pesce o all'interno della carta menu generale in concomitanza delle proposte di pesce, sia nell'albo di presentazione della carta. Sono disponibili degli adesivi oppure il logo in formato elettronico.
 - la presenza del logo sulle fatture
 - l'impiego del simbolo del Pesce d'Oro sul materiale pubblicitario, ad es. prospetti, ecc.
 - issare la bandiera del Pesce d'Oro.

Così deciso dal Consiglio Direttivo della Confraternita del Pesce d'Oro Frutigen, 6 febbraio 2010.

Confraternita del Pesce d'Oro



Il Gran Maestro
Tino Alberto Stöckli



HYPRO by

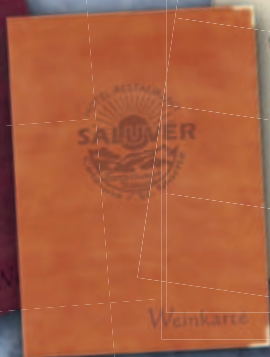
ABEGGLEN • PFISTER AG®

Trendige Speisekarten – ganz nach Ihren Vorstellungen!

Entscheiden Sie sich jetzt für eine Verjüngung Ihrer Speisekarten und heben Sie dadurch die Spezialität Ihres Hauses hervor!

Wir sind Ihr Partner!

Saluver, Celerina/St. Moritz



Waldstätterhof, Brunnen



ABEGGLEN • PFISTER AG®

ABEGGLEN - PFISTER AG, 6014 Luzern
041 259 60 40 | verkauf@abegglen-pfister.ch
www.abegglen-pfister.ch

Ortschaften mit ausgezeichneten Fischrestaurants

Les restaurants recommandés, classés par localités

Le località con i premiati ristoranti

PLZ	Ort	Betrieb	Netz	Seite
NPA	Localité	Etablissement	Filet	Page
NPA	Località	Esercizio	Rete	Pagina
9423	Altenrhein	Restaurant Jägerhaus	17	37
6612	Ascona	Ristorante da Jean Pierre	21	38
8804	Au am Zürichsee	Landgasthof Halbinsel Au	14	39
1580	Avenches	Restaurant des Bains	4	40
8806	Bäch am Zürichsee	Gasthof zur Faktorei	14	41
8303	Bassersdorf	Restaurant Châlet Waldgarten	13	42
3011	Bern	Restaurant Zunft zu Webern	6	43
2505	Biel	Restaurant Gottstatterhaus	5	44
3900	Brig	Hotel Ambassador****	2	45
6440	Brunnen	Seehotel Waldstätterhof	12	46
6440	Brunnen	Seerestaurant Bellevue	12	47
6374	Buochs	Restaurant Sternen	10	48
4556	Burgäschli	Restaurant Seeblick	6	49
8238	Büsingen	Hotel-Restaurant Alte Rheinmühle	15	50
7505	Celerina	Hotel Saluver	20	51
1815	Clarens / Montreux	Restaurant du Basset	1	52
3186	Düdingen / FR	Restaurant Seepark, Schiffenen	4	53
5420	Ehrendingen	Wirtshaus zur Heimat	9	54
8548	Ellikon an der Thur	Restaurant Steinfels	13	55
4458	Eptingen	Hotel Bad Emptingen	8	56
8272	Ermatingen	Restaurant Krone	16	57
3705	Faulensee	See-Restaurant Hecht	7	58
8807	Freienbach	Restaurant Obstgarten	14	59
3714	Frutigen	Hotel-Restaurant Rustica	7	60
2575	Gerolfingen	Restaurant Züttel	5	61
6038	Gisikon	Gasthof Tell	10	62



DEN SEE ODER DAS WASSER KÖNNEN WIR IHNEN
NICHT BIETEN. DAFÜR EIN ESSEN IN EINER ÜBER 500 JÄHRIGEN
KULISSE IM UNESCO WELT KULTURERBE.

Zunft zu Webern Restaurant
Gerechtigkeitsgasse 68
3011 Bern

Tel. 031 311 42 58

info@restwebern.ch; www.restwebern.ch

Hügli – Ihr Partner
für besten Geschmack

Gebratene Jakobsmuscheln mit Tagliatelle und Lachs- cremesauce

Unsere Empfehlung für Fischfreunde,
natürlich in bester Hügli Qualität!



Hügli Nahrungsmittel AG

Bleichstrasse 31

9323 Steinach

Switzerland

Gratis Tel: 0800 55 46 92

Fax: 071 447 29 94

E-Mail: verkauf.ch@huegli.com



huegli.com

PLZ	Ort	Betrieb	Netz	Seite
NPA	Localité	Etablissement	Filet	Page
NPA	Località	Esercizio	Rete	Pagina
6074	Giswil	Landgasthof Zollhaus Sachseln	10	63
5728	Gontenschwil	Restaurant Geissshof	9	64
8274	Gottlieben	Gottlieber Hotel die Krone AG	16	65
D-79865	Grafenhausen	Hotel Tannenmühle	8	66
2540	Grenchen	Restaurant Grenchner Hof / Robi's Enoteca	5	67
8841	Gross bei Einsiedlen	Landgasthof Seeblick	18	68
9035	Grub	Landgasthaus Bären	17	69
3654	Gunten	Parkhotel	7	70
2575	Hagneck	Gasthof Brücke	5	71
9326	Horn	Hotel Bad Horn	17	72
8640	Hurden	Hotel Restaurant Rössli Hurden	14	73
5466	Kaiserstuhl	Fischbeiz Alte Post	13	74
3718	Kandersteg	Waldhotel Doldenhorn ****	7	75
8593	Kesswil	Seegasthof Schiff	16	76
4468	Kienberg	Waldgasthaus Chalet Saalhöhe	9	77
8280	Kreuzlingen	Restaurant Schloss Seeburg	16	78
3550	Langnau i.E.	Gasthof zum goldenen Löwen	6	79
1342	Le Pont	Restaurant du Lac	1	80
3706	Leissigen	Hotel-Restaurant Kreuz	7	81
2576	Lüscherz	Gasthof 3 Fische	5	82
8265	Mammern	Gasthof Schiff	16	83
5616	Meisterschwanden	Seehotel Delphin	9	84
6068	Melchsee-Frutt	Fischers Alpenhotel	10	85
D-78345	Moos	Gasthaus Grüner Baum	16	86
6315	Morgarten	Restaurant Grunder's Buechwäldli	12	87
2572	Mörigen	Restaurant-Hotel Seeblick	5	88
1787	Môtier (Vully)	Restaurant Du Port	4	89
3047	Muri	Restaurant La Caletta	6	90
3280	Murten	Hotel Schiff am See	4	91
3985	Münster VS	Hotel Landhaus	2	92
8706	Obermeilen	Gasthof Hirschen am See	14	93
6012	Obernau	Restaurant Obernau	10	94
8942	Oberrieden	Seerestaurant Key West	14	95



WIR BERATEN SIE KOMPETENT UND PROFESSIONELL!

Kommen Sie vorbei oder rufen Sie uns an!

Ihr TUI ReiseCenter Von Werdt-Passage

Marianne Wenger (Netzmeisterin/Netz 6), Von Werdt-Passage 8, 3011 Bern

Telefon: 031 328 15 15, E-Mail: bern.vonwerdt@tui.ch, www.tuivonwerdt.ch

Ihr Fotofachgeschäft

im Gebiet von Netz 6 Aare-Bern

- Ausweis- & Bewerbungsfotos
- Digitalisieren von Negativen, Dia's, Film & Video
- Hochzeiten & Reportagen
- Einrahmungen
- und vieles mehr...

- Digitale & Analoge Fotografie
- Digitales Labor mit Schnellservice
- Poster & Leinenbilder
- Fotobücher & Online Print
- Fotokurse & Schulungen
- Portraitaufnahmen

foto **v**ideo **meier**
www.fotomeier.ch

bahnhofstrasse 43
3401 burgdorf

tel 034 422 22 93
burgdorf@fotomeier.ch

PLZ	Ort	Betrieb	Netz	Seite
NPA	Localité	Etablissement	Filet	Page
NPA	Località	Esercizio	Rete	Pagina
9463	Oberriet	Speiserestaurant Adler	19	96
D-78337	Oehningen	Residenz Seeterrasse	16	97
8422	Pfungen	Landgasthof Sternen	13	98
7517	Plaun da Lej	Restaurant Murtaröl	20	99
7504	Pontresina	Kochendörfer's Hotel Albris	20	100
8878	Quinten	Restaurant Seehus	18	101
6285	Retschwil	Restaurant Mühleholz	9	102
8462	Rheinau	Gasthaus zum Salmen	15	103
4310	Rheinfelden	Hotel Schiff am Rhein	8	104
4310	Rheinfelden	Park-Hotel am Rhein	8	105
6343	Risch Rotkreuz	Landgasthof – Minigolf Breitfeld	12	106
6037	Root LU	Restaurant Bahhöfli	12	107
9400	Rorschach	Restaurant HafenBuffet	17	108
7563	Samnaun-Ravaisch	Hotel Haus Homann	20	109
8200	Schaffhausen	Sommerlust	15	110
8262	Schlatt TG	Restaurant Kundelfingerhof	15	111
7325	Schwendi Weiss- tannental SG	Restaurant Fischerstübli mit eig. Forellenzucht	19	112
6431	Schwyz	Hotel-Restaurant Wysses Rössli	12	113
5040	Schöffland	Restaurant Schlossgarten	9	114
5707	Seengen	Hotel-Speiserestaurant Hallwyl	9	115
8370	Sirnach	Gasthaus Engel	16	116
3700	Spiez	Hotel Eden Spiez ****	7	117
9000	St.Gallen	Restaurant Blume	17	118
9016	St.Gallen	Restaurant Oberwaid	17	119
9422	Staad	Bodenseehotel Weisses Rössli	17	120
6362	Stansstad	Hotel Winkelried	10	121
8712	Stäfa	Gasthof zur Sonne	14	122
8712	Stäfa	Restaurant Alte Krone	14	123
8260	Stein am Rhein	Hotel-Restaurant Rheinfels	15	124
8260	Stein am Rhein	Restaurant und Hotel zur Rheingerbe	15	125
1786	Sugiez	Restaurant Croix Blanche	4	126



Hier riecht nach frisch.

PLZ	Ort	Betrieb	Netz	Seite
NPA	Localité	Etablissement	Filet	Page
NPA	Località	Esercizio	Rete	Pagina
7553	Tarasp	Schlosshotel Chastè	20	127
8274	Tägerwilen	JUCKER's Boutique-Hotel u. Restaurant Linde	16	128
8428	Teufen	Wirtshus zum Wyberg	13	129
9327	Tübach	Wirtschaft zum Löwen	17	130
8240	Thayngen	Landgasthof Hüttenleben	15	131
3604	Thun	Hotel Restaurant Holiday	7	132
2513	Twann	Hotel Bären	5	133
2513	Twann	Zum Alten Schweizer	5	134
8713	Uerikon	Restaurant Seehof	14	135
6314	Unterägeri	Hotel Restaurant Lindenhof	12	136
4937	Ursenbach	Landgasthof Hirsernbad	6	137
3930	Visp	Restaurant Staldbach	2	138
8880	Walenstadt	Hotel Seehof	19	139
8872	Weesen	Restaurant Fischerstube	18	141
D-79576	Weil a. Rhein-Märkt	Gasthof zur Krone	8	142
8570	Weinfelden	Wirtschaft zum Löwen	16	143
6300	Zug	Zeno's Spezialitätenrestaurant	12	144
8001	Zürich	Haus zum Rüden	13	145
8008	Zürich	Hotel Ambassador		
		Restaurant «Opera»	13	146
8002	Zürich	Hotel Glärnischhof-Restaurant		
		Le Poison	13	147
8001	Zürich	Ristorante Bianchi	13	148
8001	Zürich	Zunftthaus zur Waag	13	149

Cuisine

Kochen | Geniessen | Feiern



ORIGINE



Kleinbauernfamilien aus Cà Mau züchten diese Black Tiger Crevetten in nachhaltigen Mangrove-Teichen ohne zusätzliche Fütterung, nur die Gezeiten und herabfallende Blätter dienen als Nahrungsquelle. Die natürliche und langsame Aufzucht ergibt festes Fleisch mit mildem Geschmack.

Des familles de petits exploitants agricoles de Cà Mau élèvent ces crevettes Black Tiger dans des étangs de mangroves durables, sans nourriture additionnelle. En effet, seules les marées et les feuilles qui tombent leur servent de source d'alimentation. C'est leur élevage naturel et lent qui confère à ces crevettes leur chair ferme et leur arôme doux.

ORIGINE.
FÜR NACHHALTIGEN GENUSS
LA DURABILITÉ À SAVOURER
PER UN PIACERE SOSTENIBILE

I gamberoni Black Tiger provenienti dai laghi naturali della Mangrovia, sono allevati, in modo sostenibile da piccole famiglie contadine della regione di Cà Mau, senza aggiunta di mangime. L'unica fonte di sostentamento sono solo le maree e le foglie che cadono giù dagli alberi. L'allevamento naturale e lento conferisce loro una carne compatta e dal gusto dolce.

Wichtig

Wie das Wetter, so ist auch der Fischfang gelegentlich eine unberechenbare Laune der Natur. Der Gast kann nicht erwarten, dass jederzeit sämtliche einheimische Fischarten, die auf der Speisekarte aufgeführt sind, auch tatsächlich angeboten werden können. Je nach Fischfang können die Speisen/Gerichte variieren. Einen Anspruch auf Verbindlichkeit kann es aus naheliegenden Gründen nicht geben. Bitte erkundigen Sie sich beim Service-Personal nach dem aktuellen Tagesfang.

Important

Comme le temps, aussi la pêche est parfois un caprice imprévisible de la nature. Le client ne peut pas attendre qu'à tout moment chaque poisson local de la carte puisse être offert effectivement. Les plats peuvent varier en fonction de la pêche. Il n'est pas possible de garantir la disponibilité pour des raisons évidentes. Veuillez vous informer de la prise du jour auprès des serveurs.

Importante

Come il tempo, anche la pesca è ogni tanto un capriccio imprevedibile della natura. Il cliente non può aspettarsi che in qualsiasi momento tutto il pesce locale del menu possa effettivamente essere offerto. I piatti possono variare a seconda della pesca. Per questo motivo, non è possibile garantire la disponibilità. La preghiamo di informarsi del pescato giornaliero presso il personale di servizio.

*Die Schweizer Berufs-
fischer empfehlen Hotels
und Restaurants, welche
von der Tafelgesellschaft
zum Goldenen Fisch
ausgezeichnet wurden.*



Schweizerischer Berufsfischerverband







Altenrhein

Christoph & Rita
 Baumgartner-Hasler
 Hafenstrasse 10
 9423 Altenrhein
 Tel. 071 855 17 77
 info@jaegerhaus-altenrhein.ch
 www.jaegerhaus-altenrhein.ch

Restaurant Jägerhaus

Auszeichnung seit 1997



Ruhetage	Mittwoch ab 14.00 Uhr
Betriebsferien	Zwei Wochen im Oktober und Weihnachten / Neujahr
Platzangebot	R: 52, S: 50, G: 130,  40  
Preise	L: Fr. 21.50, M: Fr. 68.—, à la carte: Fr. 21.50 / Fr. 49.—  1
Lage	Hinter dem Flugplatz St.Gallen / Altenrhein, direkt am oberen Bodensee, an der Route Rorschach–St. Margarethen.
Ambiente	Ländlich – gemütliches Speiselokal, ruhig gelegen im Grünen. Natur-Gartenwirtschaft unter hohen Bäumen, idyllische Lage direkt am Jägerhausehafen.
Es kochen	Christoph & Cyrill Baumgartner
Spezialitäten	Fischerfrische Fische aus dem Bodensee, Forellen, Saiblinge, Hecht, Trüschchen, Kretzer, Felchen, je nach Saison Felchen-leberli, Bodenseefische assortiert. Im September: Altenrheiner Fischwochen.







Ascona

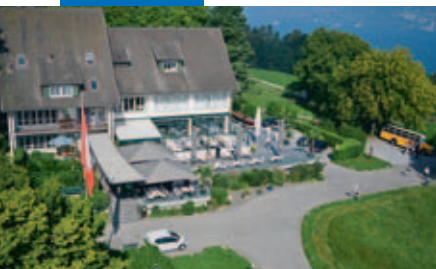
Jean-Pierre Balzio
 Direktor Alfredo Coccia
 c/o Parkhotel Delta
 Via Delta 137
 6612 Ascona
 Tel. 091 785 77 85
 info@parkhoteldelta.ch
 www.parkhoteldelta.ch

Ristorante da Jean-Pierre

Auszeichnung seit 2016



Ruhetage	Keine Öffnungszeiten: 11.30–14.00 Uhr, 18.30–22.00 Uhr
Betriebsferien	Keine
Platzangebot	R: 50, S: 100, G: 50, T: 100, P: 50, WK: 10 P 80  
Preise	L: Fr. 25.–, BL: Fr. 35.–, M: Fr. 58.– à la carte: Fr. 10.–/Fr. 58.–  
Lage	Maggia Delta, Nähe «ai Terreni alla Maggia», Ascona
Ambiente	Mit grossem Vergnügen empfangen wir Sie zum Aperitif an der eleganten Bar oder zum Speisen im prächtigen Saal bei warmem Licht und Kerzenschein. Den Sommer geniessen Sie bei uns mit einem Aperitif, Snack oder Mittagessen im «Delta Blu» direkt am Pool. Das Abendessen servieren wir Ihnen auf der farbenfrohen Terrasse an der frischen Luft unter freiem Himmel.
Es kocht	Jean-Pierre Balzio
Spezialitäten	Tartare di salmone affumicato, Carpaccio di pesce spada o tonno rosso, Carpaccio di barbabietole con code di gamberoni. Insalata riccia con strisce di salmone e pinoli. Branzino alla griglia e tris d'aceto balsamico e pepe rosa all'olio d'oliva della Toscana, Branzino in crosta di sale, Tonno rosso alla mediterranea, Rana pescatrice al reslina e zafferano, Sogliola del mar del nord alla griglia. Seconda disponibilità filetti di pesce persico del Lago Maggiore alla mugnaia.







Au am Zürichsee

Ruth Keller
 Austrasse 59
 8804 Au am Zürichsee
 Tel. 044 782 01 01
 info@halbinselau.ch
 www.halbinselau.ch

Landgasthof Halbinsel Au

Auszeichnung seit 1973



Ruhetage	7 Tage geöffnet, 07.00–23.30 Uhr
Betriebsferien	23.–25. Dezember 2018
Platzangebot	R: 110, S: 25–280, G: 120, T: 110, P 150      Anlegestelle für Kursschiffe und Private
Preise	L: 29.–, BL: 35.–, M: 76.–, à la carte: 25.–/65.–  
Lage	Auf der Halbinsel Au am Zürichsee. Eigene Schifffanlegestelle für Kursschiffe und Private. Fünf Minuten zu Fuss erreichbar, Bahnstation ebenfalls in fünf Minuten zu Fuss. Eines der schönsten Naherholungsgebiete (Naturschutzgebiet) am Zürichsee.
Ambiente	Schöner See-Landgasthof an einmaliger «naturgeschützter» Lage mitten auf einer Halbinsel. Grosse Terrasse im Sommer und vier Banketträume für Anlässe aller Grössen.
Es kocht	Oliver Klaus
Küche/ Spezialitäten	Menu «Goldener Fisch» in 6 Gängen für Fr. 89.– Vorspeise: Seebuebe-Fischsuppe für Fr. 19.– Rauchforellenparfait auf Gurkenscheiben mit kleinem Salatbouquet und Meerrettichschaum für Fr. 22.– Hauptgänge: Egli-Knusper-Träumli für Fr. 39.– Knusprig gebackene Eglifilets mit Mayonnaise, Tatarsauce und Salzkartoffeln. Zanderfilet «Bellevue» für Fr. 41.–. Im Dampf schonend gegartes Zanderfilet, an einer Safran-Weissweinsauce mit Beilagen. Saisonales Fischgericht, je nach Fang aus dem Zürichsee.



Avenches

Johann Stauffacher

route de berne 1

1580 Avenches

Tel. 026 675 36 60

Mob. 079 703 25 78

stauffacher@restaurantdesbains.ch

www.restaurantdesbains.ch

Restaurant des Bains

Distinction dès 2017



Fermé	voir: www.restaurantdesbains.ch (présentation)
Fermetures ann.	voir: www.restaurantdesbains.ch (présentation)
Places disp.	R: 20, S: 40/20, T: 60, P 40
Prix	L: Fr. 15.–, BL: Fr. 60.–, M: ab Fr. 78.– à la carte: Fr. 19.–/Fr. 49.–
Situation	Situé à l'entrée Est d'Avenches, 500 mètres du centre, cinq min de la gare.
Caractéristique	Ambiance conviviale, restaurant soigné, avec terrasse d'été. En juillet spécialités avec «Les Soirées d'opéra» d'Avenches. Une salle annexe de 20 places pour organiser des réceptions ou des repas d'affaire. Ambiance conviviale, restaurant soigné, avec terrasse d'été. En juillet spécialités avec «Les Soirées d'opéra» d'Avenches. Une salle annexe de 20 places pour organiser des réceptions ou des repas d'affaire.
Chef de cuisine	Johann Stauffacher
Spécialités	Mêlant la restauration française, les produits du terroir et de saison (Chasse). Notre grande spécialité sont les plats de poissons frais tels que les perches, les sandres, etc. et poissons de la mer tout au long de l'année.





Bäch am Zürichsee

Armin & Gertrud Büeler
 Seestrasse 41
 8806 Bäch am Zürichsee
 Tel. 044 784 03 16

Gasthof zur Faktorei

Auszeichnung seit 1969



Ruhetage	Sonntag, Montag und Dienstag
Betriebsferien	3 Wochen im Juli / August, 2 Wochen im Oktober, Weihnachten / Neujahr
Platzangebot	R: 40, T: 40, P 14
Preise	M: Fr. 78.–, à la carte: Fr. 34.– / Fr. 68.–  
Lage	An der linksufrigen Seestrasse direkt am See, zwischen Wädenswil und Pfäffikon. Eigener Bootssteg.
Ambiente	Ehemalige Salzfaktorei für die Salzversorgung des Kantons Schwyz. Historisches am See gelegenes Haus mit viel Engagement und Liebe gepflegtes antikes Ambiente.
Es kocht	Trudi Büeler mit Team
Spezialitäten	Süsswasser- und Meeresfische je nach Saison in hauseigenen Variationen.



Bassersdorf

Jana Berger & Horst Lotz
 Steinligstrasse 55
 8303 Bassersdorf
 Tel. 044 836 51 69
 info@chalet-waldgarten.ch
 www.chalet-waldgarten.ch

Restaurant Châlet Waldgarten

Auszeichnung seit 2014



Ruhetage	Samstag: mittags Sonntags: durchgehend warme Küche von 11.30–20.00 Uhr
Betriebsferien	Keine
Platzangebot	R: 26, S: 24, G: 32, T: 34, WK: 30, P 20
Preise	L: Fr. 46.50, BL: Fr. 46.50, M: Fr. 78.50 à la carte: Fr. 32.–/Fr. 68.50
Lage	Idyllisch am Waldrand, leicht erhöht über Bassersdorf, keine Durchgangsstrasse, einzelne Häuser in der Nachbarschaft, ruhig, gediegen, weg vom Stress.
Ambiente	Bassersdorferstube: Chalet-Charakter, heimeliges Stuben-Ambiente, warmes Holz, beruhigendes Ambiente, Weitsicht auf Tal und Berge. Nürensdorfer Stübli: Nussbaumholzvertäfelung, heimeliges Stübli, Aussicht ins Grüne. Terrasse: Holzambiente, Laubenstimmung mit Reben und Weintrauben, freie Sicht über Bassersdorf und auf die Berge.
Es kocht	Jana Berger
Spezialitäten	Ganzer Steinbutt ab 2 Personen mit Champagnersauce, frischem Blattspinat und Reis, am Tisch filetiert. Seeteufel im Speckmantel. Ganze gebratene Seezunge mit Zironensauce. Geräucherte Süss- und Salzwasserfische.



Bern

René Schneider
 Gerechtigkeitsgasse 68
 3011 Bern
 Tel. 031 311 42 58
 info@restwebern.ch
 www.restwebern.ch

Restaurant Zunft zu Webern

Auszeichnung seit 2011



Ruhetage	Sonn- und Feiertage
Betriebsferien	1.–7. Januar 2018
Platzangebot	R: 80–100, S: 18 + 180, T: 20 + 50, ☹️ 30, P öffentliche, ♿️
Preise	L: Fr. 19.90, M: Fr. 54.90.– à la carte: Fr. 22.90 / Fr. 50.– 🧑
Lage	Im Zentrum der Altstadt von Bern, in der Nähe der Bushaltestelle Rathaus.
Ambiente	Französischer Bistrostil, an Wochenenden frühzeitige Reservation von Vorteil.
Es kocht	René Schneider
Spezialitäten	Stör und Egli vom Tropenhaus Frutigen Hecht (gemäss Fang)







Biel

Marianne Römer
 Neuenburgstrasse 18
 2505 Biel
 Tel. 032 322 40 52
 info@gottstatterhaus.ch
 www.gottstatterhaus.ch

Restaurant Gottstatterhaus

Auszeichnung seit 1977



Ruhetage	Oktober bis April: Mittwoch und Donnerstag Mai bis September: nur Mittwoch
Betriebsferien	Drei Wochen anfangs Januar
Platzangebot	S: 30 / 50, T: 30 G: 80, P 30 eigene  
Preise	L: Fr. 31.–, BL: Fr. 36.–, M: Fr. 45.–, à la carte: Fr. 8.–/Fr. 48.–  
Lage	Direkt am schönen Bielersee.
Ambiente	Modern
Es kocht	Adrian Römer
Küche / Spezialitäten	Marktfrische Fischküche. Hecht, Trüschen und Zander am Stück gebraten.



Brig

Stefan Welschen
 Saflischstrasse 3
 3900 Brig
 Tel. 027 922 99 00
 Fax 027 922 99 09
 hotel@ambassador-brig.ch
 www.ambassador-brig.ch

Hotel Ambassador****

Auszeichnung seit 2015



Ruhetag	Keine / Öffnungszeiten: 07.00–23.00 Uhr
Betriebsferien	Keine
Platzangebot	R: 18, S: 40, T: 24, P: 18, P 15,
Preise	L: 35.–, BL: 30.–, M: 45.–, à la carte: 40.–/92.–
Lage	Das Hotel Ambassador, Brasserie «Des Cheminots» befindet sich an ruhiger und zentraler Lage, 200 Meter vom Bahnhof Brig entfernt mit eigenen Parkplätzen. Brig, der Kreuzungspunkt internationaler Routen, ist Ziel und Ausgangspunkt zugleich. Vergnügliche Tage im Städtchen bieten ebenso viele Erlebnisse wie die Ausflüge zu den weltbekannten Walliser Sehenswürdigkeiten und Ausflugsgebieten.
Ambiente	Brasserie: In der wundervollen Art-Déco-Atmosphäre ist es, als ob Sie in einer echten Pariser Brasserie sitzen. Beim Dekor wurde kein Detail vergessen. Jägerstube: Reich geschnitztes Holz mit Jagdmotiven ist nicht nur für die Wildzeit geeignet, auch für kleine Bankette im gediegenen Rahmen. Terrasse: Im Sommer abseits vom Stadtlärm und geschützt vor Sonnenstrahlen sich in unserer Pergola verwöhnen lassen. Auf der Terrasse lässt es sich bestens entspannen und geniessen.
Es kochen	Patric Winkler (Küchenchef), Sebastian Monnier (Souschef), Jens Müller (Tournant) und Robert Short (Gardemanger)
Spezialitäten	Saisonale Küche mit regionalen Produkten. Die Walliser «Cholera» fehlt nicht, und die Bouillabaisse marseillaise hat Tradition in Brig, ebenso «La Pôchuse», ein (Süsswasser-)Fischeintopf.



Brunnen

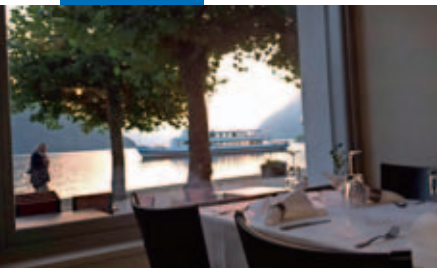
Aloys von Reding, Direktor
 Waldstätterquai 6
 6440 Brunnen
 Tel. 041 825 06 06
 info@waldstaetterhof.ch
 www.waldstaetterhof.ch

Seehotel Waldstätterhof

Auszeichnung seit 2002



Ruhetage	Keine
Betriebsferien	Keine
Platzangebot	R: 48, S: 300, T: 220, P 120
Preise	L: ab Fr. 20.–, M: Fr. 48.–, à la carte: Fr. 25.–/Fr. 60.–
Lage	Das Seehotel Waldstätterhof besticht durch seine traumhafte Lage direkt am Ufer des Vierwaldstättersees und den Ausblick auf die Urner Alpen.
Ambiente	Rôtisserie: Das elegante Restaurant wurde komplett renoviert. Eleganz in warmen Farben erwarten Geniesser und Liebhaber einer exklusiven Küche mit klassischen internationalen Gerichten mit saisonalen Spezialitäten. Fronalp-Lounge: Kleine Gerichte, ganztägige Küche. Bistro & Lounge im nostalgischen Saal.
Es kocht	Markus Riedweg
Spezialitäten	Einheimische Fische nach kreativen, neuzeitlichen Rezepten unverfälscht zubereitet.






Brunnen

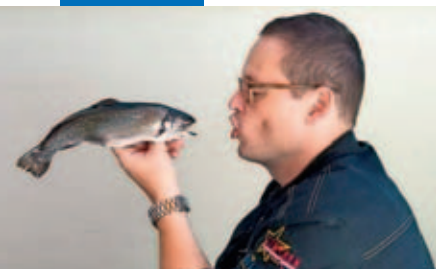
Andreas Schmid
 Axenstrasse 2
 6440 Brunnen
 Tel. 041 828 23 23
 Fax: 041 828 22 60
 info@bellevue-brunnen.ch
 www.bellevue-brunnen.ch

Seerestaurant Bellevue

Auszeichnung seit 2006



Ruhetag	Montag und Dienstag Öffnungszeiten Restaurant: 11.00–14.30 / 17.30–23.00 Samstag und Sonntag: 11.00–23.00 Uhr durchgehend
Betriebsferien	15. Januar bis 15. Februar
Platzangebot	R: 60, S: 30, G: 70, P 10/100 öffentliche   
Preise	L: Fr. 25.–, BL: Fr. 39.–, M: ab Fr. 50.– à la carte: Fr. 19.–/Fr. 56.–  
Lage	Direkt am See bei der Schifffanlegestelle in Brunnen.
Ambiente	Wunderschönes Restaurant direkt am See. Grosse Terrasse. Säle für Anlässe bis 100 Personen.
Es kocht	Andreas Schmid und Kay König
Spezialitäten	Innerschwyzter Fischspezialitäten September bis November: Wildspezialitäten Dezember: Balchen-Wochen



Buochs

Susanne & Werner
 Häcki-Habegger
 Ennetbürgenstrasse 5
 6374 Buochs
 Tel. 041 620 11 41
 info@sternen-buochs.ch
 www.sternen-buochs.ch

Restaurant & Hotel Sternen

Auszeichnung seit 2016



Ruhetag	Mittwoch: ganzer Tag Donnerstag und Freitag: bis 16.30 Uhr geschlossen
Betriebsferien	Anfang Juni: zwei Wochen Mitte Dezember bis Mitte Januar: vier Wochen
Platzangebot	R: 40, S: 200, T: 40, G: 40 P 12
Preise	L: Fr. 18.50 BL: Fr. 35.–, M: Fr. 59.50 à la carte: Fr. 20.–/Fr. 58.–
Lage	20 km südlich von Luzern. An der Nord-Süd-Achse der A2. Mitten im Dorf Buochs am schönen Vierwaldstättersee
Ambiente	Gepflegte Tischkultur, heimeliges und gemütliches Restaurant.
Es kocht	Werner Häcki, ein Koch und zwei Lernende
Spezialitäten	Mitte März bis Mitte September: Saiblinge und Lachsforellen vom eigenen Naturteich in Engelberg mit Quellwasser.



Burgäschi

Evi Schweizer
 Hauptstrasse 26
 4556 Burgäschi
 Tel. 062 530 15 15
 seeblickburgaeschi@bluewin.ch
 www.seeblickburgaeschi.ch

Restaurant Seeblick

Auszeichnung seit 2014



Ruhetage	November–März: Montag Öffnungszeiten: Täglich von 09.00–23.30 Uhr, Sonntag bis 21.00 Uhr
Betriebsferien	Keine
Platzangebot	R: 40, S: 80, T: 150, P 200
Preise	L: Fr. 18.50.–, M: Fr. 50.–, à la carte: Fr. 30.–/Fr. 60.–
Lage	Das idyllisch gelegene Ausflugsrestaurant liegt direkt am Burgäschisee. Die grosse Terrasse wie auch die moderne und gemütliche Lounge bieten einen wunderschönen Ausblick auf den Natursee mit üppig grünem Ufer. Anfahrt mit dem ÖV: Bus ab Derendingen oder Kriegstetten bis Burgäschi. Bis zum Restaurant sind es ca. 200 Meter Richtung Südwesten.
Ambiente	Ob in der Pergola unter schattigen Bäumen, auf der grossen Terrasse vor dem Hause oder in der modernen, gediegenen Lounge – die Ambiente und die Gastfreundschaft des Seeblick-Teams lädt zum Verweilen ein.
Es kocht	Chris Daufeldt
Spezialitäten	Fischknusperli, Räucher-Edelfische, Loup de Mer und Seezungen-Roulade. Trilogie von Steinbutt, Jakobsmuscheln und Flusskrebse, Fisch-Fondue.



Markus Hempel & Isabella Kern

Junkerstrasse 93

8238 Büsingen

Tel. 052 625 25 50





hotel@alte-rheinmuehle.ch

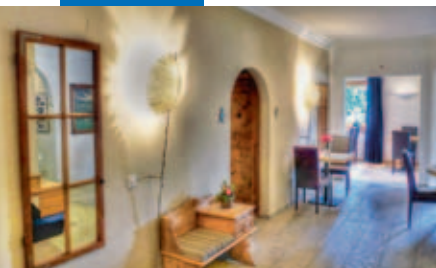
www.alte-rheinmuehle.ch

Hotel-Restaurant Alte Rheinmühle

Auszeichnung seit 2009



Ruhetage	Keine
Betriebsferien	Ganzer Februar 2018
Platzangebot	R: 70, S: 140, G: 70, P 30   
Preise	L: Fr. 35.–, BL: Fr. 45.– (3-Gang inkl. Café), M: Fr. 58.– à la carte: Fr. 28.– / Fr. 62.– 
Lage	Direkt am Rheinufer, traumhafter Ausblick auf Naturschutzgebiet, nur 4 km bis Schaffhausen.
Ambiente	Denkmalgeschütztes Haus, gehobenes Ambiente, sehr gepflegt und gemütlich.
Es kocht	Markus Hempel
Spezialitäten	Süßwasserfische.






Celerina

Christian Jurczyk
 Via Maistra 128
 7505 Celerina
 Tel. 081 833 13 14
 info@saluver.ch
 www.saluver.ch

Hotel Saluver 
 Auszeichnung seit 2000



Ruhetage	Keine
Betriebsferien	Keine
Platzangebot	R: 40+20, S: 60, T: 40, P 30  
Preise	L: Fr. 20.–, à la carte: Fr. 24.50 / Fr. 62.– 
Lage	Das Hotel Saluver befindet sich von St. Moritz her kommend, beim Kreisel die erste Ausfahrt rechts in Richtung Samedan. Es ist das letzte Haus auf der rechten Seite, einfach zu erkennen an den drei Fahnen auf dem Dach.
Ambiente	Das Restaurant Saluver ist eine echte Bündnerstube! «Einfach guat und gmütlich!»
Es kocht	Christian Jurczyk
Spezialitäten	Fischteller spezial, Fischteller Matrosenart, Seeteufel auf Linsengemüse.



Carmen & Ivo Ostinelli
 Rue des Vaudrès 30
 1815 Clarens/Montreux
 Tel. 021 964 82 44
 restaurant-du-basset@bluewin.ch
 www.restaurant-du-basset.ch

Restaurant du Basset



Distinction dès 2014



Fermé	Dimanche et lundi
Fermetures ann.	1 semaine 1 ^{er} août 2 semaines Noël/Nouvel an
Places disp.	R: 30, S: 20, T: 30, P 7,
Prix	L: Fr. 21.-, BL: Fr. 62.-, M: Fr. 72.- à la carte: Fr. 27.-/Fr. 59.-
Situation	En face du Port du Basset et de l'arrêt de bus. A quelques minutes du Montreux Jazz, du marché de Noël et du Stravinski. Magnifique promenade au bord du Lac Léman.
Caractéristique	Le restaurant du Basset est un restaurant Bistronomique à caractère familial. L'ambiance y est conviviale et l'endroit est soigné. Tout y est fait avec cœur et passion. Belle terrasse d'été, calme et dans la verdure. Membre Eurotoques Suisse depuis 2016.
Chef de cuisine	Ivo Ostinelli
Spécialités	Poissons frais du Lac Léman, Suisses, ou selon l'arrivage. Filets de perches, Féra, truite...et poissons de mer. En saison: Mijotés à l'ancienne, chasse et moules/spaghetti. Toute l'année: Risotto divers et Entrecôte du Basset.



Düdingen / FR

Ömer Kaplan & Peggy Becker
 Schiffenen 17
 3186 Düdingen/FR
 Tel. 026 493 30 35
 info@restaurantseepark.ch
 www.restaurantseepark.ch

Restaurant Seepark, Schiffenen

Auszeichnung seit 2013



Ruhetage	Montag & Dienstag: 1. Oktober bis April Montag: September, April bis Ende Mai Täglich offen: Juni, Juli und August
Betriebsferien	1. Januar bis Mitte Februar
Platzangebot	R: 50, S: 60 + 20, GT: 140, P 80 Hundeverbot im Saal
Preise	Preis 4-Gang Menü (ab 10 Personen) Fr. 41.– bis Fr. 87.– à-la-carte-Preise: Fr. 6.50 bis Fr. 37.50 / à-la-carte-Menü: Fr. 53.50
Lage	Ruhige Lage über dem Schiffenensee (Stausee) mit Aussicht auf den See und genügend Parkplätze (mit Rollstuhlrampe). Erreichbar auf der Autobahn (A12) von Bern und Freiburg, Ausfahrt Düdingen Richtung Murten in ca. fünf Minuten.
Ambiente	Ausflugsrestaurant mit grosser Gartenterrasse und schöner Aussicht auf den Schiffenensee. Im Sommer: Minigolfanlage (geöffnet wie Restaurant). Im Winter: Offenes Kaminfeuer.
Es kocht	Ömer Kaplan
Spezialitäten	Eglifilets Caprice Neptunspiess Zandermedaillon im Knuspermantel Zanderfilets pochiert nach Vully Art Felchen und Forellen



Ehrendingen

Tim Munz & Melina Rychner
 Dorfstrasse 22
 5420 Ehrendingen
 Tel. 056 210 38 28
 info@zurheimat.ch
 www.zurheimat.ch

Wirtshaus zur Heimat

Auszeichnung seit 2016



Ruhetag	Sonntag/Montag
Betriebsferien	siehe Homepage
Platzangebot	R: 44/24, S: 16, T: 24, P 18
Preise	L: Fr. 19.50, M: ab Fr. 88.– (4-Gang) à la carte: Fr. 8.50/Fr. 49.50
Lage	Bei der Kirche im Dorfkern von Ehrendingen, Nähe Baden AG.
Ambiente	Warmes Ambiente in einem traditionsreichen Gebäude. Stets herzlich und persönlich vermitteln wir eine familiäre Atmosphäre. Im Winter am Kachelofen und im Sommer unter Reben.
Es kocht	Manuel Fichter und Tim Munz
Spezialitäten	Small Plates 8-Gang-Menü für Fr. 88.– Tavolata Fisch / Fleisch / Vegetarisch Saisonal Polpo und Einheimisches / hauseigene Enothek (begehrbar)



Ellikon an der Thur

Ernst Oertli
 Frauenfeldstrasse 1
 8548 Ellikon an der Thur
 Tel. 052 375 14 71
 steinfels@steinfels-ellikon.ch
 www.steinfels-ellikon.ch

Restaurant Steinfels

Auszeichnung seit 2000



Ruhetage	Sonntag–Mittwoch
Betriebsferien	Juli / August: zwei Wochen
Platzangebot	R: 30, S: 30, T: 20, P 20
Preise	à la carte: Fr. 26.–/Fr. 57.50
Lage	A1-Autobahnausfahrt 72 Oberwinterthur, 1 km Richtung Frauenfeld–Rickenbach, Abzweigung links Richtung Uesslingen–Rickenbach. Oder Bus 615 ab Bahnhof Rickenbach–Attikon.
Ambiente	Kleine Gaststube mit spezieller rustikaler Einrichtung, romantischer Terrasse am rauschenden Bach.
Es kocht	Ernst Oertli
Spezialitäten	Fischspezialitäten aus der Region, Januar und Februar: Miesmuscheln und Bouillabaisse. Ganze Hummer (auf Anfrage). Regionale Forellen aus dem Haus-Räucherofen.



Eptingen

Hotel Bad Eptingen AG
 Heinz Schwander &
 Stefano Spata
 Läufelfingerstrasse 2
 4458 Eptingen
 Tel. 062 285 20 10
 Fax: 062 299 13 04
 info@badeptingen.ch
 www.badeptingen.ch

Hotel Bad Eptingen

Auszeichnung seit 2016



Ruhetag	keinen
Betriebsferien	Winter: 24.12.2017–05.01.2018 Sommer: 02.07.–19.07.2018
Platzangebot	R: 110, S: 80+40, T: 80, P 50
Preise	L: Fr. 22.–, M: ab Fr. 75.– (4-Gang) à la carte: Fr. 35.–/Fr. 78.–
Lage	Mitten im ländlichen Dorf Eptingen (am Fuss der Belchenfluh) gelegen, Nähe Autobahn-Anschluss A2, 20 Autominuten von Basel entfernt und mit öffentlichen Verkehrsmitteln leicht zu erreichen.
Ambiente	Aufmerksamer Service und stilvolles Ambiente. Restaurant, Buurestube, Gourmetstube und die Säle im 1. Stock sind gediegen und gemütlich zugleich. Das ganze Haus ist mit viel Liebe zum Detail eingerichtet, mit gesammelter Kunst an den Wänden, stilvollem Mobiliar und komfortablen Stühlen. Eine geglückte Kombination von alt und neu.
Es kocht	Emmanuel Friedmann (Küchenchef) und Brigade
Spezialitäten	Edelfisch und Krustentier-Teller, Forelle blau nach Hausart, Eglifilet Fischfestival: jährlich stattfindend (Januar–Februar) mit vielen Fisch- und Krustentierspezialitäten



Ermatingen

Marianne & Guido Baumann
 Untere Seestrasse 3
 8272 Ermatingen
 Tel. 071 664 17 44
 g.baumann@hispeed.ch
 www.krone-ermatingen.ch

Restaurant Krone



Auszeichnung seit 2011



Ruhetage	Mittwoch und Donnerstag Offen: 10.00–24.00 Uhr
Betriebsferien	siehe Homepage
Platzangebot	R: 28, S: 55, G: 60, P öffentliche
Preise	L: Fr. 30.–, BL: Fr. 30.–, M: Fr. 60.–, à la carte: Fr. 27.–/Fr. 39.–
Lage	Direkt an der Schiffflände
Ambiente	Rustikales Riegelhaus; heimeliges, typisches altes Fischerhaus.
Es kocht	Guido Baumann
Spezialitäten	Einheimische Fische, grosse Auswahl aus einheimischen Weinen.



Laryssa Ryffel
 Interlakenstrasse 85
 3705 Faulensee
 Tel. 033 654 63 78
 info@hecht-faulensee.ch
 www.hecht-faulensee.ch

See-Restaurant Hecht

Auszeichnung seit 1979



Ruhetage	Keine. Warme Küche: Sommer bis 22.00 Uhr / Winter bis 21.00 Uhr
Betriebsferien	23.12.2017–02.01.2018 23.12.2018–02.01.2019
Platzangebot	R: 65, S: 28, T: 200, WG: 70, P 25
Preise	L: Fr. 18.50, M: ab Fr. 34.–, à la carte: Fr. 24.–/Fr. 48.–
Lage	Das See-Restaurant liegt zentral in Faulensee, direkt am Thunersee in schönster Lage an der Hauptstrasse Spiez – Interlaken. Eigener Bootssteg. Ab Autobahnausfahrt Spiez Richtung Interlaken in fünf Minuten erreichbar.
Ambiente	«Hans-Fuhrer-Stube» für kultiviertes Essen in angenehmer Atmosphäre. Wintergarten und grosse Restaurations-Terrasse direkt am See.
Es kocht	Christian Obenauf mit Team
Spezialitäten	Grosses Fischangebot. Fisch, Meerfrüchte, Languste, Hummer, Seespinnenbeine, Austern, Fischbuffets, Lachswochen, karibische Spezialitäten. Ganzes Jahr täglich frische Muscheln.





Freienbach

Roshni & Fredi Bloch
 Kantonsstrasse 18
 8807 Freienbach
 Tel. 044 784 03 07
 info@obstgarten.ch
 www.obstgarten.ch

Restaurant Obstgarten

Auszeichnung seit 1994



Ruhetage	Sonntag und Montag Öffnungszeiten: 11.00–15.00 Uhr und 17.30–24.00 Uhr
Betriebsferien	01.01.–11.01.2018 / 02.04.–09.04.2018 08.07.–22.07.2018 / 23.12.–31.12.2018
Platzangebot	R: 50, G: 30, P: 55, P 35
Preise	L: Fr. 30.–, M: Fr. 66.–, à la carte: Fr. 30.–/Fr. 95.–  
Lage	An der rechtsseitigen Kantonsstrasse zwischen Bäch und dem Dorf Freienbach.
Ambiente	Mix zwischen rustikal und modern.
Es kocht	Fredi Bloch mit Team
Spezialitäten	Süsswasserfische gebacken, gebraten, gedämpft. Täglich wechselnde Fischspezialitäten.



Frutigen

René Meyer
 Spiezstrasse 12
 3714 Frutigen
 Tel. 033 671 30 71
 hotel@rustica.ch
 www.rustica.ch

Hotel-Restaurant Rustica

Auszeichnung seit 2007



Ruhetage	Keine
Betriebsferien	Keine
Platzangebot	R: 50, S: 60, T: 48, P 40 (Hotel und Restaurant)
Preise	L: Fr. 17.50, M: Fr. 50.–, à la carte: Fr. 17.50/Fr. 45.–
Lage	Alte Hauptstrasse Spiez–Reichenbach–Wengi–Frutigen Dorf oder Lötschbergstrasse Ausfahrt Frutigen ca. 500 m vom Dorf-Zentrum Frutigen in Richtung Wengi–Reichenbach–Spiez
Ambiente	Rustikal gepflegtes Ambiente
Es kocht	René Meyer
Spezialitäten	Störmenüs, Fischteller, frittierte Eglifilets, sautierte Felchenfilets, Forellenfilets, mehrgängige Störgerichte auf Vorbestellung.



Gerolfingen





Karin & Roland Züttel
 Hauptstrasse 30
 2575 Gerolfingen
 Tel. 032 396 11 15
 zuettel@evard.ch
 www.restaurantzuettel.ch

Restaurant Züttel



Auszeichnung seit 2000



Ruhetage	Mittwoch und Donnerstag
Betriebsferien	Zwei Wochen im September, zwei Wochen im Februar
Platzangebot	R: 30 S: 25 + 35 + 60, G: 40, P 50 eigene, 30 öffentliche  
Preise	L: Fr. 19.50 / Fr. 31.50, BL: Fr. 29.50 / Fr. 55.–  
Lage	Rechtes Bielersee Ufer direkt an der Hauptstrasse Nidau–Ins-Neuchâtel. Aare Seeland Station vor dem Haus.
Ambiente	Mit viel Liebe eingerichteter Landgasthof für jeden Anspruch, gehobene Restauration. Gut eingerichtet für Familienfeste und Anlässe jeder Art.
Es kocht	Roland Züttel
Küche / Spezialitäten	Frisch-Markt-Küche mit Schwerpunkt Süsswasser Fisch / Salzwasserfisch und Krustentiere. Eglifilets mit Gourmetbutter / Bielersee / Felchenfilets / Hecht gebacken / Gourmet Menü / Fisch Menü.



Gisikon

Guido Martin Rey
 Tellstrasse 1
 6038 Gisikon
 Tel. 041 450 12 61
 info@gasthof-tell.ch
 www.gasthof-tell.ch

Gasthof TELL

Auszeichnung seit 2016



Ruhetag	Keine
Betriebsferien	Keine
Platzangebot	R: 45, S: 120, T: 100, WK: 40 P 80
Preise	L: Fr. 18.–, BL: Fr. 47.–, M: Fr. 55.–, à la carte: Fr. 20.–/Fr. 75.–
Lage	An der schönen Reuss gelegen. Wichtiger Verkehrsknotenpunkt/Autobahn Luzern–Zug–Zürich, Ausfahrt Gisikon–Root.
Ambiente	Schöne Sonnterrasse. Gemütlich und traditionell (1432 erstmals erwähnt). Junges, aufgestelltes Team. Vorzügliche Fischküche.
Es kocht	Küchenchef Martin Vogel
Spezialitäten	Felchenfilets Tante Anna Frische Forelle blau Eglifilet Müllerin Art Saisonales 3-Gang-Fischmenü



Giswil

Familien Berchtold-Durrer
 6074 Giswil
 Tel. 041 675 11 72
 info@zollhaus-sachseln.ch
 www.zollhaus-sachseln.ch

Landgasthof Zollhaus Sachseln

Auszeichnung seit 1969



Ruhetage	Mittwoch und Donnerstag (gilt für das ganze Jahr)
Betriebsferien	Weihnachten bis Ende Januar
Platzangebot	R: 40, S: 60, T: 68 + 20, P 50 im Speisesaal
Preise	L: Fr. 17.80, M: Fr. 40.–, à la carte: Fr. 6.–/Fr. 48.–
Lage	Sarnersee Süd, Ausfahrt A8 zwischen Zollhaus- und Giswilertunnel, Richtung Sachseln. Seeplatz mit Bademöglichkeit.
Ambiente	Neu renovierter Landgasthof, klimatisierte Räume, gedeckte Gartenterrasse. Neue Zimmer.
Es kochen	Frau Omlin und Herr Berchtold mit Team
Spezialitäten	Verschiedene Fische im Bierteig, Eglifilets «Hausart», Felchenfilets «Seerose», Tagesspezialitäten, Sommerbuffet.



Gontenschwil

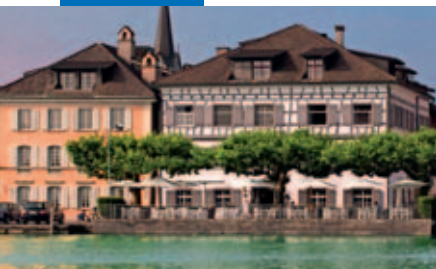
Thomas Hunziker
 Geisshofstrasse 365
 5728 Gontenschwil
 Tel. 062 773 12 46
 www.geisshof.ch

Restaurant Geisshof

Auszeichnung seit 2007



Ruhetage	Dienstag und Mittwoch
Betriebsferien	Januar und Juli
Platzangebot	R: 32, S: 20+40+100, G: 38, P 50 (in den Speisesälen)
Preise	à la carte: Fr. 15.–/Fr. 45.–
Lage	Der Weiler Geisshof liegt auf einer Anhöhe des Stierenberg oberhalb Gontenschwil im oberen Wynental, auf verschiedenen Zufahrtsstrassen von Aarau, Rickenbach LU und Reinach AG zu erreichen.
Ambiente	Der Familienbetrieb (seit fünf Generationen) liegt im Grünen mit einer herrlichen Aussicht über das Wynental, den Jura bis zum Schwarzwald. Das familienfreundliche Ausflugsrestaurant bietet verschiedene gemütliche, rauchfreie Säle bis 100 Personen an.
Es kochen	Thomas Hunziker und André Haller
Spezialitäten	Fangfrische Forellen aus eigener Zucht. Im Januar: Balchen aus dem Sempacher See. Regionale Süsswasserfische- und Salzwasserfische kombiniert mit Saisongemüsen und Salaten.



Gottlieben

Stephan M. Pagnoncini

Seestrasse 11

8274 Gottlieben

Tel. 071 666 80 60


info@gottlieber-hotel-krone.ch

www.gottlieber-hotel-krone.ch

Gottlieber – Hotel die Krone AG

Auszeichnung seit 2017



Ruhetag	Oktober–Mai: Sonntagabend, Dienstag und Mittwoch geschlossen. Juni–September: Nur dienstags geschlossen
Betriebsferien	15. Januar–14. Februar 2018
Platzangebot	R: 50, S: 50, T: 80, P öffentliche
Preise	M: Fr. 20.–, à la carte: Fr. 20.– / Fr. 50.– 
Lage	Direkt am Untersee / Seerhein
Ambiente	Klassisch / Boutique
Es kocht	Danny Möhring, Küchenchef und José Alvarez, Sous-Chef
Spezialitäten	Thurgauer Spezialitäten Fisch (alle Fische nur Bodenseefische) / Fleisch / Vegetarisch








Grafenhausen (D)

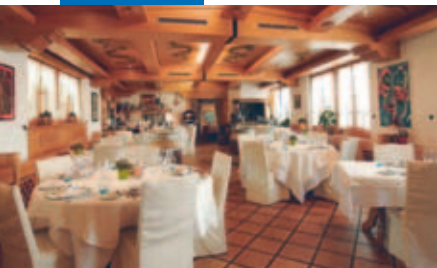
Familie Baschnagel
 Tannenmühleweg 5
 D-79865 Grafenhausen
 Tel. +49 (0) 7748 215
 info@tannenmuehle.de
 www.tannenmuehle.de

Hotel Tannenmühle

Auszeichnung seit 2013



Ruhetage	Montag und Dienstag (November bis nach Ostern) Montag (nach Ostern bis November) Hotel immer geöffnet Öffnungszeiten: 11.15–20.30 Uhr
Betriebsferien	keine
Platzangebot	R: 200, S: 40, T: 100, P 120   
Preise	L: € 16,-, à la carte: € 16,-/€ 22,50  
Lage	Im romantischen Schlüchtal im Naturpark Südschwarzwald liegt das einzigartige Schwarzwaldidyll Tannenmühle. Umgeben von herrlichen Wäldern und Wiesen ist dies der ideale Ort für einen erholsamen Urlaub oder abwechslungsreichen Tagesausflug. Für Kinder ist ein grosser Spielplatz und ein Streichelzoo vorhanden.
Ambiente	Helle gemütliche Stuben mit Schwarzwaldflair.
Es kochen	Familie Baschnagel und Mitarbeiter.
Spezialitäten	Forellen aus eigener Zucht in sämtlichen Variationen. Weitherum bekannt für die vorzüglichen Forellen, welche als einzige Fische in der Tannenmühle angeboten werden. Kleine Karte von 14.15–17.30 Uhr (ausser sonntags).



Grenchen

Robert Laski
 Bahnhofstrasse 6
 2540 Grenchen
 Tel. 032 622 71 71
 info@grenchnerhof.ch
 www.grenchnerhof.ch
 www.robis-enoteca.ch

Restaurant Grenchner Hof / Robi's Enoteca

Auszeichnung seit 2008



Ruhetage	Montag: 10.00–14.30 Uhr (abends geschlossen) Dienstag bis Freitag: 10.00–14.30 Uhr sowie 17.30–23.30 Uhr Samstag: mittags geschlossen, 17.30–00.30 Uhr, über Mittag für Bankette ab 15 Personen geöffnet. Sonntag: Ruhetag
Betriebsferien	Letzte Woche im Juli, erste Woche im August
Platzangebot	R: 50 +10, T: 80, WK + P, Partyservice bis 300 P., P 20,
Preise	L: Fr. 19.50, BL: Fr. 62.50, M: Fr. 84.50, à la carte: Fr. 15.50/Fr. 64.–
Lage	Der Grenchner Hof liegt im Herzen der Süd Stadt Grenchen zwischen Löwenkreuzung & Gemeindeverwaltung, 2,5 km Autobahnausfahrt Grenchen, Süd-Bahnhof ist ca. 300 Meter entfernt. Wir fahren Sie nach Hause.
Ambiente	Gehobenes Stadt-Restaurant, traditionell, mit neuem umgebauten Weinkeller & Terrasse.
Es kochen	Frank Cieslak, Küchenchef seit 2003
Spezialitäten	Seefische nach Fang und Saison, Hummer aus Maine bis 3,4 kg und Langusten, Überraschungsmenü 4–8 Gänge. Februar: Hummer-Festival. Sommer: täglich Grill auf der Terrasse. Letztes Wochenende August: Do, Fr & Sa Robi's Amarone-Wochenende. Alle sechs Wochen neues marktfrisches Angebot.



Gross bei Einsiedeln

Claudia & Marco Heinzer
 Grosseerstrasse 40
 8841 Gross bei Einsiedeln
 Tel. 055 412 30 60
 info@landgasthof-seeblick.ch
 www.landgasthof-seeblick.ch

Landgasthof Seeblick



Auszeichnung seit 2014



Ruhetage	Dienstag und Mittwoch
Betriebsferien	siehe Homepage
Platzangebot	R: 18, S: 54, G: 46, P 22,
Preise	L: Fr. 18.50, M: Fr. 56.–, à la carte: Fr. 17.50/Fr. 56.–,
Lage	Autobahn Zürich–Chur, Ausfahrt Hoch-Ybrig, Wegweiser folgen nach Hoch-Ybrig bis der Sihlsee ersichtlich ist. Dann folgt die Ortschaft Gross. Das Restaurant ist bei der Kirche mitten im Dorf Gross.
Ambiente	Landgasthof mit der persönlichen Note.
Es kocht	Marco Heinzer mit Team.
Spezialitäten	Saisonale Spezialitäten Fisch-Spezialitäten, Sihlsee-Fische, je nach Saison und Fang: Hecht und Zander Regionale und bürgerliche Küche Menü vom Chef mit Wein Frische Forellen von der Firma Reichmuth «Brüggli-Forellen» in Sattel Forellen blau Bankette



Grub

Jeannette Pufahl und
Dietmar Wild
Halten 112
9035 Grub
Tel. 071 89113 55
info@baeren-grub.ch
www.baeren-grub.ch

Landgasthaus Bären

Auszeichnung seit 2014



Ruhetage	Montag und Dienstag
Betriebsferien	2 Wochen Januar/Februar 3 Wochen Juli/August
Platzangebot	R: 20, S: 25+60, P ca. 20,
Preise	L: Fr. 10.50, BL: Fr. 48.50, M: Fr. 70.–, à la carte: Fr. 24.50/Fr. 58.50 (Menü am Abend)
Lage	Ländlich an der Strasse Heiden–St. Gallen mit Aussicht auf den Bodensee.
Ambiente	Stübli im Biedermeierstil appenzellerisch gemütlich, Bodenseestube ist grosszügig und modern eingerichtet.
Es kocht	Dietmar Wild
Spezialitäten	Wir kochen eine neuzeitliche kreative Landküche. Regionale Küche, Fisch und Wild, je nach Saison und Erhaltbarkeit.



Gunten

Beat Bührer
 Seestrasse 90
 3654 Gunten
 Tel. 033 252 88 52
 info@parkhotel-gunten.swiss
 www.parkhotel-gunten.swiss

Parkhotel

Auszeichnung seit 2011



Ruhetage	Keine
Betriebsferien	03.01.2018–02.02.2018
Platzangebot	R: 80, S: 80, G: 60, T: 100, P 60
Preise	L: Fr. 25.–, BL: Fr. 29.–, M: Fr. 56.–, à la carte: Fr. 12.–/Fr. 44.–
Lage	Sehr ruhig und atemberaubende Aussicht, direkt am See mit grosser Parkanlage. An der rechten Thunersee Seite direkt an der «Grand Tour of Switzerland». Gute ÖV-Verbindung (Bus/Schiff).
Ambiente	Modern kombiniert mit Tradition in warmen Farben gehalten. Grosse See-Terrasse und Parkanlage direkt am See.
Es kochen	Patrick Schmidt und George Kotev mit Team
Spezialitäten	Thunersee-Fische, insbesondere Felchen, je nach Fang. Exklusive Zusammenarbeit mit dem Berufsfischer Johannes von Gunten, Fischerei Merligen. Von April–August werden die «Brienzig» in verschiedenen Varianten angeboten. Hausmarinierter Saibling, Zander neu interpretiert. Regionale und bürgerliche Küche.



Hagneck

Hans-Ulrich Wüthrich
 Hauptstrasse 26
 2575 Hagneck
 Tel. 032 396 11 86
 info@gasthof-bruecke.ch
 www.gasthof-bruecke.ch

Gasthof Brücke

Auszeichnung seit 2000



Ruhetage	Montag und Dienstag
Betriebsferien	Anfang Januar drei Wochen Ende August bis Anfang September zwei Wochen
Platzangebot	R: 30, S: 90, G: 45, T: 45, P 60
Preise	L: Fr. 17.50, M: Fr. 49.–, à la carte: Fr. 18.50 / Fr. 45.–
Lage	An der Hauptstrasse Biel–Täuffelen–Ins. 300 Meter von der Haltestelle Hagneck BTI-Bahn, direkt am Hagneckkanal.
Ambiente	Bürgerlicher Landgasthof
Es kochen	Patron Ueli Wüthrich, Küchenchef Thomas Grimmbühler mit Team
Spezialitäten	Frische Bielerseefische nach Saison und Fang.



Horn

Bernadette & Stephan Hinny
 Seestrasse 36
 9326 Horn
 Tel. 071 844 51 51
 info@badhorn.ch
 www.badhorn.ch

Hotel Bad Horn

Auszeichnung seit 1997



Ruhetage	Keine
Betriebsferien	Keine
Platzangebot	R: 24 + 65 + 40, S: 10–200, T: 24, G: 150, P 120 (Fumoir),
Preise	L: Fr. 25.–. BL: Fr. 45.–, M: Fr. 109.– (6 Gänge), à la carte: Fr. 40.–/Fr. 57.–
Lage	Das Hotel Bad Horn liegt direkt am Bodensee zwischen Arbon und Rorschach. Alle Restaurants haben direkten Blick auf den See.
Ambiente	Nautikhotel, alle Restaurants sind im maritimen Stil eingerichtet, grosse Gartenterrasse direkt am See. Wellness & Spa.
Es kocht	Christian Göpel, Küchenchef
Spezialitäten	Auf die Saison abgestimmte Fischgerichte, je nach Angebot.



Hurden

Engin Sar
 Hurdnerstrasse 137
 8640 Hurden
 Tel. 055 416 21 21
 info@roesslihurden.swiss
 www.roesslihurden.swiss

Hotel Restaurant Rössli Hurden

Auszeichnung seit 2010



Ruhetage	Ab November bis Ende Februar am Montag Ruhetag. Hotel durchgehend geöffnet.
Betriebsferien	2.–9. Januar 2018
Platzangebot	R: 46, S; 50, T: 140; P: 140, WK: 36, P 50 eigene
Preise	L: Fr. 39.50, BL: Fr. 38.–, M: Fr. 72.– à la carte: Fr. 38.–/Fr. 78.–
Lage	Das Rössli liegt auf der Halbinsel Hurden zwischen Pfäffikon SZ und Rapperswil SG. Das Hotel (Dreistern) mit Balkonen und Sicht auf den Zürcher Obersee und die Wägitaler Alpen ist ganzjährig geöffnet. Seminarräume und WLAN sind geeignet für Businessgäste.
Ambiente	Das Gartenrestaurant gehört zu den schönsten Orten am See, der Pavillon direkt am See, mit eigenem privatem Bootssteg. Die Rösslistuben aus dem 13. Jahrhundert für intime Feiern und ein Weinkeller für Apéros und stimmungsvolle Feste bieten ein einmaliges Ambiente.
Es kocht	Lennart Loth, Küchenchef
Spezialitäten	Süsswasserfische nur aus der Schweiz. Die Berufsfischer Weber und Zehnder bringen ihren Fang täglich dem Küchenchef. Eine saisonale Auswahl von Meerfischen bereichert das Angebot.




Kaiserstuhl

Urs & Karin Schumacher-
Ammann
Rheingasse 6
5466 Kaiserstuhl
Tel. 044 858 22 03
info@fischbeiz.ch
www.fischbeiz.ch

Fischbeiz Alte Post

Auszeichnung seit 1999



Ruhetage	Dienstag und Mittwoch
Betriebsferien	Zwei Wochen Anfang Februar, zwei Wochen Anfang Oktober
Platzangebot	R: 30, S: 60, T: 60, P 35
Preise	L: Fr. 21.–, M: Fr. 72.–, à la carte: Fr. 32.–/Fr. 64.– 
Lage	20 Minuten ab Flughafen Zürich, zwischen Bülach und Zurzach in der kleinsten Stadt der Schweiz, direkt neben der Rheinbrücke nach Deutschland.
Ambiente	Familienbetrieb in der 3. Generation. CH-Denkmal geschütztes Haus, moderne Ganzjahres-Rheinterrasse mit Blick auf Schloss Rötteln und Rhein.
Es kocht	Urs Schumacher, Patron
Spezialitäten	Süsswasser- wie auch Salzwasserfische, lebendfrische Bio-Forellen, Hecht im Bierteig oder im Speckmantel, Zander in Salzkruste. Immer Donnerstag: «Fisch für Zwei», Dorade und Seewolf.



Kandersteg

Familie Maeder
 Doldenhornstrasse 26
 3718 Kandersteg
 Tel. 033 675 81 81
 info@doldenhorn.ch
 www.doldenhorn-ruedihus.ch

Relais et Chateau Waldhotel Doldenhorn ★★★★



Auszeichnung seit 2010



Ruhetage	Dienstag in der Vor- und Nachsaison
Betriebsferien	Keine
Platzangebot	R: 80, S: 100, G: 20, T: 40, WG: 40, P 30 (Fumoir)
Preise	L: Fr. 26.–, BL: Fr. 50.–, M: ab Fr. 79.– à la carte: Fr. 28.–/Fr. 54.–
Lage	2 km ausserhalb Ortszentrum, Richtung Sunnbüel–Gemmibahn (Luftseilbahn)
Ambiente	Rustikal bis elegant, gepflegte Atmosphäre
Es kocht	René F. Maeder und Klaus Stucki
Spezialitäten	Kandertaler Fischsuppe Frutigtaler Stör Forellenfilet vom Blausee Oona Kaviar aus dem Tropenhaus, Frutigen Eglifilets aus Schweizer Zucht Hummer mit Trüffelsauce Marktfrische Menüs



Kesswil

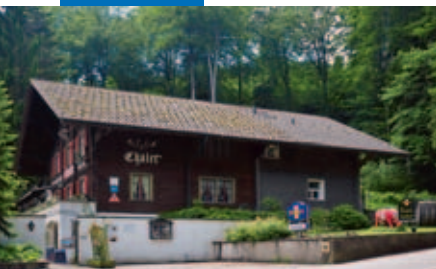
Mia und Martin Marty
 Hafenstrasse 28
 8593 Kesswil
 Tel. 071 463 18 55
 info@seegasthofschiff.ch
 www.seegasthofschiff.ch

Seegasthof Schiff

Auszeichnung seit 2013



Ruhetage	Montag / Dienstag Öffnungszeiten: Mittwoch bis Samstag von 09.00–23.00 Uhr, Sonntag von 09.00–22.00 Uhr
Betriebsferien	01.01–20.01.2017
Platzangebot	R: 50, G: 80, P 8,
Preise	L: Fr. 28.–, BL: Fr. 35.–, M: Fr. 65.–, à la carte: Fr. 30.–/Fr. 55.–
Lage	Im Seedorf Kesswil direkt beim Hafen mit herrlicher Aussicht auf den See.
Ambiente	Seebeizli: gemütliche Gaststube mit Blick auf den See und in den Weinkeller. Himmelreich: gediegenes Feinschmeckelokal mit 60 Plätzen
Es kocht	Martin Marty eidg. dipl. Küchenchef
Spezialitäten	FrISChe FISChe vom Bodensee nach Fang. Fischterrinen, Saibling und Felchen geräuchert. Sashimi und Tatare vom Zander und Seeforelle. In den Wintermonaten zertifizierte Salzwasserfische und Meerfrüchte.



Kienberg

Jurka Lucek
 4468 Kienberg
 Tel. 062 844 10 14
 lucek@chalet-saalhoehe.ch
 www.chalet-saalhoehe.ch

Waldgasthaus Chalet Saalhöhe



Auszeichnung seit 1999



Ruhetage	Montag, ausser Oster- und Pfingstmontag
Betriebsferien	Kalenderwochen 6 und 7
Platzangebot	R: 45, S: 16 + 30 + 60, G: 100, P 100
Preise	L: Fr. 16.50, à la carte: Fr. 24.50 / Fr. 45.–
Lage	Auf der Passhöhe, 786 m über Meer, am aussichtsreichen, sonnigen Juraübergang.
Ambiente	Restaurant-Rôtisserie, verschiedene Säle, grosse Terrasse. Beliebtes Wander- und Ausflugsziel. Liebevoll ausgestattet mit Antiquitäten. Gartenanlage mit Kunstwerken von H. Bohrer, Lohn-Ammannsegg.
Es kocht	Jurka Lucek mit Team
Spezialitäten	Felchenfilet gebraten. Forelle ganz nach «Müllerinnen-Art».



Kreuzlingen

Jacqueline & Matias Bolliger
 Seeweg 5
 8280 Kreuzlingen
 Tel. 071 688 40 40
 kontakt@schloss-seeburg.ch
 www.schloss-seeburg.ch

Restaurant Schloss Seeburg

Auszeichnung seit 2017



Ruhetag	September–Juni: Montag und Dienstag
Betriebsferien	Mitte Januar bis Mitte Februar
Platzangebot	R: 35, S: 70/2×20, T: 110,WK: 50 P 12
Preise	L: ab Fr. 19.50, M: ab Fr. 65.–
Lage	Direkt am Bodensee im wunderschönen Seeburgpark.
Ambiente	Einen Tag raus aus dem Alltag, direkt in die wunderschöne und erholsame Umgebung vom Restaurant Schloss Seeburg in Kreuzlingen. Mitten im grössten Park rund um den Bodensee wird der rustikale Burgcharakter gepaart mit modernen Elementen und Akzenten. Die Küche lockt mit regionalen Speisen, preiswerten Mittagsmenüs, feinen Snacks für den kleinen Hunger am Nachmittag, leckeren Desserts und einer genussvollen Abendkarte.
Es kocht	Marc Wöhrle und Team
Spezialitäten	Thurgauer Shrimps, hausgebeizte Lachsforelle, Egli im Knusperteig



Langnau i. E.

Heidi & Beat Soltermann
 Güterstrasse 9
 3550 Langnau
 Tel. 034 402 65 55
 info@loewen-langnau.ch
 www.loewen-langnau.ch

Gasthof zum goldenen Löwen



Auszeichnung seit 1994



Ruhetage	Samstagmittag und Sonntag
Betriebsferien	30. März bis 7. April 2018 29. Juli bis 12. August 2018
Platzangebot	R: 35, S: 150, G: 40, T: 40, WG: 50, WK: 50 35 Fumoir vorhanden
Preise	L: Fr. 20.–, BL: Fr. 54.–, M: Fr. 68.– à la carte: Fr. 26.–/Fr. 46.–
Lage	In Langnau an der Transitstrasse Bern–Luzern. Drei Gehminuten vom Bahnhof entfernt.
Ambiente	Stilvoller Wintergarten, gemütliche Löwen-Stube, gediegener Bankettsaal. Ein Restaurant das viel Wärme und Harmonie ausstrahlt. Im Sommer lauschiger Garten.
Es kocht	Beat Soltermann mit seinem Team
Spezialitäten	Regionale und saisonale Spezialitäten. Exklusive Gourmet-Menüs. Frische Fischgerichte und feines Fisch-Menü.



Hans Gasteli
 Dorfstrasse 32
 3706 Leissigen
 Tel. 033 847 12 31
 info@kreuz-leissigen.ch
 www.kreuz-leissigen.ch

Hotel-Restaurant Kreuz

Auszeichnung seit 1976



Ruhetage	Keine
Betriebsferien	3.–26. Januar 2018 / Mitte November bis Mitte Dezember 2018
Platzangebot	R: 60, S: 150, T: 40, P 60 ohne Toilette
Preise	L: Fr. 16.–, BL: Fr. 29.–, M: Fr. 59.– à la carte: Fr. 24.50 / Fr. 48.–
Lage	Direkt an der alten Hauptstrasse Spiez–Interlaken im Dorf Leissigen (A6–Ausfahrt Leissigen). Blick auf den Thunersee, Beatenberg und Niederhorn.
Ambiente	Grosszügig, gemütlich, offenes Grillfeuer, Kreuz-Keller für Apéro / Gesellschaften Fischerstube für Bankette und à la carte
Es kocht	Antonio Gonçalves
Spezialitäten	Filets de féra «Table du roi», Menu Pêcheur. Spezielle Fischwoche (Mai–Juni). Fischbuffet (Sommer).



Le Pont

Roberto & Sylviane Biaggi
 Sur les Quais 47
 1342 Le Pont
 Tel. 021 841 12 96
 rest.lac.pont@bluewin.ch
 www.restaurantdulaclepont.com

Restaurant du Lac



Distinction dès 2013



Fermé	mardi et mercredi
Fermetures ann.	Deux semaines en octobre Deux semaines au printemps
Places disp.	R: 60, T: 60, ♿
Prix	L: Fr. 19.–, BL: Fr. 55.–, à la carte: Fr. 23.–/Fr. 68.–, 👤
Situation	Le Pont est un lieu touristique l'été pour les baignades et balades, et l'hiver pour le lac gelé (la nature décide). Direct au bord du Lac de Joux à 1000 m d'altitude. Au centre du village avec terrasse couverte d'un store et protégée par des baies vitrées. Notre restaurant propose aussi des chambres d'hôtes calme et agréable.
Caractéristique	Le restaurant Du Lac est un restaurant familial et membre de la Guilde Suisse depuis 2010. Salle à manger: chaleureuse meublée de bois. Service de poissons entier et mets flambés. Menu semi-gastronomique saisonnal. Brasserie et terrasse service sur assiette.
Chef de cuisine	Roberto Biaggi
Spécialités	Poisson du Lac de Joux: Filet de féra, Brochet, Filets de perches (selon arrivage). Carte de saison, Grenouilles, Abats, Asperges, Chasse, Poissons de mer.



Lüscherz


Patrizia & Sven
 Rindlisbacher-Girsberger
 Hauptstrasse 29
 2576 Lüscherz
 Tel. 032 338 12 21
 3.fische@bluewin.ch
 www.3fische.ch

Gasthof 3 Fische



Auszeichnung seit 1976



Ruhetage	Mittwoch und Donnerstag
Betriebsferien	Drei Wochen im Januar, zwei Wochen im Juni
Platzangebot	R: 25 / 60, S: 30, T: 80, P 45
Preise	L: Fr. 18.50, M: Fr. 66.50, à la carte: Fr. 32.– / Fr. 56.– 
Lage	Schönes Fischerdorf an der Route Biel–Täuffelen–Erlach
Ambiente	Typischer See-Landgasthof, schöne Gartenterrasse, heimelige Lokalitäten mit viel Geschmack eingerichtet. Das Fischrestaurant am Bielersee.
Es kochen	H. J. Girsberger und Sven Rindlisbacher
Spezialitäten	Grosses Fischbuffet im Juli / August, saisonale Fischgerichte z.B. Felchen mit frischen Eierschwämmli. Ganzer Hecht im Silberfrack. Eglifilets «Jolimont».







Mammern

Familie Meier und
 Familie Schmid
 Seestrasse 3
 8265 Mammern
 Tel. 052 741 24 44
www.schiff-mammern.ch

Gasthof Schiff

Auszeichnung seit 1969



Ruhetage	Montag
Betriebsferien	Zwei Wochen im Oktober, Weihnachten bis Februar
Platzangebot	P 60   
Preise	à la carte: Fr. 18.50 / Fr. 57.– 
Lage	2 Minuten vom See, Nähe Linie Kreuzlingen–Schaffhausen.
Ambiente	Alte, heimelige Gaststube aus dem Jahre 1788.
Es kochen	Andreas und Erich Schmid und Walter Meier
Spezialitäten	Alle Seefische je nach Saison, Hecht gebacken, die besten Kretzer vom Bodensee.



Meisterschwanden

Familie Fischer
 Delphinstrasse 26
 5616 Meisterschwanden
 Tel. 056 676 66 80
 info@hotel-delphin.ch
 www.hotel-delphin.ch

Seehotel Delphin

Auszeichnung seit 1996



Ruhetage	Mai–September durchgehend geöffnet, Oktober–April Montag Ruhetag
Betriebsferien	Keine
Platzangebot	R: 100, S: 180, G: 180, T: 80, P 80
Preise	L: Fr. 36.50, M: Fr. 59.50
Lage	Nahe am Wasser gebaut und nur gerade einen Delphinsprung von der Schiffstation Hallwilersee flotte gelegen.
Ambiente	Beste Aussicht auf den Hallwilersee geniessen und sich noch aus Küche und Keller verwöhnen lassen. Darauf können Sie sich im modernen Hotel Delphin freuen.
Es kocht	Albert Meijer
Spezialitäten	Bale «Ernesto» gebraten mit verschiedenen Pilzen und mit Kräuterbutter überbacken. Egli «Carmen» pochiert mit Estragon und Tomatenwürfeln und Chardonnay-Weissweinsauce.



Melchsee-Frutt

André Fischer
 Engelsburg 12
 6068 Melchsee-Frutt
 Tel. 041 669 77 77
 info@alpenhotel-frutt.ch
 www.alpenhotel-frutt.ch

Fischers Alpenhotel

Auszeichnung seit 2017



Ruhetag	Keine
Betriebsferien	Zwischensaison
Platzangebot	R: 80 / 110, S: 40, T: 50, P 24
Preise	L: Fr. 24.–, BL: Fr. 42.–, M: ab Fr. 60.– à la carte: Fr. 22.– / Fr. 46.–
Lage	Hotel zwischen Himmel und Erde auf 2000 Meter, in der wunderschönen Bergwelt der Melchsee-Frutt.
Ambiente	Panorama-Restaurant: Modernes à-la-carte-Restaurant. Italienisches-Restaurant: Rustikal & warmgehalten.
Es kocht	André Fischer
Spezialitäten	Fisch, heisser Stein, Pizza (im Holz-Pizzaofen).



Moos

Liliane & Hubert Neidhart
 Radolfzellerstrasse 4
 D-78345 Moos
 Tel. +49 (0) 7732 54077
 info@gruenerbaum-moos.de
 www.gruenerbaum-moos.de

Gasthaus Grüner Baum

Auszeichnung seit 2017



Ruhetag	Mittwoch/Donnerstag Während der Sommerferien: Donnerstag ab 17.30 Uhr geöffnet
Betriebsferien	Nach Fasnacht: vier Wochen
Platzangebot	R: 60, S: 60, T: 60 P 60
Preise	L: ab € 12,50, BL: € 24,-, M: ab € 34,- à la carte: € 14,-/€ 27,-
Lage	An der Zufahrtsstrasse zur Halbinsel Höri, früher Poststelle, Ortseingang Moos.
Ambiente	Traditionelles Landgasthaus mit moderner Innenausstattung, von Hörikünstlern geprägt.
Es kochen	Hubert Neidhart, Simon Kübler und Thomas Scholz
Spezialitäten	Bodenseefische direkt vom Fischer, Bodenseefischsuppe, Mooser Fischtopf, Hörigemüse und Salate, hausgebackenes Emmerbrot.



Morgarten

Patrick Grunder & Susanne
Schuler
Hauptseestrasse 131
6315 Morgarten
Tel. 041 750 12 94
info@buechwaeldli.ch
www.buechwaeldli.ch

Restaurant Buechwäldli



Auszeichnung seit 1999



Ruhetag	Montag und Dienstag Juni / Juli / August: nur am Dienstag
Betriebsferien	Über die Fasnachtszeit Februar
Platzangebot	R: 25, S: 25, WG: 60, G: 60, P 16
Preise	L: Fr. 21.–, M: Fr. 76.–, à la carte: Fr. 23.– / Fr. 76.–
Lage	Direkt am Aegerisee, beim Morgarten-Schlacht-Denkmal.
Ambiente	Beizli/Heldenstübli (1. Stock) rustikal und gemütlich. Wintergarten mit toller Aussicht aufs ganze Ägerital und den See. Immer toll und saisonal dekoriert.
Es kocht	Patrick Grunder
Spezialitäten	FrISChe Zuger-, Aegeri- und Zürichsee-Fische je nach Fang (Felchen, Egli, Hecht, Seeforellen, Trüschchen & Rötel). Hausrezept geräucherter schottischer Lachs. Egeli im knusprigleichten Bierteig.



Silvia & Urs Engel
 Hauptstrasse 2
 2572 Mörigen
 Tel. 032 397 07 07
 info@seeblick.net
 www.seeblick.net

Restaurant-Hotel Seeblick

Auszeichnung seit 2005



Ruhetage	Montag
Betriebsferien	Drei Wochen über Weihnachten
Platzangebot	R: 150, S: 170, T: 130, P 72
Preise	L: Fr. 16.–, M: Fr. 45.–, à la carte: Fr. 19.50 / Fr. 45.50
Lage	Direkt an der Hauptstrasse am nördlichen Dorfeingang, herrliche Sonnenterrasse! Gut erreichbar mit dem öffentlichen Verkehrsmittel (BTI-Bahn Biel–Ins), rund 10 Autominuten von Biel entfernt.
Ambiente	Gediegenes, sehr liebevoll eingerichtetes Ambiente mit schönster Sicht auf den Bielersee. 15 geschmackvoll eingerichtete Hotelzimmer.
Es kocht	Urs Engel mit Brigade
Spezialitäten	Frische Fische aus Schweizer Seen, je nach Fang und Saison. Fischmenü: Blattsalatbouquet mit lauwarmen Zanderstreifen, Eglifilets frittiert mit Salzkartoffeln und Sauce Tartare, Felchenfilet gratiniert an einer Safran-Dillsauce mit Reis.



Môtier (Vully)

Famille Pantillon
Route du Lac 127
1787 Môtier (Vully)
Tel. 026 673 14 02
www.restaurantduport.ch

Restaurant Du Port



Distinction dès 2005



Fermé	Lundi et mardi
Fermetures ann.	voir site internet: www.restaurantduport.ch
Places disp.	R: 36 + 24, T: 80, P 30
Prix	M: Fr. 48.–, à la carte: Fr. 7.–/Fr. 45.–
Situation	Vis-a-vis de l'église du village de Môtier (Vully), situé sur les bords du Lac de Morat à proximité du débarcadère.
Caractéristique	Charmant restaurant situé au bord du lac. Superbe terrasse ombragée avec vue panoramique.
Chef de cuisine	Philippe et Gilles Pantillon
Spécialités	Poisson du lac selon arrivage (perche, féra, sandre, omble de chevalier), cuisine de saison.



Muri

Massimo Cuccu &
Gabriela Elkuch
Thunstrasse 68
3047 Muri
Tel. 031 544 65 74
caletta@bluewin.ch
www.lacaletta.ch

Restaurant La Caletta

Auszeichnung seit 2012



Ruhetage	Samstag und Sonntag
Betriebsferien	Keine
Platzangebot	R: 50, G: 50, P 100 öffentliche, Rauchen draussen erlaubt
Preise	L: Fr. 17.50, à la carte: Fr. 20.–/Fr. 60.–
Lage	La Caletta, auf Deutsch «kleine Bucht», die Wohlfühl-oase mit dem unvergleichlichen mediterranen Ambiente, eingebettet im Herzen des Marktplatzes in Muri bei Bern.
Ambiente	Das schlichte «Caletta» überzeugt auf Anhieb. Die gemütliche Tischordnung bringt ein typisch sardisches Ambiente hervor, bei der sich bestimmt kein Gast alleine fühlt. Der Garten, umgeben von Blumen und Sträuchern, ist im Sommer der perfekte Ort, um einen warmen Sommerabend bei einem leckeren Fischsteller ausklingen zu lassen.
Es kochen	Massimo Cuccu und Team
Spezialitäten	Saibling an Safransauce Zanderfilet an Proseccosauce Meerfischsymphonie vom Grill






Murten

Stephan Helfer
 Ryf 53
 3280 Murten
 Tel. 026 672 36 66
 info@hotel-schiff.ch
 www.hotel-schiff.ch

Hotel Schiff am See

Auszeichnung seit 2007



Ruhetage	11. Oktober 2017 bis 28. Februar 2018: Mittwoch & Donnerstag
Betriebsferien	18. Dezember 2017 bis 11. Januar 2018, 5. Februar 2018 bis 22. Februar 2018
Platzangebot	R: 60, S: 180, G: 120, T: 45, P 4  
Preise	L: Fr. 25.–, M: Fr. 78.–, à la carte: Fr. 8.–/Fr. 49.– 
Lage	Wunderschöne Lage am Murtensee mit Sicht auf den Mont Vully. Terrasse mit Sonnenuntergang. Direkt beim Schiffshafen.
Ambiente	Gepflegtes stilvolles Gourmet-Restaurant.
Es kocht	Küchenchef Martin Helfer mit 10-köpfiger Brigade
Spezialitäten	Murtenseefische wie Egli und Zander, flambierter Loup de mer, Meeresfrüchte und Hummer.



Münster VS

Familie Weger und Team
 Furkastrasse 133
 3985 Münster
 Tel. 027 973 22 73
 info@landhaus-obergoms.ch
 www.landhaus-obergoms.ch
 Facebook: Landhaushotel
 #Landhausmoment

Hotel Restaurant Landhaus ****

Auszeichnung seit 2016



Ruhetag	Während der Winter- und Sommersaison kein Ruhetag Offen: Ende November bis Ende März Mitte Mai bis Ende Oktober
Betriebsferien	April bis Mitte Mai, sowie von Ende Oktober bis Ende November
Platzangebot	R: 45, S: 60–80 T: 45, 20
Preise	à la carte: Fr. 13.–/Fr. 48.–
Lage	Das Landhaus liegt inmitten der Bergidylle des Obergoms. Im Sommer an den Wander- und Velorouten; im Winter direkt neben dem Skilift Münster sowie den Langlaufloipen.
Ambiente	Das ****-Hotel Landhaus wurde im Frühling 2015 komplett renoviert. Die komfortablen Zimmer präsentieren sich im zeitgemässen Design mit warmen Farben, gepaart mit regionalen Akzenten und sauber verarbeitetes Holz sorgt ebenfalls für eine wohlige Gemütlichkeit in den Restaurants sowie in allen öffentlichen Räumen. Der wunderschöne Blick aus dem Zimmer oder von der einladenden Hotelloobby über das Gommer Hochtal bis hin zum schneebedeckten Weisshorn begeistert immer wieder die Gäste.
Es kochen	Küchenchef Marko Zeller und seine Brigade
Spezialitäten	Marktfrische Küche mit saisonalen Produkten aus der Region. Reichhaltiges Angebot an nur ausgezeichneten Walliser Weinen.



Obermeilen

Mette & Freddy Kaiser
 Seestrasse 856
 8706 Obermeilen
 Tel. 044 925 05 00
 Tel. 044 925 05 01 Fax
 reservation@hirschen-meilen.ch
 www.hirschen-meilen.ch

Gasthof Hirschen am See

Auszeichnung seit 2014



Ruhetage	Keine
Betriebsferien	Keine
Platzangebot	R: 70, S: 30, G: 50, T: 80, P 7+15 öffentliche
Preise	L: Fr. 29.–, BL: Fr. 26.–, M: Fr. 73.– à la carte: Fr. 28.–/Fr. 54.–,
Lage	Bereits seit dem 17. Jahrhundert werden Reisende und Ansässige im Gasthof Hirschen an der Goldküste zwischen Zürich und Rapperswil bewirtet und beherbergt. Diese spezielle Atmosphäre des traditionellen unter Heimatschutz stehenden Hauses, die einzigartige Sicht auf Berg und See und unsere Freude daran, Gäste nach allen Regeln der Kunst zu verwöhnen zeichnen uns heute noch aus und lassen Ihren Anlass zum Erlebnis werden.
Ambiente	Der Gasthof Hirschen verfügt im Restaurant in der ersten Etage über drei helle und freundliche Stuben im Landhausstil sowie eine gedeckte Terrasse und eine Pergola mit einmaliger Aussicht auf den See und das Bergpanorama.
Es kochen	Freddy Kaiser und sein Team
Spezialitäten	Süsswasser- und Meerfisch-Spezialitäten nach Marktangebot. Klassische und regionale Küche. Taverne reduziertes Fischangebot.



Thomas Häfliger
 Obernauerstrasse 89
 6012 Obernuu
 Tel. 041 320 43 93
 obernuu.thomas@gmx.ch
 www.restaurantobernuu.ch

Restaurant Obernuu

Auszeichnung seit 2010



Ruhetage	Keine, Sonntag nur bis 17 Uhr
Betriebsferien	1. August geschlossen, Pfingsten vier Tage geschlossen.
Platzangebot	R: 60, S: 90, T: 100, P 62
Preise	L: Fr. 20.–, BL: Fr. 45.–, M: Fr. 45.– à la carte: Fr. 29.–/Fr. 55.–
Lage	Ausserhalb Luzern vor dem Naherholungsgebiet Eigenthal gelegen. Unter dem Pilatus.
Ambiente	Bistro bis Rustikal; Grosse Terrasse; Bankettmöglichkeiten; Einmalige saisonale Dekorationen.
Es kochen	Andy Schilliger und Thomas Häfliger
Spezialitäten	Forelle ganz oder filetiert, traditionell oder neuzeitlich. Saisonal wechselnde Fischkarte.







Oberrieden

Adam Bugiel
 Seestrasse 31
 8942 Oberrieden
 Tel. 044 720 05 04
 info@keywest-zuerich.ch
 www.keywest-zuerich.ch

Seerestaurant Keywest

Auszeichnung seit 2014



Ruhetage	Keine / Vom 1.10.2017–31.3.2018 am Samstagmittag geschlossen (Anlässe auf Anfrage)
Betriebsferien	Keine
Platzangebot	R: 85, S: 40, 35, 25, T: 40, Bootssteg: 18, P 20,  
Preise	L: Fr. 18.50, à la carte: Fr. 24.–/Fr. 49.–  
Lage	Näher am Wasser geht fast nicht – direkt am Ufer des Zürichsees gelegen, in unmittelbarer Nähe zur Schiffsstation Oberrieden und mit eigenem Bootssteg.
Ambiente	Ob im Restaurant mit den deckenhohen Fenstern, auf der Seeterrasse oder sogar auf dem hauseigenen Bootssteg – im Seerestaurant vereinen sich die einzigartige Stimmung und die exklusive Küche zu einem wahrhaftigen Gesamtkunstwerk.
Es kocht	Martyn Stacey und sein Team
Spezialitäten	Zürichsee-Fische. «Catch of the day», Surf & Turf, Brunch-, BBQ- und weitere Buffets auf Anfrage. Jeden Monat spezielle Vollmond-Dinner. Raucher-Lounge mit Cheminée.





Oberriet

Melanie und
Daniel Wildhaber
Staatsstrasse 68
9463 Oberriet
Tel. 071 761 11 48
rest.adler@bluewin.ch
www.adler-oberriet.ch

Speiserestaurant Adler

Auszeichnung seit 2014



Ruhetage	Sonntag-Abend und Montag
Betriebsferien	siehe Homepage
Platzangebot	R: 60, S: 35, G: 150, P 25 eigene / 20 öffentliche
Preise	L: Fr. 17.–, BL: Fr. 45.–, M: Fr. 60.–, à la carte: Fr. 30.–/Fr. 49.–  
Lage	Autobahnausfahrt Oberriet A1, beim Kreisel 1. Ausfahrt, mitte Dorf auf der rechten Seite.
Ambiente	Gemütlich, rustikal
Es kocht	Daniel Wildhaber
Spezialitäten	Fisch und Krustentierwochen. Italienische Wochen.




Oehningen

Harald Leissner
 Seeweg 2
 D-78337 Oehningen
 Tel. +49 (0) 7735 9300 0
 Fax +49 (0) 7735 9300 99
 info@residenz-seeterrasse.com
 www.residenz-seeterrasse.com

Residenz Seeterrasse

Auszeichnung seit 2015

Ruhetag	Oktober bis März: Dienstag und Mittwoch April bis September: Mittwoch
Betriebsferien	Keine
Platzangebot	R: 60, S: 30, T: 60, WG: 30, P 23 eigene / 30 öffentliche
Preise	L: € 10,-, M: € 36,-, à la carte: € 10,- / € 29,- 
Lage	Direkt am See gelegen mit Seezugang. Das Hotel und Restaurant liegt im kleinen, ruhigen Ort Öhningen-Wangen, 6 km von der Schweizer Grenze und Stein am Rhein.
Ambiente	Warme Farben, modern und doch gemütlich bis gediegen. Viele Eichenholz. Schlichte Dekorationen. Grosse Fenster und Wintergarten mit offener Sicht auf den See.
Es kocht	Harald Leissner
Spezialitäten	Saibling, Hecht, ganz gebraten



Pfungen

Max Gut
 Weiacherstrasse 38
 8422 Pfungen
 Tel. 052 315 22 98
 Mob. 079 335 47 13
 gasthof.sternen@bluewin.ch
 www.sternen-pfungen.ch

Landgasthof Sternen



Auszeichnung seit 2017



Ruhetag	Sonntag/Montag
Betriebsferien	gemäss Homepage
Platzangebot	R: 38, G: 32, P 27
Preise	BL: ab Fr. 26.–, M: ab Fr. 65.– (4-Gang) à la carte: Fr. 39.–/Fr. 128.–
Lage	An der Hauptstrasse zwischen Winterthur und Kloten
Ambiente	Gourmet-Lokal mit familiärem Ambiente
Es kocht	Max Gut (Vater) und Raphael Gut (Sohn)
Spezialitäten	Marktfrische Küche, hauseigene Lachsräucherei, wechselnde Gourmet-Menüs mit Fisch und Fleisch.



Plaun da Lej

Antonio Walther
 Via dal Malögia 14
 7517 Plaun da Lej
 Tel. 081 826 53 50
 Mob. 079 414 41 04
 info@plaundalej.ch
 www.plaundalej.ch

Restaurant Murtaröl

Auszeichnung seit 2017



Ruhetag	Keine
Betriebsferien	Keine
Platzangebot	R: 20, S: 60, T: 120 P 25
Preise	L: ab Fr. 25.–, M: ab Fr. 65.– (4-Gang) à la carte: Fr. 12.50/Fr. 100.–
Lage	Am Silsersee
Ambiente	Heimelig und Wintergarten
Es kocht	Giuseppe Negri
Spezialitäten	Fische, Seafood



Familie Kochendörfer
 Via Maistra
 7504 Pontresina
 Tel. 081 838 80 40
 hotel@albris.ch
 www.albris.ch

Kochendörfer's Hotel Albris

Auszeichnung seit 1985



Ruhetage	Keine
Betriebsferien	3. April bis 15. Juni 2018 23. Oktober bis ca. 7. Dezember 2018
Platzangebot	R: 80, T: 70, P 25
Preise	BL: Fr. 39.50, M: Fr. 55.–, à la carte: Fr. 29.–/Fr. 62.–
Lage	Das Hotel Albris befindet sich umgeben von einer Berglandschaft im Herzen des Oberengadins. Wanderwege, Skipisten und Langlaufloipen befinden sich in unmittelbarer Umgebung.
Ambiente	Hell und modern möbliert.
Es kocht	Andrea Berti mit Brigade
Spezialitäten	Fischsuppe, Saibling an Schnittlauchsauc, Wolfsbarsch in der Meersalzkruste, gemischte Fischplatte.







Quinten

Thomas & Käthy
Gassner-Ryf und Sohn Carlo
Grund 2427
8878 Quinten
Tel. 081 738 16 64
seefish@bluewin.ch
www.seehusquinten.ch

Restaurant Seehus

Auszeichnung seit 1992



Ruhetage	Keine
Öffnungszeiten	Ende März 2018 bis 1. November 2018
Platzangebot	R: 70, G: 70, T: 120, P Schiffe  
Preise	M: Fr. 85.–, à la carte: Fr. 21.50 / Fr. 53.50  
Lage	Im autofreien Quinten direkt am rechten Ufer des Walensees gegenüber Murg, mit Kurs- oder Privatschiff erreichbar (zu Fuss von Weesen oder Walenstadt in 2–3 Stunden).
Ambiente	Alle Plätze mit Blick auf den Walensee. Ein Teil der Terrasse liegt über dem Wasser.
Es kocht	Thomas & Carlo Gassner mit Brigade
Spezialitäten	Zanderfilet au vin blanc, Eglifilet «Josephine Baker», Felchenfilet «Carlo», etc.



Retschwil

Sarah Müller
 Seestrasse
 6285 Retschwil
 Tel. 041 917 22 30
 Fax 041 917 39 22

Landgasthof Mühleholz

Auszeichnung seit 2015



Ruhetag	Dienstag und Mittwoch Sommer: 7 Tage offen vom 1. Mai bis 31. August
Betriebsferien	Weihnachten
Platzangebot	R: 35, G: 30, P 60
Preise	Lunch ab Fr. 18.50, à la carte Fr. 26.–/Fr. 49.50
Lage	Der Landgasthof Mühleholz liegt am westlichen Ufer des Baldeggersees auf 483 Meter über Meer mitten im Luzerner Seetal.
Ambiente	Viel Charakter und Charme
Es kocht	Sarah Müller
Spezialitäten	Heisser Stein





Rheinau

Edith Zwahlen &
Heini Schwendener
Zollstrasse 18
8462 Rheinau
Tel. 052 319 12 52
info@salmen-rheinau.ch
www.salmen-rheinau.ch

Gasthaus zum Salmen

Auszeichnung seit 2001



Ruhetage	Dienstag und Mittwoch Für Gesellschaften (ab 20 Personen) öffnen wir an den Ruhetagen.
Betriebsferien	Frühling und Herbst
Platzangebot	R: 80, G: 80, P 15–20
Preise	L: Fr. 25.–, M: Fr. 48.–, à la carte: Fr. 28.–/Fr. 50.–  
Lage	Über die A4 Winterthur–Schaffhausen, Ausfahrt Rheinau, oder über deutsches Gebiet auf der Strasse Zürich–Schaffhausen erreichbar; direkt am Zoll, gegenüber der alten Holzbrücke.
Ambiente	Historisches Gasthaus aus dem 17. Jahrhundert. Seit 1914 im Familienbesitz und heute in der 4. Generation. Heimelige Gaststube mit altem Kachelofen. Grosse schattige Gartenterrasse mit schönem Springbrunnen.
Es kocht	Edith Zwahlen mit Team
Spezialitäten	Fisch- und Saisonspezialitäten.



Rheinfelden

Heidy Freiermuth
 Marktgasse 60
 Tel. 061 836 22 22
 4310 Rheinfelden
 willkommen@hotelschiff.ch
 www.hotelschiff.ch

Hotel Schiff am Rhein





Auszeichnung seit 1998








 bis 100%

Ruhetage	Keine Geöffnet: 7.00–23.30 Uhr, Sonntag bis 22.00 Uhr
Betriebsferien	siehe Homepage
Platzangebot	R: 70, S: 100, T: 40, P öffentliche  
Preise	L: Fr. 22.–, M: ab Fr. 60.–, à la carte: Fr. 25.–/Fr. 65.–  
Lage	An bester Lage direkt am Rhein und in der verkehrsfreien, historischen Altstadt von Rheinfelden. Gut erreichbar mit dem Auto und den öffentlichen Verkehrsmitteln. 100 Meter von der Anlegestelle der Personenschiffahrt Basel.
Ambiente	Restaurant mit Blick auf den Rhein; die Rheinterrasse ein Geheimtipp für gemütliche Stunden. Zusätzlich zum Restaurant Rhyblick, bieten der Rheinsaal sowie das Rheindeck schöne Möglichkeiten für Ihre privaten und geschäftlichen Anlässe; natürlich mit Blick aufs Wasser.
Es kochen	Claudia Dettwiler (Küchenchefin) und ihr Team
Spezialitäten	Ausgezeichnete Fischküche und köstliche Fleischgerichte. Täglich wechselnde Tagesmenüs (Fisch/Fleisch/Vegi). Saisonal «Muscheltopf» in zwei leckeren Varianten.



Markus Bisig
 Roberstenstrasse 31
 4310 Rheinfelden
 Tel. 061 836 66 33
 park-hotel@parkresort.ch
 www.park-hotel.ch

Park-Hotel am Rhein

Auszeichnung seit 2006



Ruhetage	Keine
Betriebsferien	Keine
Platzangebot	R: 90+40, S: 120, G: 65, T: 75, P 70, P in der Nähe (Fumoir),
Preise	Restaurant Bellerive: BL: Fr. 55.–, M: Fr. 68.–, à la carte ab Fr. 29.– Restaurant Park-Café: L: Fr. 22.–, à la carte ab Fr. 20.–
Lage	Wunderschön gelegen zwischen Rhein und Parkanlage
Ambiente	Zwei à-la-carte Restaurants. Restaurant Bellerive: direkt am Rhein, im Sommer mit traumhafter Terrasse. Restaurant Park-Café: mit live Pianomusik, hausgemachte Pâtisserie.
Es kocht	Ernst Tobler, eidg. dipl. Küchenchef mit seinem Team
Spezialitäten	Saisonale Fischspezialitäten aus Süss- und Salzwasser, Forellen aus dem eigenen Forellenbassin, marktfrische Saisonküche. Im Restaurant Bellerive werden fangfrische Fische im Fischwagen am Tisch präsentiert. Während den Sommermonaten bei bestem Wetter bleibt das Restaurant Bellerive geschlossen. Geniessen Sie an diesen Tagen das maritime Flair auf unserer Rheinterrasse bei auserlesenen Köstlichkeiten von unseren beiden Restaurants. Ganze Fische servieren wir auch auf Vorbestellungen auf der Rheinterrasse.





Risch Rotkreuz

Barbara und René
Kettenmayer
Breitfeld 1
6343 Risch Rotkreuz
Tel. 041 790 11 19
info@breitfeld.ch
www.breitfeld.ch

Landgasthof - Minigolf Breitfeld

Auszeichnung seit 2006



Ruhetag	Keine
Betriebsferien	Keine
Platzangebot	R: 40, S: 90, G: 65, T: 70, WG: 42, P 100 / 20 öffentlich
Preise	L: Fr. 17.80, M: ab Fr. 68.– (4-Gang) à la carte: Fr. 20.50 / Fr. 53.–  
Lage	Herrlich gelegener Landgasthof mit Panorama-Aussicht auf den Zugersee. Naherholungsgebiet. Gut erreichbar mit ÖV und Auto.
Ambiente	Landgasthof mit kleinen Stuben. Sensationelle Panorama-Aussicht auf den Zugersee. Grosse Minigolfanlage direkt beim Restaurant. Kegelbahn im Haus.
Es kochen	René Kettenmayer und Team
Spezialitäten	Felchenfilet «Breitfeld». Monatlich wechselndes Fischmenü.








Root

Theresa & Walter Sägesser
 Bahnhofstrasse 42
 6037 Root LU
 Tel. 041 450 50 25
 info@bahnhoefli-root.ch
 www.bahnhoefli-root.ch

Restaurant Bahnhöfli

Auszeichnung seit 1998



Ruhetag	Dienstag und Mittwoch
Betriebsferien	Zwei Wochen im Januar, zwei Wochen im Juli. Eine Woche im September.
Platzangebot	R: 60, S: 80, T: 30, P 30 Pritvat / 60 Öffentlich   
Preise	L: Fr. 18.50, M: Fr. 38.–, à la carte: Fr. 22.–/Fr. 55.–  
Lage	Gut erreichbar im Herzen der Zentralschweiz – direkt am Bahnhof (Gisikon–Root) – Bushaltestelle – 300 m von der Autobahnausfahrt Gisikon–Root entfernt
Ambiente	Traditionelles, einheimisches Restaurant neu umgebaut mit aussergewöhnlichen Räumlichkeiten
Es kocht	Walter Sägesser mit Crew
Spezialitäten	Frische Forellen (Zugerröтели)



Rorschach

Celina Räbsamen & Christoph
Brändle
Hauptstrasse 56
9400 Rorschach
Tel. 071 841 08 08
info@hafenbuffet.ch
www.hafenbuffet.ch

HafenBuffet

Auszeichnung seit 2017



Ruhetag	Montag und Dienstag
Betriebsferien	Drei Wochen im Sommer
Platzangebot	R: 100 P 0
Preise	L: ab Fr. 14.50, M: ab Fr. 65.– à la carte: Fr. 21.50/Fr. 49.50
Lage	Im Zentrum von Rorschach – am Hafenbahnhof – direkt am See. Viele öffentliche Parkplätze in unmittelbarer Nähe.
Ambiente	Modern eingerichtetes Restaurant im 1. Stock (Lift) mit fantastischem Bodensee-Panorama. Im Sommer klimatisiert. Behindertengerecht eingerichtet.
Es kocht	Christoph Brändle
Spezialitäten	Tägliches Frisch-Fisch-Angebot je nach Fang. Einzigartig: Fisch-Tavolata. Marktfrische Küche von gutbürgerlich bis eurasisch-mediterran.



Familie Homann
 Ravaisch Strasse 12
 7563 Samnaun-Ravaisch
 Tel. 081 861 91 91
 info@hotel-homann.ch
 www.hotel-homann.ch

Hotel Haus Homann

Auszeichnung seit 2000



Ruhetage	Montag & Dienstag, Mittwoch bis Sonntag nur abends geöffnet
Betriebsferien	1. Mai bis 25. Juni 2018 / 15. Oktober bis 1. Dezember 2018
Platzangebot	R: 15, S: 60, T: 15, WK: 8, P 40
Preise	L: Fr. 29.–, M: Fr. 149.–, à la carte: Fr. 149.–/Fr. 212.–
Lage	Ruhig und sonnig liegt das Hotel Haus Homann, nur fünf Gehminuten von der Talstation der Luftseilbahn entfernt; die Skiabfahrt endet nur 200 m vom Hotel.
Ambiente	Im Hotel und Restaurant gemütliches Ambiente. Homann-Gäste erwartet sowohl als Besucher des à-la-carte-Restaurants als auch im Rahmen der Halbpension im Hotel ein kulinarisches Erlebnis.
Es kochen	Daniel und Horst Homann
Spezialitäten	6-Gang Fisch-Krustentier-Menü mit Weinbegleitung. 4–7-Gang Überraschungsmenü mit Weinbegleitung. Das gesamte Angebot von Süswasser-/Meerfischen und Krustentieren kann nicht immer angeboten werden.





Schaffhausen

Lorenz Messori & Thomas
Lenz
Rheinhaldestrasse 8
8200 Schaffhausen
Tel. 052 630 00 60
info@sommerlust.ch
www.sommerlust.ch

Sommerlust

Auszeichnung seit 2015



Ruhetag	Oktober bis März: Montag
Betriebsferien	1.–7. Januar 2018
Platzangebot	R: 35, S: 90, G: 40, WG: 60, P 10, 80 öffentlich
Preise	L: Fr. 22.–, BL: Fr. 38.–, M: Fr. 90.–, à la carte: Fr. 28.–/Fr. 55.–  
Lage	Biedermeier Villa mit wunderschönem Garten am Rhein in Schaffhausen
Ambiente	Gehoben, elegant, hochwertig
Es kocht	Thomas Lenz
Spezialitäten	Forellen, Egli, Äschen



Schlatt TG

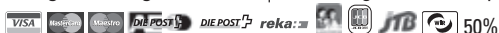
Martin Junker
 Diessenhofen/Quellpark
 8262 Schlatt TG
 Tel. 052 657 42 39
 Fax 052 657 42 38
 restaurant@kundelfingerhof.ch
 www.kundelfingerhof.ch



Restaurant Kundelfingerhof (im Quellpark Kundelfingerhof)

Auszeichnung seit 2015

Infolge Umbau geschlossen | Eröffnung: siehe Homepage



Ruhetag	Montag und Dienstag
Betriebsferien	Wiedereröffnung ca. Mitte Jahr 2018
Platzangebot	R: 35, S: 90, G: 150, P 50
Preise	L: Fr. 16.50, M: Fr. 49.–, à la carte: Fr. 25.–/Fr. 50.–
Lage	Der Kundelfingerhof liegt an der Strecke Schaffhausen–Stein am Rhein, 4 km vor Diessenhofen, eingebettet am Waldrand etwas abseits der Hauptstrasse. Das Restaurant ist ein Teil der idyllisch gelegenen Hofanlage des Quellparks Kundelfingerhof. Inmitten des grossen Quell- und Naturparks mit der eigenen 100-jährigen Quellwasserfischzucht, geniessen Sie Ruhe und den frischesten Fisch.
Ambiente	Mit auserlesenen Spezialitäten und freundlicher und prompter Bedienung schaffen wir es immer wieder aufs Neue, unseren Gästen den Aufenthalt in den Räumen des früheren Pferde- und Rinderstalls zu einem kulinarischen Erlebnis zu gestalten. Das Restaurant wurde im Jahre 2014 komplett renoviert und erstrahlt mit modernen Elementen in der ländlich-rustikalen Atmosphäre des Gebäudes aus dem Jahre 1859.
Es kocht	vakant
Spezialitäten	Süsswasserfische aus eigener Zucht. Regionale Produkte.



Schwendi/Weisstannental SG



Esther & Meinrad Gmür
Weisstannenstrasse 147
7325 Schwendi
Tel. 081 723 54 22

kontakt@forellenzucht-weisstannen.ch
www.forellenzucht-weisstannen.ch

Restaurant Fischerstübli mit eig. Forellenzucht

Auszeichnung seit 2008



Ruhetage	Montag und Dienstag
Betriebsferien	Im Winter zwei Wochen
Platzangebot	R: 25, S: 60, G: 85, P 25  
Preise	à la carte: Fr. 16.50 / Fr. 59.– (Fische aus eigener Zucht)
Lage	In schönster Natur im Weisstannental oberhalb Mels / Sargans.
Ambiente	Heimeliges Fischerstübli, gediegener Speisesaal am Holzfeuer, sehr gemütlich.
Es kochen	Esther und Meinrad Gmür
Spezialitäten	Kaltgeräuchte Forellenfilets aus hauseigener Räucherei, Forellenleberli, Fischfondue im Mongolentopf, Graved Forelle, Saiblingfilet an Safransauce. Tagliolini con tartufo.



André Schöpfer
am Hauptplatz 3
6430 Schwyz
Tel. 041 811 19 22
info@wrsz.ch
www.wrsz.ch

Hotel-Restaurant Wysses Rössli Schwyz

Auszeichnung seit 2012



Ruhetage	Keine
Betriebsferien	26. Dezember 2017 bis 4. Januar 2018
Platzangebot	R: 49, S: 120, WG: 26, P 15/45 öffentliche
Preise	L: Fr. 24.–, BL: Fr. 31.–, M: ab Fr. 44.– à la carte: Fr. 26.–/Fr. 59.–
Lage	Unser Hotel liegt direkt am Hauptplatz von Schwyz, am Fusse der Mythen. Wir sind sehr zentral gelegen und mit dem Auto, zu Fuss oder auch mit dem ÖV leicht zu erreichen.
Ambiente	In unserem Restaurant herrscht eine gemütliche und heimelige Atmosphäre mit traditioneller Einrichtung. Die historische Täferstube aus dem 17. Jahrhundert eignet sich für stilvolle Anlässe im kleineren Rahmen. Die nostalgische Rösslistube (60 Personen) und unser Mythensaal (120 Personen, auch für Seminare geeignet) warten auf die Gäste.
Es kocht	Florian Thoma
Spezialitäten	Unsere, für Sie frisch aus dem Wasser gezogene Forelle: – Forelle in Butter gebraten oder Forelle blau – Forelle in der Salzkruste gegart – Forelle geräuchert







Schöffland

Andrea & Christian
Mitterbacher
Dorfstrasse 3
5040 Schöffland
Tel. 062 721 52 57
schlossgarten@mitti.ch
www.schlossgarten-schoeftland.ch

Restaurant Schlossgarten

Auszeichnung seit 2016



Ruhetag	Montag
Betriebsferien	Weihnachten
Platzangebot	R: 36 / 30, S: 80, T: 100, WK: 18 P 20+50 öffentliche  
Preise	L: Fr. 19.–, BL: Fr. 62.–, M: Fr. 115.– (4-Gang-Menü) à la carte: Fr. 29.– / Fr. 68.–  
Lage	In der Nähe vom Bahnhof (5 Min.) An der Hauptstrasse im Dorfzentrum. Das Restaurant gehört zu einem Teil von einem alten Schlossareal mit einem idyllischen Schlosspark. 10 Min. von der Autobahnausfahrt Schöffland West
Ambiente	Modern, hell
Es kocht	Christian Mitterbacher
Spezialitäten	Saisonal, regional, frisch



Seengen

Luzia Finazzi
 Boniswilerstrasse 17
 5707 Seengen
 Tel. 062 777 11 14
 info@hallwylseengen.ch
 www.hallwylseengen.ch

Hotel-Speiserestaurant Hallwyl

Auszeichnung seit 2014



Ruhetage	Keine
Betriebsferien	Keine
Platzangebot	R: 45, S: 50+60, P 32,
Preise	à la carte: Fr. 24.–/Fr. 60.–
Lage	Liegt zwischen Boniswil und Seengen in der Nähe Schloss Hallwyl.
Ambiente	Im gemütlichen Speiserestaurant ist der Anspruch unseres Teams, Bestes zu leisten. Die erstklassige und professionelle Küche mit kreativem und hohem Anspruch. Marktfrische Ausgangsprodukte nach Möglichkeit aus der Region. Liebe zum Detail, perfektes Arrangement.
Es kocht	Richard Probst
Spezialitäten	Fischkarte mit Egli, Balchen, Forelle, Saibling, Lachs und Riesencrevetten auf ganz verschiedene Zubereitungsarten




Sirnach

Fabian Hartmann & Claudia
Turisser
Fischingerstrasse 2
8370 Sirnach Tel. 071 966 31 31
Fax 071 960 00 74
info@engel-sirnach.ch
www.engel-sirnach.ch

Gasthaus Engel

Auszeichnung seit 2015



Ruhetag	Sonntag ab 14.00 Uhr und Montag ganzer Tag, für grössere Bankette auch montags geöffnet
Betriebsferien	Drei Wochen im Sommer, über Weihnachten und Neujahr
Platzangebot	R: 45, S: 16/28/120, P 18 / 10 öffentliche
Preise	L: Fr. 18.–, BL: Fr. 55.–, M: Fr. 72.– à la carte: Fr. 9.50.–/Fr. 66.– 
Lage	Mitten im Dorf Sirnach (Dorfkern) Mit öffentlichen Verkehrsmitteln sehr gut erreichbar. 30 Minuten von St. Gallen und 30 Minuten von Zürich
Ambiente	Historischer, denkmalgeschützter Riegelbau aus dem 18. Jahrhundert. Gutbürgerliche Gaststube und helle, freundliche Speisestüblis Wir legen grossen Wert auf gediegene Tischkultur. Mitglied der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen
Es kocht	Fabian Hartmann
Spezialitäten	Thurgauer Bachforelle, Zander, hausgeräucherter Lachs. Moderne und innovative Küche, saisonale Wildspezialitäten. Drei tägliche wechselnde Menüs (Fisch, Fleisch, Vegi).



Spiez

Jürgen Kögler
 Seestrasse 58
 3700 Spiez
 Tel. 033 655 99 00
 welcome@eden-spiez.ch
 www.eden-spiez.ch

Hotel Eden Spiez ****

Auszeichnung seit 2014



Ruhetage	Keine Grosse Karte: 12.00–14.00 Uhr und 18.30–21.30 Uhr
Betriebsferien	Ende Januar bis Anfang Februar 2018
Platzangebot	R: 58, S: 120, WG: 20, T: 60, P 56 eigene, , Fumoir
Preise	L: Fr. 38.–, M: Fr. 65.–, à la carte: Fr. 24.–/Fr. 60.–
Lage	Das 4-Sterne Superior Hotel Eden Spiez liegt im Herzen des Berner Oberlandes. Sie geniessen die fantastische Aussicht auf den Thunersee und die Berge der Jungfrauregion. Thun und Interlaken sind nur einen Katzensprung entfernt.
Ambiente	Elegantes, stilvolles Belle-Epoque-Restaurant. Grosse Panoramafenster bieten einen fantastischen Blick über den Thunersee und die Berner Alpen. Für Apéros und Anlässe in speziellem Ambiente bieten sich weitere Möglichkeiten: Bistro-Bar, Seeterasse, Bibliothek, Vinothek, Gewächshaus, Panoramasaal, Wintergarten, Veranda, Terrassen und Gartenpavillons.
Es kocht	Stefan Walker und Team
Spezialitäten	Der Küchenchef und sein Team zaubern aus Leidenschaft täglich leichte und raffinierte Kreationen. Mit Vorliebe verwenden sie saisonale und regionale Produkte. Die Speisen werden nach eigener Rezeptur und in Handarbeit hergestellt. Wir setzen auf hochwertige Produkte, die unverfälscht mit mediterranem Flair zubereitet werden. Auf der Weinkarte finden Sie den passenden Wein aus unserer Vinothek.




St.Gallen

Ali Koltan
 Brauerstrasse 27
 9000 St. Gallen
 Tel. 071 245 19 10
 info@restaurant-blume-sg.ch
 www.restaurant-blume-sg.ch

Restaurant Blume

Auszeichnung seit 2017



Ruhetag	Sonntag und Feiertage
Betriebsferien	Zwei Wochen im Juli und August
Platzangebot	R: 40, S: 20, T: 20 P 11
Preise	L: Fr. 19.50, BL: Fr. 42.–, M: Fr. 44.– à la carte: Fr. 18.50/Fr. 52.– 
Lage	An ruhiger Quartierstrasse im Osten von St.Gallen
Ambiente	Sehr gepflegtes, helles gemütliches und zeitlos modernes Speiserestaurant mit grosser Terrasse vor dem Restaurant. Der Familienbetrieb pflegt die sprichwörtliche Gastlichkeit. Für Übernachtungen stehen ein Doppel- und fünf Einzelzimmer zur Verfügung.
Es kocht	Rosa Koltan
Spezialitäten	Gebratene Saibling und Hechtfilet, wenn verfügbar aus dem Bodensee. CULINARIUM-Mitglied (geprüfte Verarbeitung von regionalen Produkten). Reduziertes Fischangebot am Mittag und in den Spezialitätenwochen.






St. Gallen

Edin Garibovic
 Rorschacherstrasse 311
 9016 St.Gallen
 Tel. 071 282 00 00
 Fax: 071 282 00 01
 restaurants@oberwaid.ch
 www.oberwaid.ch

Restaurant Oberwaid

Auszeichnung seit 2016



Ruhetag	Keine
Betriebsferien	Keine
Platzangebot	R: 80, G: 110, P 140   
Preise	L: Fr. 20.–, BL: Fr. 32.–, M: ab Fr. 75.– (4-Gang-Menü), à la carte: Fr. 15.–/Fr. 48.–
Lage	Geniessen Sie einen herrlichen Ausblick auf den Bodensee.
Ambiente	Die Oberwaid Philosophie in den Restaurants lautet: Herzlichkeit, Freundlichkeit und die besten saisonalen Lebensmittel aus der Region. Ob gemütlich und fein oder regional und leicht: Genuss wird in der Oberwaid gelebt.
Es kocht	Daniel Brunner
Spezialitäten	Verschiedene Süs- und Salzwasserfische nach Angebot. Mittags reduzierte à-la-carte-Karte.



Staad

Alexandra & Roland End-Müller
 Hauptstrasse 69
 9422 Staad
 Tel. 071 855 15 15
 Fax 071 855 15 18
 info@weissesroessli.ch
 www.weissesroessli.ch

Bodenseehotel Weisses Rössli

Auszeichnung seit 2012



Ruhetage	Keine / Öffnungszeiten: 6.45–24.00 Uhr
Betriebsferien	Keine
Platzangebot	R: 70, S: 50, G: 120, WG: 40, P 50 eigene
Preise	L: Fr. 14.80, M: Fr. 49.50, à la carte: Fr. 24.50 / Fr. 44.50
Lage	Direkt am See gelegen, eigener Bootsteg, Nähe Flughafen Altenrhein, im Dreiländereck DE, AT, CH. Nähe zu Appenzell und Liechtenstein.
Ambiente	Grosse Seeterrasse, Wintergarten zum See, Restaurant gut bürgerlich eingerichtet, diverse Bankettsäle, See-Saal mit Fischdekor.
Es kocht	Franz Sindler
Spezialitäten	Fischspezial «Rössli». Röstigerichte mit Fisch und Fleisch. Salatgerichte mit Fisch und Fleisch. Fondue chinoise.








Hotel Winkelried
 Dorfplatz 5
 6362 Stansstad
 Tel. 041 618 23 23
 hotel@winkelried.ch
 www.winkelried.ch

Hotel Winkelried

Auszeichnung seit 2010



Ruhetage	Keine
Betriebsferien	Keine
Platzangebot	R: 50, S: 120, T: 400, P 200   
Preise	L: Fr. 20.–, BL: Fr. 28.–, M: Fr. 52.–, à la carte: Fr. 15.–/Fr. 49.–  
Lage	Direkt am Vierwaldstättersee inmitten einer zauberhaften Landschaft, laden wir Sie zum Geniessen und Verweilen ein. Umgeben von bekannten Bergen wie Pilatus, Titlis, Stanserhorn, Rigi und Bürgenstock befindet sich unser Hotel unmittelbar neben der Schiffsanlegestelle der Kursschiffahrt – ideal also, um die schönsten Ausflugsziele und berühmtesten Sehenswürdigkeiten der Innerschweiz mit kurzen Anfahrtswegen zu erreichen. Ein Strandbad mit geheiztem Pool, Sandtennisplätze, kilometerlange Spazierwege entlang dem See, am anderen Ufer die attraktive Stadt Luzern – alles in nächster Nähe.
Ambiente	Klassisch-traditionelles Restaurant mit Seeblick, rustikales Winkelried-Stübli
Es kochen	Oliver Bark und Brigade
Spezialitäten	Felchenfilet Luzerner Art; Balchen im Dezember; Hecht im Sommer; Österreich zu Gast im Februar.



Stäfa


Patricia & Cäsar Meyer
 Seestrasse 37
 8712 Stäfa
 Tel. 043 477 10 10
 info@sonnestaefa.ch
 www.sonnestaefa.ch

Gasthof zur Sonne



Auszeichnung seit 2003



Ruhetage	Sonntag und Montag (für Anlässe offen)
Betriebsferien	11.02.2018–26.02.2018 07.10.2018–22.10.2018
Platzangebot	R: 45, S: 30, T: 24, P genügend öffentliche
Preise	BL: Fr. 42.50, M: Fr. 78.–, à la carte: Fr. 36.–/Fr. 54.– 
Lage	Gegenüber der Oetiker Haab in Stäfa, direkt an der Seestrasse mit schöner Aussicht auf See und Berge.
Ambiente	Über 500 Jähriger gepflegter Gasthof mit viel Geschichte. Diverse Stübli und Terrasse mit Blick auf den Zürichsee. Bankettmöglichkeiten, Zürichsee Weinbistro sowie elf neu renovierte Hotelzimmer in 3-Sterne-Kategorie.
Es kocht	Cäsar Meyer mit seinem Team
Spezialitäten	Saisonale Küche mit regionalen Produkten. Süsswasserfische ausschliesslich aus dem Zürichsee (es hat, solange es hat), Meerfische, Muscheln und Krustentiere nach Angebot. Traditionell zubereitet nach Vaters Rezepten oder Eigenkreationen mit einem modernen Touch.



Stäfa

Mario Eberharter
 M & M Gastro und Catering
 GmbH
 Goethestrasse 12
 8712 Stäfa
 Tel. 044 926 40 10
 info@altekron.ch
 www.altekron.ch

Restaurant Alte Krone



Auszeichnung seit 2014



Ruhetage	Sonntag, Montag (auf Anfrage geöffnet)
Betriebsferien	01.–08.01.2017
Platzangebot	R: 30–80, S: 25–80, T: 60 P 30 öffentliche,
Preise	L: Fr. 20.–, BL: Fr. 35.–, M: Fr. 85.– à la carte: Fr. 25.–/Fr. 65.–
Lage	Unser Restaurant liegt im Herzen von Stäfa, direkt beim Gemeindeplatz. Von Zürich mit der Bahn in 25 Minuten und von Rapperswil in 12 Minuten erreichbar.
Ambiente	Das Restaurant im historischen Goethehaus, wo einst der Dichter Goethe logierte. Die Wirtschaft zur Alten Krone Stäfa gehört zu den Sehenswürdigkeiten der Region. Ein Haus mit Geschichte. Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend. (Goethe)
Es kocht	Mario Eberharter
Spezialitäten	Zürcherbaisse mit Hechtraviolo, gebackene Zürichsee-Fischpralinen, Egli mit Safranschaumsauce, confierter Steinbutt mit Zitronenfumet, Felchen-Cordonbleu gefüllt mit Bündnerfleisch, Basilikum, Käse und Pinienkernen auf Prosecco-Risotto mit Gemüseperlen, Zürichsee-Felchenfilet Zürcher Art.



Stein am Rhein

Max & Susanne Schwegler
 Rhigasse 8
 8260 Stein am Rhein
 Tel. 052 741 21 44
 rheinfels@bluewin.ch
 www.rheinfels.ch

Hotel-Restaurant Rheinfels



Auszeichnung seit 1986



Ruhetage	Mittwoch Juli und August keine Ruhetage
Betriebsferien	Mitte Dezember 2017 bis Mitte März 2018
Platzangebot	R: 120, S: 200, T: 120, P 200 öffentliche
Preise	L: Fr. 26.50, M: Fr. 65.–, à la carte: Fr. 26.50 / Fr. 45.–
Lage	Direkt über dem Rhein, Zentrale Lage.
Ambiente	Historisches Gebäude aus dem 14. Jahrhundert mit viel Liebe umgebaut. Schöne Zimmer mit allem Komfort. Grosse Rheinterrasse. Säle für jeden Anlass von 15–200 Personen.
Es kocht	Max Schwegler
Spezialitäten	Staaner Fischtopf, Zanderfilet nach Rheinfelsart. Ganze Fische je nach Fang.



Stein am Rhein





Christof-Thomas &
Gabriela Meier
Schiffländi 5
8260 Stein am Rhein
Tel. 052 741 29 91
restaurant.rheingerbe@bluewin.ch
www.rheingerbe.ch

Restaurant und Hotel zur Rheingerbe



Auszeichnung seit 2001



Ruhetage	Winter: Montag und Dienstag, Sommer: Dienstag
Betriebsferien	Ende Januar 2 Wochen / Anfang Februar 2 Wochen
Platzangebot	R: 55, G: 120, P öffentliche  
Preise	L: Fr. 24.–, M: Fr. 60.–, à la carte: Fr. 29.–/Fr. 45.–  
Lage	Bei der Schiffländi, direkt am Rhein.
Ambiente	1517 erbauter, schmucker Riegelbau, der früher als Gerberei diente (daher der Name). Restaurant mit gepflegtem Ambiente im 1. Stock mit schönstem Blick auf den Rhein, geräumige Terrasse.
Es kocht	Christof Meier mit Team
Spezialitäten	Fischmenü, diverse Fische aus See und Rhein, (beschränkt auch Äschen).



Sugiez

Marcel & Tatiana Kissling
 Route de Chaumont 13
 1786 Sugiez / FR
 Tel. 079 623 56 21
 info@croixblanche-sugiez.ch
 www.croixblanche-sugiez.ch

Restaurant Croix Blanche

Auszeichnung seit 2004



Ruhetage	Montag und Dienstag
Betriebsferien	siehe Webseite
Platzangebot	R: 30, G: 30
Preise	L: Fr. 28.–, M: bis Fr. 68.–, à la carte: Fr. 28.– / Fr. 35.–
Lage	Schön ruhig im Grünen, direkt am Fusse des Mont Vully
Ambiente	Wunderschönes Kirschholz und Jugendstil Dekor Tête-à-tête-Ambiente.
Es kochen	Marcel Kissling und Tatiana Kissling
Spezialitäten	Je nach Fang: Hecht ohne Gräten, Egli, Zander, Felchen, Wels, Trütschen, Aal, Forellen und Saiblinge.






Tarasp

Daniela, Rudolf &
Gian-A. Pazeller
Sparsels
7553 Tarasp
Tel. 081 861 30 60
chaste@schlosshoteltarasp.ch
www.schlosshoteltarasp.ch

Schlosshotel Chastè

Auszeichnung seit 1987



Ruhetage	Montag und Dienstag à la carte geschlossen, Hotelrestaurant mit Abendmenü an sieben Tagen geöffnet
Betriebsferien	Ende März bis Ende Mai 2018 Mitte Oktober bis Mitte Dezember 2018
Platzangebot	R: 20, S: 50, G: nur Hotelgäste, T: 20, P: 8, P 30  
Preise	L: Fr. 29.–, BL: Fr. 55.–, M: Fr. 85.–, à la carte Fr. 12.–/Fr. 65.– 
Lage	Von Zürich, St. Moritz oder Vereina Tunnel auf der Hauptstrasse bis kurz vor Scuol, nach rechts über die grosse neue Brücke Richtung Tarasp/Vulpera abbiegen und ca. 3–4 km bis nach Tarasp-Sparsels fahren.
Ambiente	Gemütliche Arvenstuben im Engadiner Stil
Es kochen	Rudolf Pazeller, Andreas Heidenreich und Team
Spezialitäten	Hechtklösschen «Rudolfo» an Hummersauce



Tägerwilen

Thomas & Karin Jucker
 Hauptstrasse 96
 8274 Tägerwilen
 Tel. 071 669 11 68
 info@juckers-linde.ch
 www.juckers-linde.ch



JUCKER's Boutique-Hotel u. Restaurant Linde



Auszeichnung seit 2015



DIE POST

Ruhetag	Montag Öffnungszeiten Restaurant: 08.00–14.00 Uhr / 17.00–23.00 Uhr
Betriebsferien	Keine
Platzangebot	R: 50, S: 60, T: 25, P 30, 10 öffentliche
Preise	L: Fr. 25.–, M: Fr. 58.–, à la carte: Fr. 26.–/Fr. 58.–  
Lage	Tägerwilen liegt am Seerhein, der den Obersee mit dem Untersee verbindet. In unmittelbarer Nachbarschaft liegt das malerische Städtchen Gottlieben und die Städte Kreuzlingen und Konstanz. Das Restaurant liegt im Dorfzentrum gegenüber der reformierten Kirche.
Ambiente	Stilvolles Ambiente mit warmen Farben, modern und gemütlich, angenehme Beleuchtung, mit Liebe zum Detail eingerichtet. Stübli: charmant im Biedermeier-Stil.
Es kocht	Thomas Jucker
Spezialitäten	Fangfrische Fische je nach Markt aus dem See und Meer.



Teufen

Peter & Luzia Aeschlimann-
 Martin & Carol Aeschlimann
 Oberteufenerstrasse 1
 8428 Teufen ZH
 Tel. 044 865 49 72
 restaurant@wyberg.ch
 www.wyberg.ch

Wirtshaus zum Wyberg

Auszeichnung seit 2011



Ruhetage	Montag und Dienstag
Betriebsferien	Ende Februar, anfangs März zwei Wochen Ende Juli, anfangs August drei Wochen
Platzangebot	R: 60, S: 40, T: 56, P 30
Preise	L: Fr. 17.50, BL: Fr. 45.–, M: Fr. 65.– à la carte: Fr. 24.–/Fr. 59.50
Lage	Am Fusse des Irchels, in kleinem Weinbauern-Dorf. Ländlich gelegen, jedoch Nähe Flughafen Zürich.
Ambiente	Gepflegtes Speiserestaurant im ehemaligen Bauernhaus.
Es kocht	Martin Aeschlimann
Spezialitäten	Kombination von Fisch und Fleisch. Felchen aus dem «Zürisee».



Tübach



Gabj & Jacques Neher
 Kirchstrasse 9
 9327 Tübach
 Tel. 071 841 20 42
 Fax 071 841 20 47
 info@wirtschaft-loewen.ch
 www.wirtschaft-loewen.ch

Wirtschaft zum Löwen



Auszeichnung seit 2015



Ruhetag	Dienstag, Mittwoch, Samstagmittag
Betriebsferien	Zwei Wochen Januar/Februar Vier Wochen Juli/August (siehe Webseite unter «aktuell»)
Platzangebot	R: 40, S: 34, G: 20, P 12
Preise	L: Fr. 17.80, Degu-Menü: Fr. 95.–, à la carte: Fr. 32.50/Fr. 54.50   Jeden Freitag Tagesmenü mit Fisch Fr. 20.80
Lage	Im Dorfkern von Tübach gelegen, ganz in der Nähe der Autobahn-Ausfahrt.
Ambiente	Der Landgasthof steht unter Denkmalschutz. Ruhige Lage. Räume strahlen Gemütlichkeit aus. Grappastübli mit 150 verschiedenen Grappas. Küchenangebot von einfach bis Gourmet.
Es kocht	Jacques Neher mit Team
Spezialitäten	Saisonale Küche mit regionalen Produkten (wenn immer möglich). Frische Bodenseefische vom Berufsfischer je nach Fang und Angebot. Täglich wechselnde Fischempfehlungen (auch Salzwasser-Fische). Während den Kalbsgourmet-Wochenenden KEIN Fischangebot (Frühjahr & Herbst – siehe Webseite).



Thayngen



M. & R. Pedroncelli
 Drachenbrunnenweg 5
 8240 Thayngen
 Tel. 052 645 00 10
 info@huettenleben.ch
 www.huettenleben.ch

Landgasthof Hüttenleben



Auszeichnung seit 2013



Ruhetage	Montag und Dienstag 24. Dezember: 18.00–23.00 Uhr 25./26. Dezember: 9.30–15.00 Uhr
Betriebsferien	Wird kurzfristig bestimmt. 27.12.2018–04.01.2019
Platzangebot	R: 30, S: 40, G: 150, WG: 30, P 35
Preise	BL: Fr. 44.50, M: Fr. 68.50, à la carte: Fr. 8.50 / Fr. 55.–  
Lage	Ausserhalb von Thayngen, Richtung Bibern und Hofen gelegen. Mitten im Grünen. Die Oase des Reiats.
Ambiente	Der Landgasthof ist ruhig und im Grünen gelegen. Seine verschiedenen Lokalitäten laden Sie zum Verweilen ein. Speziell der Wintergarten oder unser grosser Garten ist wie eine Oase. Geniessen Sie während dem stressigen Alltagsgeschäft eine Entspannung unter unserer Platane und fühlen Sie sich mit unserer saisonalen, regionalen Küche und den erlesenen Weinen wie in den Ferien. «Dolce far niente».
Es kocht	Renato Pedroncelli
Spezialitäten	Süss- und Salzwasserfische in verschiedensten Variationen zubereitet. Selbstverständlich haben wir auch spezielle Fleischgerichte im Angebot. Siehe Homepage.



Therese & Michael Stiassny
 Gwattstrasse 1
 3604 Thun
 Tel. 033 334 67 67
 info@holidaythun.ch
 www.holidaythun.ch

Hotel Restaurant Holiday

Auszeichnung seit 2012



Ruhetage	Keine
Betriebsferien	22.12.2017–08.01.2018 21.12.2018–07.01.2019
Platzangebot	R: 40 + 18, S: 70, T: 120, P 40, (nur Restaurant),
Preise	L: Fr. 16.–, M: ab Fr. 51.–, à la carte: Fr. 19.–/Fr. 43.–
Lage	Ca. 1 km ausserhalb Stadtzentrum an der Hauptstrasse Richtung Thun-Spiez direkt beim Bootshafen Lachen und nahe dem wohl schönsten Strandbad Europas. Mit ÖV (Buslinie 1) Haltestelle Strandbad sehr gut erreichbar.
Ambiente	Sympathisches Seminarhotel. Modernes Ambiente, professionelles Dienstleistungsangebot. Originelle, traditionelle, kreative und saisonale Gerichte, Wert auf Qualität, Frische und Herkunft der Produkte.
Es kochen	Michael Stiassny und Team
Spezialitäten	Thunerseefelchenfilet. Egli je nach Angebot. Zanderfilets aus dem Genfersee je nach Verfügbarkeit. Während der Seespiele (Juli–August) reduziertes Fischangebot.






Twann

Familie
 Marc & Anna Aeschlimann
 Moos 36
 2513 Twann
 Tel. 032 315 20 12
 info@baeren-twann.ch
 www.baeren-twann.ch

Hotel Bären

Auszeichnung seit 1970



Ruhetage	7 Tage offen und Non-stop-Küche von 11.00–21.30 Uhr. Ab Oktober bis Mitte April: Montag und Dienstag Ruhetag.
Betriebsferien	Keine
Platzangebot	R: 66, G: 200, S: 20–350, T: 100, WK: 35, P 64  
Preise	L: Fr. 16.50, BL: Fr. 32.–, M: Fr. 36.–, à la carte: 7.50/49.50 
Lage	Das Hotel Bären liegt an den Gestaden des schönen Bielersee im gemütlichen Winzerdorf Twann. Auto: an der A5 Biel-Neuenburg gelegen, 10 km von Biel, 20 km von Neuenburg. Bahn: an der Zuglinie Biel–Neuenburg, keine 5 Min. vom Bahnhof entfernt.
Ambiente	Bei uns dürfen Sie die schönsten Aussichten erwarten. Lassen Sie sich nach Herzenslust verwöhnen. Business like oder ganz privat, solo, zu zweit oder in Scharen: wir haben den passenden Raum, die gute Stube oder einen grossen Saal mit Charme und Ambiente für Sie. Gastgeber seit 1526. Familienbetrieb in der 4. Generation.
Es kochen	Rafaël Antzlinger und Marc Aeschlimann mit Team
Spezialitäten	Seit eh und je nach beliebter Art zubereitete Fische aus unseren Gewässern. Ganze Fische je nach Fang (Hecht, Egli, Zander, Seeforelle, Trüsche). Januar & Februar Treberwurstplausch. Thai- und Grillbuffet unter dem Jahr. Erkundigen Sie sich auf unserer Homepage. Unsere Küchenbrigade kombiniert saisonale Produkte, wenn immer möglich aus unserer Region, mit schmackhaften Erzeugnissen aus aller Welt.



Twann

Yvan Curovic
 Dorfasse 19
 2513 Twann
 Tel. 032 315 11 61
 info@alterschweizer.ch
 www.alterschweizer.ch

Zum Alten Schweizer

Auszeichnung seit 2009



Ruhetage	Mai bis Oktober: kein Ruhetag November bis April: Mittwoch und Donnerstag
Betriebsferien	Mitte Dezember bis Mitte Januar
Platzangebot	R: 40, S: 40, T: 30, 2
Preise	L: Fr. 16.–, M: Fr. 40.–, à la carte: Fr. 11.–/Fr. 45.–
Lage	Mitten im historischen Dorfkern von Twann. Umringt von alten Winzerhäusern.
Ambiente	Erdgeschoss: rustikale, gemütliche Gaststube 1. Stock: gepflegtes Speisesäli Im Sommer Terrasse vor dem Haus mit Blick auf die alten Winzerhäuser.
Es kocht	Yvan Curovic, Patron
Spezialitäten	Bielensee Fischsuppe, Felchen nach Art des Chefs, grosse Egli vom Grill. März und April: Brasserie-Spezialitäten November und Dezember: Muscheln und Austern.







Uerikon

Karin & Thomas Steger-Hotz
 Seestrasse 248
 8713 Uerikon
 Tel. 044 926 12 19
 info@restaurant-seehof.ch
 www.restaurant-seehof.ch

Restaurant Seehof

Auszeichnung seit 2004



Ruhetage	Montag und Dienstag
Betriebsferien	Oktober und Februar
Platzangebot	R: 80, G: 100, P genügend  
Preise	L: Fr. 20.–, BL: Fr. 29.50, M: Fr. 56.– à la carte: Fr. 18.50 / Fr. 44.50  
Lage	Direkt am Zürichsee mit wunderschönem Garten
Ambiente	Gemütliches Restaurant mit dem gewissen Etwas.
Es kocht	Michele Cariglia
Spezialitäten	Eglifilet «Müllerinnenart», Felchenfilet an Weissweinsrahmsauce, Forelle blau oder «Müllerinnenart», gebackene Fische.







Unterägeri

Edith und Markus Furrer
 Höfnerstrasse 13
 6314 Unterägeri
 Tel. 041 750 11 88

Hotel Restaurant Lindenhof

Auszeichnung seit 2014



Ruhetage	Dienstag und Mittwoch Hotel durchgehend geöffnet
Betriebsferien	Die letzten zwei Wochen im Juli und 1. Woche im August. Ab Aschermittwoch zwei Wochen.
Platzangebot	R: 80, G: 50, P 12,  
Preise	L: Fr. 18.–, BL: Fr. 30.–, M: Fr. 30.–, à la carte: Fr. 19.–/Fr. 52.–  
Lage	Von der Dorfmitte 50 m Richtung Hürital. Zwei Minuten vom See und ÖV entfernt.
Ambiente	Gemütliches, mit viel Stil und Charme eingerichtetes Restaurant. Im Sommer verwöhnen wir unsere Gäste gerne im lauschigen, mediterranen Garten.
Es kochen	Markus Furrer und Team
Spezialitäten	Fangfrische Egli, Felchen, Hechte, Seeforellen und Zugerrötel von Fischern aus der Region sowie Salzwasserfische. Jeweils im März vielseitiges Meeresfrüchtebuffet. Im Juni und Juli: Fisch nach thailändischer Art.



Ursenbach

Esther & Roger Duss
 Hirsern
 4937 Ursenbach
 Tel. 062 965 32 56
 hirsernbad@hirsernbad.ch
 www.hirsernbad.ch

Landgasthof Hirsernbad



Auszeichnung seit 1972



Ruhetage	Dienstag und Mittwoch
Betriebsferien	Zwei Wochen Februar (siehe Homepage)
Platzangebot	R: 30, S: 12 + 16 + 40, G: 60, WK: 20, P 50
Preise	L: Fr. 15.50, BL: Fr. 50.–, M: Fr. 75.– à la carte: Fr. 27.–/Fr. 53.–
Lage	Eingebettet in einem Seitental zwischen Langenthal und Huttwil liegt die Gemeinde Ursenbach, welche viel Sehenswertes zu bieten hat.
Ambiente	Jeder Raum ist mit Liebe und Geschmack gestaltet. Sei es die gemütliche Gaststube oder die rustikalen Stübli, wo sich gepflegte Ambiente mit kulinarischen Genüssen paart. Eine herrliche Gartenterrasse unter schattigen Bäumen lädt im Sommer zum Verweilen ein. Als Bijou darf der historische Berner Spycher bezeichnet werden, idealer Treffpunkt für Apéros oder Sitzungen.
Es kocht	Roger Duss, eidg. dipl. Küchenchef
Spezialitäten	Saisonal wechselndes Angebot an Süß- und Salzwasserfischen, sowie Muscheln und Krustentieren. Jeden Donnerstag servieren wir ein 5-Gang Fisch-Überraschungsmenü mit Mineralwasser, 2 dl Weisswein und Kaffee mit Guetzi für Fr. 75.– (alles inklusive).








Visp

Reinmar Eggel,
Olivier Imboden
Talstrasse 9
3930 Visp
Tel. 027 948 40 30
info@staldbach.ch
www.staldbach.ch

Restaurant Staldbach

Auszeichnung seit 2010



Ruhetage	Keine, geöffnet von 9.00–23.00 Uhr
Betriebsferien	Erste Hälfte Januar 2018
Platzangebot	R: 70, S: 160, T: 70, P 100   
Preise	L: Fr. 20.–, BL: Fr. 62.–, à la carte: Fr. 34.–/Fr. 42.–  
Lage	Am Fusse des höchsten Rebberges befindet sich das Gebiet «Staldbach». Es liegt am Eingang des Matter- bzw. Saasertals, ca. 2 km von Visp entfernt. Der «Staldbach» ist mit PW auf der Kantonsstrasse oder mit Postauto, ab Bahnhof Visp, in wenigen Minuten erreichbar. Auch ein Spaziergang über den eindrucksvollen Planetenweg führt zu uns.
Ambiente	Stilvoll, modern, angenehm. Bankettmöglichkeiten bis zu 120 Personen. Säle unterteilbar. Auch geeignet für Seminare, entsprechende Infrastruktur (mit WLAN) vorhanden. Kinderfreundliches Restaurant mit grossem Spielplatz.
Es kochen	Reinmar Eggel und sein Team
Spezialitäten	Einheimische Fischspezialitäten. Mittags: Businesslunch auch als Fischmenü. Abends: Fischspezialitäten à la carte.







Walenstadt

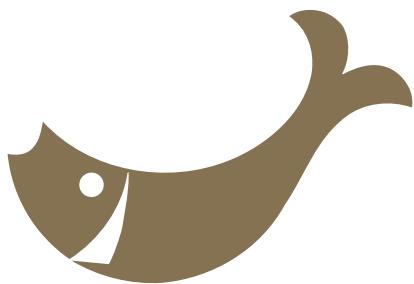
Familie Biasi
 Seestrasse 104
 8880 Walenstadt
 Tel. 081 735 12 45
 Fax: 081 735 11 79
 info@seehof-walenstadt.ch
 www.seehof-walenstadt.ch

Hotel Seehof

Auszeichnung seit 2016



Ruhetag	Keine
Betriebsferien	Jeweils Januar
Platzangebot	R: 30/50, S: 180/60, G: 150, WG: 40, P 41+60 öffentliche  
Preise	L: Fr. 18.–, M: Fr. 55.–, à la carte: Fr. 20.–/Fr. 75.–  
Lage	Am See
Ambiente	Gemütlich elegant
Es kocht	Heini Bless
Spezialitäten	Fischplatte «Seehof», reich garniert, ab 2 Personen. Verschiedene Sorten von See- und Meerfischen / verschiedene Zubereitungsarten. Knusperschiffli «Seehof» (Eglifilet, Zander, Shrimps, Calamares)







Weesen

Hanni & Dieter
 Frese-Steinbrink
 Marktgasse 9
 8872 Weesen
 Tel. 055 616 16 08
 weesenfischerstube@bluewin.ch

Restaurant Fischerstube

Auszeichnung seit 1973



Ruhetage	Dienstag und Mittwoch
Betriebsferien	auf Anfrage
Platzangebot	R: 20 + 30 + 30, P 8
Preise	Mittagsmenü Mo–Fr Fr. 38.–, à la carte: Fr. 40.50 / Fr. 78.–  
Lage	An der Strasse nach Amden, etwas zurückgesetzt am Dorfplatz.
Ambiente	Drei verschiedene Restaurants mit individuellem Charakter.
Es kocht	Dieter Frese mit Brigade
Spezialitäten	Süsswasserfische täglich frisch nach Fang. Hecht, Egli, Felchen, Albeli, Trüsche und Seeforellen. Meerfische: Loup de mer im Salzmantel, Turbot mit Oliven, Tomaten, Kartoffeln.



Weil am Rhein-Märkt (D)

Familie Hagist-D'Angelo
 Rheinstrasse 17
 D-79576 Weil am Rhein-Märkt
 Tel. +49 (0) 7621 62304
 info@krone-maerkt.de
 www.krone-maerkt.de

Gasthof zur Krone

Auszeichnung seit 2000



Ruhetage	Sonntagabend, Montag und Dienstag
Betriebsferien	2 Wochen im Februar, 2 Wochen im September
Platzangebot	R: 50, S: 18, G: 80, P 20
Preise	L: € 18,-, M: € 33,50, à la carte: € 13,50/€ 30,-
Lage	Im Dreiländereck F-D-CH: 5 km von Basel und 5 km von Frankreich entfernt, das erste Haus mit Auszeichnung auf deutschem Boden.
Ambiente	Ältestes Fischspezialitäten-Restaurant in der Region. Seit fünf Generationen im Familienbesitz. Grosses Gartenlokal unter Kastanienbäumen. Gediegenes Restaurant. Zeitgemässe Gästezimmer.
Es kocht	Franco D'Angelo-Hagist
Spezialitäten	Eglifilets «Frites», Zanderfilet «Provençale», gebackene Weissfische, Fischteller «Krone», saisonal wechselnd. Austern und Muscheln.







Weinfelden

Thomas Bodenmann
 Rathausstrasse 8
 8570 Weinfelden
 Tel. 071 622 54 22
 Fax: 071 622 13 98
 zumloewen@bluewin.ch

Wirtschaft zum Löwen

Auszeichnung seit 2016



Ruhetag	Mittwoch und Donnerstag Öffnungszeiten: 9.00–14.30 und 17.00–24.00 Uhr
Betriebsferien	Drei Wochen im Sommer: Eine Woche Ende Juli, zwei Wochen Anfang August
Platzangebot	R: 40, S: 22+16, G: 25, P Strasse und Parkhaus  
Preise	L: Fr. 18.–, BL: Fr. 59.–, M: Fr. 59.–, à la carte: Fr. 34.–/Fr. 48.–  
Lage	Zentrumslage. Bahnhof in sechs Minuten erreichbar.
Ambiente	Wirtschaft: schöne alte Gaststube Bürgerstube: rustikal und hell (1. Stock) Ratherrrenstube: hell und elegant
Es kocht	Thomas Bodenmann
Spezialitäten	Fisch aus dem Bodensee Marktfrische Regionalküche





Zug

Zeno Friedli
 Aegeristrasse 58
 6300 Zug
 Tel. 041 710 31 50
 info@zenos.ch
 www.zenos.ch

Zeno's Restaurant Rütli

Auszeichnung seit 2003



Ruhetage	Samstag und Sonntag
Betriebsferien	Keine
Platzangebot	R: 60, S: 30, T: 40, P 18
Preise	L: Fr. 19.50, M: Fr. 45.–(4-Gang), à la carte: Fr. 20.–/Fr. 54.–  
Lage	Oberhalb Zug, Richtung Aegeri
Ambiente	Gemütliches Stadt-Restaurant
Es kocht	Zeno Friedli
Spezialitäten	Fisch-Menü: Felchen- und Eglifilet in verschiedenen Zubereitungsarten. Kreative Fischgerichte nach Fang und Saison. Zeno's Fischkarussell (Variation von Zugerseefischen und Meeresfrüchten auf Platte).



Zürich

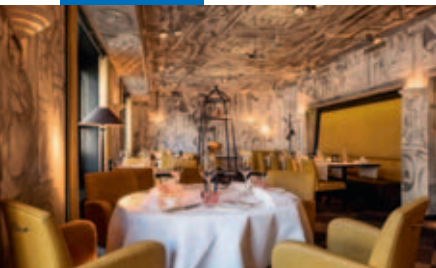
Tami & Giovanni Pecoraro
 Limmatquai 42
 8001 Zürich
 Tel. 044 261 95 66
 Mob. 079 236 18 05
 info@hauszumrueden.ch
 www.hauszumrueden.ch

Haus zum Rüden

Auszeichnung seit 2017



Ruhetag	Samstagmittag, Sonntag- und Montagabend
Betriebsferien	siehe Homepage
Platzangebot	R: 48, S: 150, T: 48 P 0
Preise	L: Fr. 24.50, BL: Fr. 36.50 M: Fr. 110.– (4-Gang) à la carte: Fr. 18.50/Fr. 62.–
Lage	Zentrale Lage am Limmatquai 42 in Zürich. Mitten in der Altstadt.
Ambiente	Romantisch, elegant
Es kocht	Marco Gehrig
Spezialitäten	Saibling, Jakobsmuscheln, Kalbskutteln mit Langustenschwanz







Zürich

Michael Böhler
 Falkenstrasse 6
 8008 Zürich
 Tel. 044 258 98 98
 restaurant@ambassadorhotel.ch
 www.restaurantopera.ch

Restaurant Opera

Auszeichnung seit 1997



Ruhetage	Keine Offen: Küche bis 23.30 Uhr
Betriebsferien	Keine
Platzangebot	R: 60, T: 40,  
Preise	L: Fr. 19.50, M: Fr. 85.–, à la carte: Fr. 12.–/Fr. 52.–  
Lage	Bei Oper und See. Beim Bellevue und nur wenige Schritte vom Bahnhof Stadelhofen entfernt.
Ambiente	Restaurant Opera: Tauchen Sie ein in die Welt der Oper und lassen Sie sich von den Wandmalereien der Künstlerin Tatjana Tiziana inspirieren. Restaurant an bester Lage direkt beim Opernhaus und Bellevue gelegen. Mit mediterraner Terrasse! Perfekt für Geschäftsessen, vor oder nach Opernbesuchen, für Feiern und für den Gourmet.
Es kocht	David Krüger mit Brigade
Spezialitäten	David's Kreation – Schweizer Felchenfilet Cordon Bleu. Ganze Fische aus dem Ofen, gebraten oder vom Big Green Egg.



Zürich

Christian Schübert
 Claridenstrasse 30
 8002 Zürich
 Tel. 044 286 22 22
 info@hotelglarnischhof.ch
 www.hotelglarnischhof.ch

Hotel Glärnischhof-Restaurant Le Poisson

Auszeichnung seit 2003



Ruhetage	Keine
Betriebsferien	Keine
Platzangebot	R: 42, T: 15,
Preise	BL: Fr. 59.–, M: Fr. 61.–, à la carte: Fr. 23.–/Fr. 59.–
Lage	Im Herzen von Zürich, in unmittelbarer Nähe zur Bahnhofstrasse, Kongresshaus, Tonhalle und der Seepromenade.
Ambiente	«Le Poisson» ist Synonym für: Fische aus allen Wassern, Küche der französischen Richtung. Elegante, gepflegte und herzliche Ambiance.
Es kocht	Stefan Marschner mit Brigade
Spezialitäten	Ganze Fische grilliert, gebraten, pochiert, vor dem Gast angerichtet. Monatsfische verschieden zubereitet. Wolfsbarsch in der Salzkruste.






Zürich

Paulo Alexandre
 Limmatquai 82
 8001 Zürich
 Tel. 044 262 98 44
 info@ristorante-bianchi.ch
 www.ristorante-bianchi.ch

Ristorante Bianchi

Auszeichnung seit 2011



Ruhetage	Keine
Betriebsferien	Keine
Platzangebot	R: 76, G: 30, T: 18,  
Preise	L: Fr. 25.–, BL: Fr. 48.–, à la carte: Fr. 21.–/Fr. 78.– 
Lage	Am autofreien Limmatquai nahe Urania-Parking.
Ambiente	Stilvolles Stadrestaurant mit weiss gedeckten Tischen. Warmes heimeliges Ambiente mit Bildern zeitgenössischer Maler.
Es kocht	Gaetano Alfano mit Brigade
Spezialitäten	Paella / Bouillabaisse / gebackene Eglifilet. Frische Fische aus der Vitrine im Salzteig, gegrillt, im Ofen gegart.



Zürich

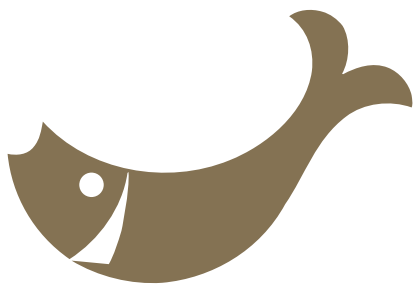
Sepp Wimmer
 Münsterhof 8
 8001 Zürich
 Tel. 044 216 99 66
 sepp.wimmer@zunfthaus-zur-
 waag.ch
 www.waag.ch

Zunfthaus zur Waag

Auszeichnung seit 2012



Ruhetage	Keine
Betriebsferien	15. Juli bis 12. August 2018
Platzangebot	R: 44, S: 14+50+100, G: 44, P öffentliche
Preise	L: Fr. 46.–, BL: Fr. 69.–, M: Fr. 85.– à la carte: Fr. 43.–/Fr. 56.–
Lage	In der Mitte der Stadt Zürich (nähe Paradeplatz).
Ambiente	Zunfthaus – gehoben, gut bürgerlich – Biedermeier, gediegen – Restaurant im 1. Stock
Es kocht	Alain König mit Brigade
Spezialitäten	Gebratene Eglifilet mit Spinat. Gebratenes Zanderfilet mit geräucherten Stampfkartoffeln. Dorade mit provenzalischer Marinade.



Die Berufsfischer im Goldenen Fisch

Die nachfolgend mit ihren Betrieben aufgeführten Berufsfischer gehören der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch in der Gesellschaftskategorie der Berufsfischer an und bedienen auch Privatkunden.

Les pêcheurs professionnels du Poisson d'Or

Les pêcheurs professionnels mentionnés font partie de la Confrérie du Poisson d'Or, appartiennent à la catégorie de sociétaires pêcheurs professionnels et vendent également leur pêche à la clientèle privée.

I pescatori professionisti del «Pesce d'Oro»

Gli esercizi di pescatori professionisti elencati cui di seguito, fanno parte della specifica categoria pescatori professionisti della Confraternita del Pesce d'Oro servono anche i privati.

Fischereibetriebe

Entreprises de pêche

Esercizi di pesca

Verkaufszeiten

Heures de vente

Orari di vendita

Netz 4 Fribourg / Freiburg

Fischerei Schaer

Pierre Schaer

Route du Lac 406

1787 Mur (Vully) FR

Mobile 079 230 77 31

Netz 5 Bielersee / Solothurn

Fischerei Grimm

Remo Grimm

Seestrasse 46

2576 Lüscherz

Tel./Fax 032 338 23 64

Mobile 079 311 78 49

Im Sommer:

Di–Sa 09.30–12.00 Uhr
17.00–19.00 Uhr

Im Winter:

Fr 09.30–12.00 Uhr
Sa 09.30–16.00 Uhr

Fischerei Martin
Marcel Martin
Bipschal 8
2514 Ligerz
Tel. 032 315 12 73
Fax 032 315 28 08
info@fischerei-martin.ch
www.fischerei-martin.ch

Telefonische Bestellung
erwünscht

Fischerei Solcà
Silvano und Sandra Solcà
Gässli 15
2575 Gerolfingen
Tel. 032 396 29 66
Fax 032 396 40 49

Morgens 10.00–11.30 Uhr
Nachmittags nach Absprache

Netz 9 Aargau

Fischereibetrieb
Seehotel Delphin
Patrick Trutmann und Ernst Fischer
Delphinstrasse 26
5616 Meisterschwanden
Tel. 056 676 66 83
Fax 056 676 66 84
info@hotel-delphin.ch

Mo–Sa 10.00–16.00 Uhr

Netz 10 Luzern

Fischerei Hofer, Sempachersee
Thomas Hofer
Seehäusern
6208 Oberkirch
Tel. 041 921 15 33

Mo–Fr 09.00–17.00 Uhr
Sa 09.00–12.00 Uhr
Täglich fangfrische Fische aus dem
Sempachersee

Netz 12 Zuger- / Aegeri- / Lauerzersee

Fischerei Zimmermann
Arthur Zimmermann
Lotenbach 1
6318 Walchwil
Tel. 041 758 11 80 / 041 758 10 49
zimmermann.alice@bluewin.ch

Mo–Sa 08.00–10.00 Uhr

Netz 14 Zürichsee / Oberland

Fischerei Braschler

Mo–Sa

8.00–12.00 Uhr

Hurdnerstrasse 145

8640 Hurden

Tel. 055 410 23 68

Mobile 079 205 82 45

info@fischerei-braschler.ch

www.fischerei-braschler.ch

Netz 14 Zürichsee / Oberland

Fischerei Hulliger

Mo–Sa

10.00–12.30 Uhr

Fritz Hulliger

Bahnhofstrasse 5

87112 Stäfa

Tel. 044 926 65 33

Mobile 079 437 60 12

hulligerfisch@schweizerfisch.ch

Netz 16 Bodensee-Thurgau

Berufsfischerei Ueli + Susanne Imhof

1. April – 15. November

Kesswilerstr. 3

Do–Fr 08.30–12.00 Uhr

8592 Uttwil

16. November – 31. März

Tel. 071 463 59 06

Fr 09.30–12.00 Uhr

Mobile 078 639 15 95

Übrige Verkaufszeit nach Absprache

Tel. Bestellung: wünschenswert

Eigene Räucherei

Täglich fangfrische Fische

Spezialität: Felchencaviar

Netz 17 Oberer Bodensee / St. Gallen / Appenzell

Aquaponic Gardens GmbH

Stickereistrasse 17

8362 Balterswil

Tel. 071 970 06 06

Mobile 079 861 46 41



Schenke Freude!!!
Schenke Gutscheine vom
Goldenen Fisch

info@goldenerfisch oder 062 923 47 14

Vorsteherchaft / Conseil prévôtal / Consiglio Direttivo

Tafelmeister / Maître-Prévôt / Gran Maestro:	Tino Alberto Stöckli Amselweg 7 4914 Roggwil tafelmeister@goldenerfisch.ch	Tel. G 062 923 47 14
Vize-Tafelmeister / Vice-Maître-Prévôt / Vice Gran Maestro:	Martin Suter Tannenweg 10 5734 Reinach redaktor@goldenerfisch.ch	Tel. P 062 771 62 79 Mobile 079 743 95 50
Tafeldame / Tafelherren / Prévôts / Maestra della tavola / Maestri della tavola:	Peter Gander Breiteweg 16 5707 Seengen p.gander@bluewin.ch	Mobile 079 244 36 07
	Hansjürg Gugger Hauptstrasse 13 3303 Zuzwil werbung@goldenerfisch.ch	Tel. P 031 761 31 20 Mobile 079 373 33 09
	Thomas Hänggi Unterwerkstrasse 12 D 8192 Zweidlen internet@goldenerfisch.ch	Tel. P 044 867 58 12 Mobile 079 377 21 35
	Daniel Karrer Schulstrasse 9 2572 Mörigen finanzen@goldenerfisch.ch	Tel. G 032 397 02 04 Mobile 078 690 28 17
	Margrit Kunz Bodenacker 3 3065 Bolligen testwesen@goldenerfisch.ch	Tel. P 031 921 22 68 Mobile 079 451 25 47
	Andreas Braschler Hurdnerstr. 145 8640 Hurden berufsfischer@goldenerfisch.ch	Tel. P 055 410 23 68 Mobile 079 205 82 45

Kontrollstelle / Vérificateurs des comptes / Ufficio di revisione

Melitta Bischofberger
Seeweg 6
8852 Altendorf
melitta.bischofberger@bluewin.ch

Walter Balsiger
Weingartenstrasse 33
8708 Männedorf
walter.balsiger@swissonline.ch

Tel. P 044 920 29 36
Fax P 044 920 29 36

Vereinigung der Ehrenfische / Association des Poissons d'honneur / Associazione dei membri d'onore

Obfrau / Président /
Responsible:

Maudi Grossenbacher
Schulstr. 3
9403 Goldach
maudi.grossenbacher@bluewin.ch

Tel. 079 780 66 89

Zeitschrift / Périodique / Rivista

Redaktion / Rédaction /
Redazione:

Martin Suter
Tannenweg 10
5734 Reinach AG
redaktor@goldenerfisch.ch

Tel. P 062 771 62 79

Inserate / Annonces /
Inserzioni

Tafelgesellschaft zum
Goldenen Fisch
Bützbergstrasse 2
4912 Aarwangen
info@goldenerfisch.ch

Tel. 062 923 47 14

Druck / Imprimerie /
Stampa

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

Tel. 071 844 94 44

Internet

www.goldenerfisch.ch



**PRODEGA
GROWA
TRANSGOURMET**



Ihr Partner für Fisch und Seafood

www.transgourmet.ch

Netzmeister und Vize-Netzmeister / Maîtres de filet et Vice-Maîtres de filet / Capi-Rete e Vice Capi-Rete

Netze / Filets / Reti

1 Romandie	Yvan Schick Rue de l'Arc-en-Ciel 3 1023 Crissier yvan.schick@transgourmet.ch	Mobile 079 576 92 46
	Vize-Netzmeister: Laurent Giauque Rue de l'Arc-en-Ciel 3 1023 Crissier laurent.giauque@transgourmet.ch	Tel. G 021 633 13 22 Mobile 079 893 37 45
2 Rhône/Rottu	Roberto Huber Route de Sion 48 3960 Sierre robertohuber@varioweb.ch	Tel. P 027 455 39 45
	Vize-Netzmeister: Herbert Heldner Chalchgasse 1 3930 Eyholz h.heldner@dyhrberg.ch	Tel. P 027 946 48 79 Fax P 027 946 48 79 Mobile 079 220 38 59
4 Fribourg/Freiburg	David Ostinelli Chemin d Afflon 17 1667 Enney ostinellidavid@gmail.com	Tel. P 079 549 57 77
	Vize-Netzmeister: Manfred Blaser Route du Port 42 Casa postale 103 1468 Cheyres manfred_blaser@bluewin.ch	Tel. P 026 663 42 80 Fax P 026 663 42 81 Mobile 079 674 32 12
5 Bielersee/Solothurn	Urs Peter Stebler Bielweg 1 2512 Tüscherz-Alfermée urs.peter.stebler@bluewin.ch	Tel. P 032 323 15 07 Fax P 032 323 15 07 Mobile 079 301 72 77

“Kaffee ist der beste Köder,
um nach treuen Gästen zu fischen.”

Unsere Kaffeevollautomaten sind Ihre Angel

Ausgeklügelt und „ausgewachsen“ kommen sie daher und sorgen für begeisterten Kaffeegenuss und funkelnde Augen bei Ihren Gästen.

Die Rex-Royal S500 ist unser neuestes Kraftpaket auf höchstem Niveau. Insbesondere, wenn schnell grosse Mengen verschiedenster Kaffee- und Mischgetränke benötigt werden. Mit dem leistungsstarken Boiler ist ein Heisswasserbezug ohne Unterbrechung jederzeit möglich und Sie beziehen gleichzeitig neben Heisswasser auch Kaffee- oder Mischprodukte; auch als Doppelprodukte.

Das Kraftpaket



Rex-Royal S500

The Powerful Inspiration



5 Bielersee/Solothurn	Vize-Netzmeister: vakant	
6 Aare/Bern	Marianne Wenger Türlistock 7 3182 Ueberstorf marianne.wenger@tui.ch Tel. P 031 741 11 91 Tel. G 031 328 15 13 Mobile 079 216 50 57 Vize-Netzmeister: Riccardo Buser Dorfweg 18 3204 Rosshäusern riccardo.buser@hotmail.com Tel. P 031 741 31 66 Mobile 079 662 59 88	
7 Berner Oberland	Bernd Spahni Friedhofweg 10 3600 Thun bcsp@bluewin.ch Tel. P 079 656 32 30 Fax. P 033 222 29 86 Tel./Fax G 033 221 81 71 Vize-Netzmeister: Patrick Lerch Marktgasse 19 3800 Interlaken patrick.lerch@mac.com Tel. P 079 342 94 09 Tel. G 079 238 44 15	
8 Basel und Umgebung	Thomas Hänggi Unterwerkstrasse 12D 8192 Zweidlen t.haenggi@gmx.net Tel. P 044 867 58 12 Mobile 079 377 21 35 Vize-Netzmeister: Dominique Brändle Grauenstein 199 4466 Ormalingen dominiquebraendle@me.com Mobile 078 771 77 92	
9 Aargau / Luzerner Hinterland	Monika Fischbacher Seematte 4 a 6295 Mosen monika.fischbacher@cccf.ch Tel. P 056 667 12 11 Mobile 078 697 14 10	

NEU



BIRYANI

Entdecken Sie diese **ausgewogene, feine und doch kräftige Mischung** mit Noten von Zwiebeln, Koriander und Senfkörnern. Ein zarter und exquisiter Geschmack, der Ihre Gerichte einzigartig macht.

Besonders geeignet für Gemüse, Geflügel, Kaninchen und Fisch.

Durch die vielfältige Einsetzbarkeit kann McCormick Biryani zum Würzen, Marinieren oder Sautieren verwendet werden.

In Verbindung mit Tomaten, kommt das Aroma von McCormick Biryani am besten zur Geltung.



GEBRATERER DORSCH-RÜCKEN AN BIRYANI

Zutaten: 1 kg Dorsch-Rückenfilet, 200 g Butter, 100 g Öl, 100 g Zwiebeln, 100 g Knoblauch, 100 g Koriander, 100 g Senfkörner, 100 g Pfeffer, 100 g Salz, 100 g Biryani Gewürz, 100 g Zitronensaft, 100 g Petersilie, 100 g Dill, 100 g Korianderblätter, 100 g Korianderstängel, 100 g Korianderwurzel, 100 g Korianderblätter, 100 g Korianderstängel, 100 g Korianderwurzel.

Zubereitung:

- 1 Die Dorsch-Rücken in Ölweiss hoch anbraten, servieren.
- 2 In Öl Olivenöl mit einem Teelöffel Zitronensaft, das Fisch hoch anbraten und in Ölweiss servieren.
- 3 Zwiebeln in Butter schweben, Zwiebeln in Butter schweben, Zwiebeln in Butter schweben. Mit dem Ölweiss anbraten. Gebadet 2 Minuten anbraten lassen.
- 4 Zwiebeln langweil und während 20 Minuten anbraten lassen.
- 5 Ölweiss mit Butter servieren.

McCormick Limited UK, Zurich Branch - CH 0203 003 086-4

- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne Konservierungsmittel
- Mehr als 10 sehr sorgfältig ausgewählte Gewürze

Nettogewicht 280g



Umweltbewusst: PET-Recycling-Dosen

www.mccormick.ch/foodservice



9 Aargau/Luzerner Hinterland	Vize-Netzmeisterin: Sabine Probst Kornweg 2 5524 Niederwil sabine.probst@hispeed.ch	Tel. P 056 622 28 69 Mobile 079 689 89 32
10 Luzern	Fabrizio Gessa Rotzhalde 18 6370 Stans fabrizio.gessa@geberit.com	Tel. P 041 630 06 06 Tel. G 041 630 19 00 Fax G 041 630 19 03 Mobile 079 253 44 80
	Vize-Netzmeister: André Himmelrich Stampfiweg 45 6045 Meggen a.himmelrich@jop.ch	Tel. P 041 377 18 92 Tel. G 041 269 30 40 Fax G 041 240 50 26 Mobile 079 279 23 83
11 Innerschweiz	vorübergehend aufgeteilt auf die Netze 10 und 12	
12 Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- und Urnersee	Urs Neher Maihofweg 10 b 6331 Hünenberg urs.neher@gmail.com	Tel. P 041 780 86 20 Mobile 078 778 77 10
	Vize-Netzmeister: Guido Lurati St. Wolfgangstr. 93 6331 Hünenberg guido.lurati@bluewin.ch	Tel. P 041 780 45 27 Mobile 078 717 60 22
13 Zürich/Thur	Peter Arndt Altweg 7 5606 Dintikon goldenerfisch13@bluewin.ch	Tel. P 078 755 01 00 Tel. G 044 704 65 61
	Vize-Netzmeister: Oskar Spörri Altweg 5 5606 Dintikon o.spoerri@hispeed.ch	Mobile 079 679 51 80

QimiQ Classic 2,5 dl & 1 L



QimiQ Classic ist eine Halbrahm-Basis für schnittfeste und cremige Kreationen.

- ⊕ Einfache, effiziente Produktion
- ⊕ Bleibt formstabil ohne Zugabe von Gelatine
- ⊕ Säure-, Hitze- & Tiefkühlstabil
- ⊕ Voller Rahmgeschmack bei nur 15% Fett

Tolle Rezepte finden Sie unter www.emmi-food-service.ch

QimiQ Classic est une base demi-crème permettant de réaliser des créations fermes et crémeuses.

- ⊕ Production simple et efficace
- ⊕ Stable au niveau de la forme sans ajout de gelatine
- ⊕ Stable aux acides, à la chaleur et à la congélation
- ⊕ Contient seulement 15% de mat. grasses

Vous trouverez des recettes délicieuses sous www.emmi-food-service.ch

<p>14 Zürichsee / Oberland</p>	<p>Vreny Meier-Müller Postfach 135 8816 Hirzel meier.goldfisch@gmx.ch</p> <p>Vize-Netzmeister: Anton Wolf Dennlerstrasse 20a 8048 Zürich anton.wolf@gmx.ch</p>	<p>Tel. P 044 729 95 27 Fax P 044 729 95 49 Mobile 079 661 40 30</p> <p>Tel. P 044 493 25 27 Fax P 044 400 02 34 Mobile 079 411 85 65</p>
<p>15 Schaffhausen / Rhein</p>	<p>Hardy Krüger Fischerhäuserstrasse 5 8200 Schaffhausen e.krueger@gmx.ch</p> <p>Vize-Netzmeister: Werner Müller Hintergartenstrasse 36 8447 Dachsen mueller.thurgau@bluewin.ch</p>	<p>Tel. P 052 335 35 60 Fax P 052 335 35 51</p> <p>Tel. 052 659 46 66 Mobile 079 454 12 17</p>
<p>16 Unterer Bodensee / Thurgau</p>	<p>Erich Messmer Werner-Günthör-Str. 1 8592 Uttwil erbeut@bluewin.ch</p> <p>Vize-Netzmeister: Hermann Scherrer Schulstrasse 19 8355 Aadorf hermann.scherrer@afra.ch</p>	<p>Tel. 071 463 44 43 Mobile 079 414 34 14</p> <p>Tel. P 052 365 28 17 Mobile 078 822 03 99</p>
<p>17 Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell</p>	<p>Erwin Vogel Schönbüelpark 14, Postfach 39 9016 St. Gallen ervo@bluewin.ch</p> <p>Vize-Netzmeister: Marcello Gentina Böhlstrasse 5 9300 Wittenbach m.gentina@bluewin.ch</p>	<p>Tel. P 071 277 19 46 Mobile 079 818 83 17</p> <p>Tel. 071 298 25 36 Mobile 079 431 38 37</p>

18 Sihlsee / Walensee	Vreny Meier-Müller (siehe Netz 14)	
19 Alpenrhein / Fürstentum Liechtenstein	<p>Markus Krüger Schlipfweg 10 9467 Frömsen markus@markuskrueger.ch</p> <p>Vize-Netzmeister Margot Köppel Schlipfweg 10 9467 Frömsen margot.koeppel@bluewin.ch</p>	<p>Mobile 078 703 54 17</p> <p>Tel. P 081 740 43 42 Mobile 079 582 79 86</p>
20 Engadin / Mittelbünden	<p>Vreni Jost-Streiff Via Suot Chesas 31 7512 Champfèr jost.goldfisch@gmx.ch</p> <p>Vize-Netzmeister: Moreno Giudicetti Via Sout Crasta 16 7505 Celerina moreno.giudicetti@toscano.ch</p>	<p>Tel. P 081 832 15 59 Mobile 079 217 82 83</p> <p>Tel. P 081 833 77 74 Tel. G 081 833 77 74 Mobile 079 543 25 20</p>
21 Ticino	<p>Janine Bürge Via San Jorio 21A 6600 Locarno janine.pescodoro@gmail.com</p> <p>Vice-Capa Rete: Jules Karrer Via Pianazzo 8 6934 Bioggio info@karrer-consulting.ch</p>	<p>Mobile 079 517 74 74</p> <p>Mobile 079 519 83 84</p>



Die goldgelbe Culinarium-Krone garantiert:



hochwertige Rohstoffe & Lebensmittel aus der Region



gesicherte Wertschöpfung und wichtige Arbeitsplätze in der Region



kurze Transportwege mit allen Vorteilen für Frische, Qualität und Genuss



unabhängige Kontrollen und anspruchsvolle Produkte Zertifizierung



75 Prozent der Zutaten aus der Region

Beitrittserklärung

Ich / Wir erkläre(n) hiermit den Beitritt als Gesellschafter/in der
Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch.

Name: _____ Vorname: _____

Strasse: _____ Nr. _____

PLZ / Ort: _____

Geb-Datum: _____ Mobile: _____

Tel. P: _____ Tel. G: _____

E-Mail: _____

Bemerkungen:
(z.B. Wunschnetz-Nr.): _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

Ich / Wir wurde(n) geworben von:

Name: _____ Vorname: _____

Ort: _____

Einsenden an: Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Bützbergstrasse 2
4912 Aarwangen



Bitte
frankieren

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Bützbergstrasse 2
4912 Aarwangen

Déclaration d'adhésion

Je (Nous) déclare (déclarons) par la présente l'adhésion en tant que sociétaire de la Confrérie du Poisson d'Or.

Nom(s): _____ Prénoms: _____

Rue: _____ No. _____

NPA/Lieu: _____

Date de naissance: _____ Mobile: _____

Tél. P: _____ Tél. B: _____

E-Mail: _____

Remarques:
(par ex. No du filet supplémentaire désiré):

Date: _____ Signature: _____

J'ai (Nous avons) été pêché(s) par:

Nom: _____ Prénom: _____

NPA/Lieu: _____

Svp. envoyer à: Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Bützbergstrasse 2
4912 Aarwangen



Veillez
affranchir
s.v.p.

**Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Bützbergstrasse 2
4912 Aarwangen**

Lobes-Anzeige

Ich habe

am:

im Restaurant:

folgende Fisch-Spezialität gegessen:

Mein besonderes Lob gilt:

Name:

Vorname:

Adresse:

E-Mail:

(Datum)

(Unterschrift)

Einsenden an: Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Bützbergstrasse 2
4912 Aarwangen



Bitte
frankieren

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Bützbergstrasse 2
4912 Aarwangen

Beanstandung

Am (Tag/Datum) _____ habe ich im Restaurant _____

in _____ allein / mit _____ Personen um ca. _____ Uhr
(Zutreffendes bitte unterstreichen)

folgende Fisch-Spezialität gegessen: _____

_____ und mich an Ort und Stelle beim Servicepersonal / Betriebsverantwortlichen

_____ (Zutreffendes bitte unterstreichen oder einfügen [z.B. Patron / Küchenchef usw.])

beschwert über: _____

Leider ist meine dortige Beanstandung auf Unverständnis gestossen und hat keinerlei Wirkung gezeitigt. Deshalb bringe ich diesen enttäuschenden Vorfall jetzt Ihnen zur Kenntnis und erwarte, dass sich die Vorsteherschaft der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch der Sache annimmt, wobei ich damit einverstanden / nicht einverstanden bin (Zutreffendes bitte unterstreichen), wenn der Betriebsleitung gegenüber mein Name genannt wird.

Name: _____ Vorname: _____

Adresse: _____

_____ (Datum) _____ (Unterschrift)

Einsenden an: Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Bützbergstrasse 2
4912 Aarwangen



Bitte
frankieren

**Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Bützbergstrasse 2
4912 Aarwangen**

Avis de blâme

Donner des indications concrètes en rapport avec les 7 règles d'or
(voir page 13)

J'ai mangé le: _____ à _____ h

au restaurant: _____

la spécialité de poisson suivante: _____

et formule à ce propos les critiques suivantes: _____

Nom: _____ Prénom: _____

Adresse: _____

(Date)

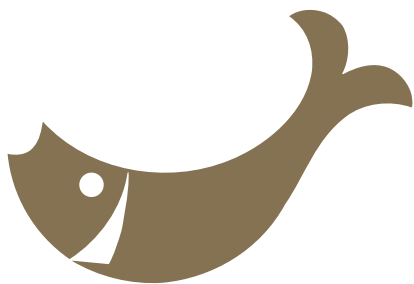
(Signature)

Adresser à: Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Bützbergstrasse 2
4912 Aarwangen



Veuillez
affranchir
s.v.p.

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Bützbergstrasse 2
4912 Aarwangen





Goldener Fisch Pin 2cm lang Fr. 3.--



Kravatten und Servietten Clip 5.2 cm lang
Fr. 20.--

info@goldenerfisch oder 062 923 47 14

Aus unserem Shop



Kochbluse

weiss mit GF-Stickerei

100% Baumwolle

Grösse von

S/44 bis XXL/60

Bitte Grösse angeben

und für die Stickerei:

Vorname und Nachname

Fr. 108.--



T-Shirt Damen oder Herren

blau mit GF-Stickerei

100% Baumwolle

Grösse S bis XL **Fr. 44.--**

XXL und XXXL **Fr. 49.--**

Schürze

blau mit GF-Stickerei

Grösse 100x80 cm

Fr. 39.50

Bestellung: info@goldenerfisch.ch
oder Geschäftsstelle Tel. 062 923 47 14

MEHR PRIVILEGIEN

Exklusive Spezialangebote.

Für American Express® Karteninhaber.

Jetzt entdecken:

www.americanexpress.ch/selects

