

seit / depuis / da 1969

Tafelgesellschaft
zum
Goldenen Fisch



La Confrérie du Poisson d'Or
Società Gastronomica del Pesce d'Oro

Jubiläen
Anniversaires
Anniversari

2022



AUS LIEBE ZUM ECHTEN



**Süssliche Mandeln gehobelt
in Supreme-Qualität:
Ideal zu Fischgerichten**

Narimpex AG | Schwanengasse 47 | CH-2501 Biel
Tel. +41 (0)32 366 62 62 | www.narimpex.ch





Gratulation zum Jubiläum im 2022



Mitglied seit 1972

Landgasthof Hirsenbad | Ursenbach



Mitglied seit 1977

Restaurant Gottstatterhaus AG | Biel/Bienne



Mitglied seit 1987

Schlosshotel Chastè | Tarasp



Mitglied seit 1992

Restaurant Seehus | Quinten



Mitglied seit 1997

Restaurant Jägerhaus | Altenrhein

Hotel Bad Horn AG | Horn



Mitglied seit 2002

Seehotel Waldstätterhof | Brunnen



Mitglied seit 2007

Hotel Schiff am See | Murten



Mitglied seit 2012

ZunftHaus zur Waag | Zürich

Restaurant La Caletta | Muri b. Bern



Mitglied seit 2017

Restaurant HafenBuffet | Rorschach

Restaurant Blume | St. Gallen

Landgasthof Sternen | Pfungen

Restaurant Schloss Seeburg | Kreuzlingen

Gasthaus Grüner Baum | Moos

Restaurant Murtarül | Plaun da Lej

Restaurant des Bains | Avenches



SWISS LACHS

pure alpine salmon 

EIN GUTER FANG

NACHHALTIGER LACHS
AUS DEN BÜNDNER BERGEN



www.swisslachs.ch

50 Jahre Jubiläum



Ursenbach

Esther & Roger Duss
Hirsern 102
4937 Ursenbach
Tel. 062 965 32 56
hirsernbad@hirsernbad.ch
www.hirsernbad.ch

Landgasthof Hirsernbad

Auszeichnung seit 1972

P 50  

Netz 6

Öffnungszeiten Ruhetage	Dienstag und Mittwoch geschlossen
Betriebsferien	Siehe Homepage
Platzangebot	R: 30, S: 12+16+40, G: 60, WK: 20
Preise	L: 15.50, BL: 50.–, M: 75.–, à la carte: 27.–/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 Ambiance 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.
Küche	Roger Duss, eidg. dipl. Küchenchef
Spezialitäten	Saisonal wechselndes Angebot an Süss- und Salzwasserfischen, sowie Muscheln und Krustentieren. Jeden Donnerstag servieren wir ein Fisch-Überraschungsmenü

Jubiläums-Netztreffen 15. Oktober 2022

Unser Familienbetrieb bietet eine
einzigeartige Aussicht. Das Restaurant
grenzt direkt an den See.



Wir pflegen eine himmlische Küche
von traditionell über modern und
von saisonal über regional.

restaurant **GOTTSTATTERHAUS**

Marianne und Adrian Römer
Neuenburgerstrasse 18
2505 Biel / Bienne

info@gottstatterhaus.ch www.gottstatterhaus.ch

45 Jahre Jubiläum



Biel/Bienne

Marianne und Adrian Römer
Neuenburgerstrasse 18
2505 Biel/Bienne
Tel. 032 322 40 52
info@gottstatterhaus.ch
www.gottstatterhaus.ch

Restaurant Gottstatterhaus

Auszeichnung seit 1977

P 30   

Netz 5

Öffnungszeiten	Freitag bis Dienstag geöffnet
Ruhetage	Mittwoch und Donnerstag geschlossen
Betriebsferien	
Platzangebot	S: 30/50, T: 30, G: 60
Preise	L: 31.–, BL: 36.–, M: 45.–, à la carte: 8.–/48.–
Lage	Direkt am schönen Bielersee mit einzigartiger Aussicht. Nur 9 Minuten Fussweg ab Bushaltestelle Räblus Vingelz. (Bus Nr. 11).
Ambiente	In der 8. Generation geführtes, modernes Haus. Eine lange Tradition verbindet die Familie Römer mit dem Gottstatterhaus und seinen dazugehörigen Weinbergen.
Küche	Adrian Römer
Spezialitäten	Alles frisch auf den Tisch. Es liegt uns am Herzen, dass alle unsere Gerichte saisonal und frisch zubereitet werden. Wir legen viel Wert auf hochwertige Produkte aus der Region. Hecht, Trütschen, Zander am Stück gebraten.

Jubiläums-Netztreffen hat bereits stattgefunden

IHR KREATIVER GLACEN PARTNER



THE SWISS HOUSE OF ICE
**Mister
Cool**
EST 1987

www.mistercool.ch

35 Jahre Jubiläum



Tarasp

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

Schlosshotel Chastè

Auszeichnung seit 1987

 18 Zimmer

 30  

Netz 20

Öffnungszeiten Ruhetage	Montag und Dienstag À la carte geschlossen. Hotelrestaurant mit Abendmenü an sieben Tagen geöffnet
Betriebsferien	Ende März bis Ende Mai Mitte Oktober bis Ende Dezember
Platzangebot	R: 20, S: 50, G: nur Hotelgäste, T: 20, P: 8
Preise	L: 29.–, BL: 55.–, M: 95.–, à la carte: 15.–/69.–
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
Küche	Andreas Heidenreich mit Team
Spezialitäten	Hechtklösschen «Rudolfo» an Hummersauce

Jubiläums-Netztreffen 18. Juni 2022

Neu ausgezeichnete Fischküchen



Zürich

Ioannis Kapetanidis
Else-Züblin-Strasse 60
8047 Zürich
Tel. 044 980 03 33
restaurant@ioannis-swiss.ch
www.ioannis-swiss.ch

IOANNIS Restaurant

Auszeichnung seit 2021

Netz 13



Neuhausen am Rheinfall

Renato Pedroncelli
Rheinfallquai 30
8212 Neuhausen am Rheinfall
Tel. 052 672 18 21
genuss@rheinfall-gastronomie.ch
www.schloessliwoerth.ch

Schössli Wörth

Auszeichnung seit 2021

Netz 15



Restaurant Tropengarten

Auszeichnung seit 2021

Frutigen

Madlen Strehle
Tropenhausweg 1
3714 Frutigen
Tel. 033 672 11 44
info@tropenhaus-frutigen.ch
tropenhaus-frutigen.ch

Netz 07



Restaurant Bären GmbH

Auszeichnung seit 2022

Grüningen

Christian Mutschler
Stedtligass 26
8627 Grüningen
Tel. 044 935 11 76
christian.mutschler@hotmail.com
restaurant-baeren-grueningen.ch

Netz 14



APPENZELLER BIER



**Im Dorf Appenzell, direkt
am Fusse des Alpsteins,
braut die Familie Locher
ein ganz besonderes Bier.**

30 Jahre Jubiläum



Quinten

Geschwister Carlo Gassner
und Sarah Tschirky-Gassner
Grund 2427
8878 Quinten
Tel. 081 738 16 64
info@seehusquinten.ch
www.seehusquinten.ch

Restaurant Seehus

Auszeichnung seit 1992

P Nur für Schiffe (keine Strassenzufahrt).   

Netz 18

Öffnungszeiten Ruhetage	Siehe Homepage
Betriebsferien	
Platzangebot	R: 70, G: 70, T: 120
Preise	M: 85.–, à la carte: 21.50/53.50
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 bis 3 Stunden).
Ambiente	Alle Plätze mit Blick auf den Walensee. Ein Teil der Terrasse liegt über dem Wasser.
Küche	Thomas und Carlo Gasser mit Brigade
Spezialitäten	Verschiedene Fischgerichte

Jubiläums-Netztreffen 1. Juli 2022



JETZT WIEDER FRISCH AUS DEM BODENSEE

**Zander • Egli • Hecht
Forellen • Felchen • Trüschchen**



Fangzeiten am Bodensee

11. Jan. – 31. März	Ankersatz	Felchen, Hecht, Saibling, Forelle, Trüschchen
10. Feb. – 19. April	Bodennetze	Egli, Trüschchen
11. Mai – 14. Nov.	Bodennetze	Egli, Trüschchen
1. April – 15. Okt.	Schwebsatz	Felchen, Forelle, Saibling
Im Dezember	Laichfischerei/Weihnachtsfischerei	

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Christoph und Rita Baumgartner

25 Jahre Jubiläum



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

 4 Zimmer

 40 

Netz 17

Öffnungszeiten Ruhetage	Siehe Homepage
Betriebsferien	Siehe Homepage
Platzangebot	R: 52, S: 50, G: 130
Preise	L: 23.50, M: 74.–, à la carte: 23.50/54.–
Lage	Hinter dem Flugplatz St.Gallen–Altenrhein, direkt am oberen Bodensee, an der Route Rorschach–St. Margrethen.
Ambiente	Ländlich-gemütliches Speiselokal, ruhig gelegen im Grünen. Natur-Gartenwirtschaft unter hohen Bäumen, idyllische Lage direkt am Jägerhaushafen.
Küche	Christoph Baumgartner und Cyrill Baumgartner
Spezialitäten	Fischerfrische Fische aus dem Bodensee, Forellen, Saiblinge, Hecht, Trütschen, Kretzer, Felchen, je nach Saison Hausgeräucherte Felchen, Hechte und Saiblinge

Jubiläums-Netztreffen 26. November 2022



FISCH & SEAFOOD RUB



MIT
MEERSALZ



Fisch oder Meeresfrüchte mit dem Rub einreiben. Das Grillgut ist direkt einsatzbereit.

25 Jahre Jubiläum



Horn

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

Hotel & Spa Bad Horn ^{★★★★}

Auszeichnung seit 1997

 71 Zimmer

 120  

Netz 17

Öffnungszeiten Ruhetage	Täglich geöffnet
Betriebsferien	
Platzangebot	R: 100+40, S: 10–180, T: 40, G: 120
Preise	L: 36.–, BL: 55.–, M: 135.– (Wave 6-Gänge), à la carte: 40.– bis 70.–
Lage	Das Hotel liegt direkt am Bodensee zwischen Arbon und Rorschach. Alle Restaurants haben direkten Blick auf den See.
Ambiente	Näher beim See geht nicht! Das nautische Ambiente zieht sich wie ein roter Faden durch das Haus, welches im 2020 durch einen neuen Flügel ergänzt wurde. Das Hotel umfasst 2 Restaurants, 2 Bars, diverse Veranstaltungsräume sowie eine 1500m ² grosse Spa-Anlage. Im Haupt-Restaurant «Al Porto» und auf der grossen Seeterrasse werden die Gäste mit einer mediterranen Küche verwöhnt. Im Restaurant «Wave» erwartet Sie eine Fine-Dining-Küche aus vorwiegend saisonalen und regionalen Produkten,
Küche	Christian Göpel
Spezialitäten	Auf die Saison abgestimmte Fischgerichte, je nach Angebot.

Jubiläums-Netztreffen 21. Mai 2022

LA PERCHE LOË

PREMIUM SWISS FISH



L'ORIGINAL

Eleganz mit Charakter –
ein neues, einzigartiges
Geschmackserlebnis.



www.lapercheloe.ch

LA
PERCHE
LOË

20 Jahre Jubiläum



Brunnen

Ernst Weiss
Waldstätterquai 6
6440 Brunnen
Tel. 041 825 06 06
info@waldstaetterhof.ch
www.waldstaetterhof.ch

Seehotel Waldstätterhof★★★★

Auszeichnung seit 2002

 104 Zimmer

 120  

Netz 6

Öffnungszeiten	Täglich geöffnet
Ruhetage	
Betriebsferien	
Platzangebot	R: 48, S: 300, T: 220
Preise	L: ab 20.–, M: 48.–, à la carte: 25.–/60.–
Lage	Das Seehotel Waldstätterhof besticht durch seine traumhafte Lage direkt am Ufer des Vierwaldstättersees und dem 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 und saisonalen Spezialitäten. Fronalp-Lounge: kleine Gerichte, ganztägige Küche. Bistro und Lounge im nostalgischen Saal.
Küche	Markus Riedweg
Spezialitäten	Einheimische Fische nach kreativen, neuzeitlichen Rezepten, unverfälscht zubereitet.

Jubiläums-Netztreffen hat bereits stattgefunden



Ihr Restaurant- bäcker.

Da greift man gerne zu: Mit viel Leidenschaft und Bäckerstolz produzieren wir als eigenständiges Schweizer Familienunternehmen ein breites Sortiment tiefgekühlter Feinbackwaren sowie Konditoreiprodukte und beliefern damit die ganze Schweiz. So können Sie Ihre Gäste jederzeit verwöhnen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
auf romers.swiss oder Ihren Anruf
unter 055 293 36 36.



ROMER'S
Hausbäckerei

15 Jahre Jubiläum



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

 15 Zimmer

 4 

Netz 4

Öffnungszeiten Ruhetage	Täglich geöffnet
Betriebsferien	ab 19. Dezember 2022
Platzangebot	R: 60, S: 180, G: 120, T: 45
Preise	L: 25.–, M: 78.–, à la carte: 8.–/49.–
Lage	Wunderschöne Lage direkt am Murtensee, direkt an der Schiffstation, mit Sicht auf den Mont Vully, Terrasse mit Sonnenuntergang.
Ambiente	Gepflegtes, stilvolles Gourmet-Restaurant.
Küche	Küchenchef Martin Helfer mit 10-köpfiger Brigade
Spezialitäten	Murtenseefische wie Egli und Zander, flambierter Loup de mer, Meeresfrüchte

Jubiläums-Netztreffen 25. März 2022



Wer waagt, gewinnt.

Unser Haus überzeugt durch Tradition und eleganten Stil und ist im Herzen von Zürich der Ort für stilvolle Ess- und Festkultur. Die Gourmetküche verwöhnt den Gast, und ein eingespieltes Team sorgt fürs Gelingen von privaten und geschäftlichen Anlässen. Wer das Einzigartige sucht, geht in der Waag kein Wagnis ein. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Münsterhof 8 | 8001 Zürich | Tel. 044 216 99 66 | www.zunft-haus-zur-waag.ch



Wer waagt, gewinnt.

Wir legen jeden Wunsch auf die Goldwaage.

Das renommierte Haus im Herzen von Zürich ist bekannt für sein stilvolles Ambiente, seine gastronomische Vielfalt und die Highlights aus der Gourmetküche. Saisonale, qualitativ hochwertige Produkte sind die Grundlage, das exzellente Resultat überzeugt auch den verwöhnten Feinschmecker. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Münsterhof 8 | 8001 Zürich | Tel. 044 216 99 66 | www.zunft-haus-zur-waag.ch

10 Jahre Jubiläum



Zürich

Sepp Wimmer
Münsterhof 1
8001 Zürich
Tel. 044 216 99 66
sepp.wimmer@zunftHaus-zur-waag.ch
www.zunftHaus-zur-waag.ch

Zunft Haus zur Waag

Auszeichnung seit 2012

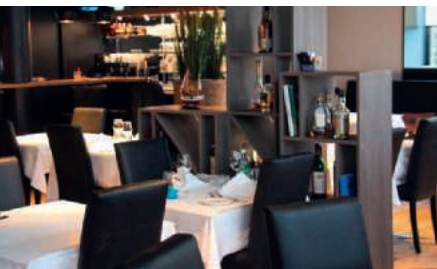


Netz 13

Öffnungszeiten	Sonntag geschlossen
Ruhetage	
Betriebsferien	
Platzangebot	R: 44, S: 14/50/100, G: 44
Preise	L: 46.–, BL: 69.–, M: 85.–, à la carte: 43.–/56.–
Lage	In der Mitte der Stadt Zürich (Nähe Paradeplatz)
Ambiente	Zunft Haus – gehoben, gut bürgerlich – Biedermeier, gediegen – Restaurant im 1. Stock
Küche	Tobias Hanne
Spezialitäten	Felchen aus dem Sempachersee, Schweizer Lachs, Egli und Hecht je nach Angebot.

Jubiläums-Netztreffen 26. November 2022

10 Jahre Jubiläum



Muri

Massimo Cuccu &
Gabriela Elkuch
Thunstrasse 68
3074 Muri
Tel. 031 544 65 74
caletta@bluewin.ch
www.lacaletta.ch

Ristorante La Caletta

Auszeichnung seit 2012



Netz 6

Öffnungszeiten Ruhetage	Samstag, Sonn- und Feiertage geschlossen
Betriebsferien	
Platzangebot	R: 50, G: 50
Preise	L: 17.50, à la carte: 20.–/60.–
Lage	La Caletta, auf Deutsch «kleine Bucht», die Wohlfühloase mit dem unvergleichlichen, mediterranen Ambiente, eingebettet im Herzen des Marktplatzes in Muri bei Bern.
Ambiente	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. Das schlichte «Caletta» überzeugt im weiteren mit der grandiosen Spirituosenbar.
Küche	Massimo Cuccu und Team
Spezialitäten	Saibling an Safransauce Zanderfilet an Proseccosauce Meeresfischsymphonie vom Grill

Jubiläums-Netztreffen 12. August 2022

5 Jahre Jubiläum



Rorschach

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

HafenBuffet

Auszeichnung seit 2017



Netz 17

Öffnungszeiten	Mittwoch bis Sonntag: ab 10.00 Uhr
Ruhetage	Montag und Dienstag geschlossen.
Betriebsferien	Zwei Wochen im Sommer.
Platzangebot	R: 100
Preise	L: 14.50, M: 65.–, à la carte: 21.50/49.50
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.
Küche	Christoph Brändle
Spezialitäten	Tägliches Frisch-Fisch-Angebot je nach Fang. Einzigartig: Fisch-Tavolata. Marktfrische Küche von gutbürgerlich bis eurasisch-mediterran.

Jubiläums-Netztreffen 13. August 2022

RESTAURANT BLUME



Rosa und Ali Koltan

Restaurant Blume
Brauerstrasse 27, 9000 St.Gallen
Tel. 071 245 19 10
info@restaurant-blume-sg.ch
www.restaurant-blume-sg.ch

Das Restaurant Blume empfängt mit Stil und Herzlichkeit. Rosa und Ali Koltan ist es im Restaurant Blume gelungen, das Lockere eines Quartier-Restaurants mit dem stilvoll Kulinarischen zu verbinden. Seit bald 20 Jahren pflegt das Ehepaar in St.Gallen eine schweizerisch-internationale Küche. Der Fokus liegt bei den elegant präsentierten Gerichten auf Regionalität. Rosa und Ali Koltan kennen viele Fleisch-, Fisch- und Gemüseproduzenten persönlich und wählen die Zutaten für ihre Küche sorgfältig aus.

5 Jahre Jubiläum



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

 7 Zimmer

 11  

Netz 17

Öffnungszeiten Ruhetage	Sonntag und Feiertage geschlossen
Betriebsferien	Zwei Wochen Juli + August
Platzangebot	R: 40, S: 20, T: 30
Preise	L: ab 19.50, BL: 42.00, M: ab 44.–, à la carte: 18.50–52.–
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.
Küche	Rosa Koltan
Spezialitäten	Gebratene Saiblingfilets und Hechtfilets – wenn verfügbar aus dem Bodensee. Saisonal frische See- und Meeresfische. Reduziertes Fischangebot am Mittag und in den Spezialitätenwochen.

Jubiläums-Netztreffen hat bereits stattgefunden

TWININGS
OF LONDON



Verwöhnen Sie Ihre Sinne
TWININGS PLATINUM TEES



Mit viel Flair und über 300-jähriger Expertise haben unsere Twinings Master Blenders mit der Platinum-Kollektion erstklassige, delikate Teemischungen geschaffen. Edelste, grossblättrige Tees entfalten ihr Aroma in seidig glänzenden, biologisch abbaubaren Pyramidenbeutel.

*Entdecken Sie unser Twinings
Platinum Gastro Konzept*

Zwei unserer
acht delikaten
Platinum Sorten.



Berry Blush
INFUSION



Medley of Mint
INFUSION

5 Jahre Jubiläum



Pfungen

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

Landgasthof Sternen

Auszeichnung seit 2017



Netz 13

Öffnungszeiten Ruhetage	Sonntag und Montag und Dienstag geschlossen
Betriebsferien	Siehe Homepage
Platzangebot	R: 38, G: 32
Preise	BL: ab 42.–, Gourmet Fine Dining 3–8 Gänge ab 108.–
Lage	
Ambiente	Gourmet-Lokal mit familiärem Ambiente.
Küche	Max Gut (Vater) und Raphael Gut (Sohn)
Spezialitäten	Marktfrische Küche, hauseigene Lachsräucherei, wechselnde Gourmet-Menüs mit Fisch und Fleisch.

Jubiläums-Netztreffen 8. April 2022

Das Bordeaux im Tessin



«Der Vinattieri Rosso, gilt als vielleicht höchster Beweis dafür, dass auch in der Schweiz ein Rotwein auf Weltklasseniveau selbstbewusst mithalten kann.»

Diese und weitere Weine
finden Sie auf **casadelvino.ch**

Persönlich für Sie da:

Weinkeller Birrhard
Langgass
5244 Birrhard

Wine World Lugano
Via al Forte 8
6900 Lugano

5 Jahre Jubiläum



Kreuzlingen

Marc Wöhrle
Seeweg 5
8280 Kreuzlingen
Tel. 071 688 40 40
kontakt@schloss-seeburg.ch
www.schloss-seeburg.ch

Restaurant Schloss Seeburg

Auszeichnung seit 2017

P 12  

Netz 16

Öffnungszeiten Ruhetage	September bis Juni: Mittwoch bis Sonntag ab 11.00 Uhr durchgehend offen, Montag und Dienstag Ruhetag Juli und August: Dienstag bis Sonntag ab 11.00 Uhr durchgehend offen, Montag Ruhetag Oktober bis März: Sonntag ab 17.00 Uhr geschlossen
Betriebsferien	31. Januar bis 11. Februar 2022
Platzangebot	R: 35, S: 70+2x20, G: bis 250, T: 110, WK: 50
Preise	L: ab 39.–, M: ab 65.–
Lage	Direkt am Bodensee im wunderschönen Seeburgpark
Ambiente	Einen Tag raus aus dem Alltag, direkt in die wunderschöne und erholsame Umgebung des Restaurants 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.

Jubiläums-Netztreffen 22. Juni 2022

Verleihen Sie Ihrem Dawa Dessert eine persönliche Note!



Mit dem Ovomaltine Crunchy Topping by Dawa

5 Jahre Jubiläum



Moos

Hubert Neidhart
Radolfzellerstr. 4
D-78345 Moos
Tel. +49(0)773254077
info@gruenerbaum-moos.de
www.gruenerbaum-moos.de

Gasthaus Grüner Baum

Auszeichnung seit 2017

P 60   

Netz 16

Öffnungszeiten Ruhetage	Mittwoch und Donnerstag geschlossen
Betriebsferien	nach Fasnacht drei Wochen
Platzangebot	R: 60, S: 60, T: 60
Preise	L: ab 12.50, BL: 24.–, M: ab 34.–, à la carte: 14.– bis 34.–
Lage	An der Zufahrtsstraße zur Halbinsel Höri, frühere Poststelle, Ortseingang Moos
Ambiente	Traditionelles Landgasthaus mit moderner Innenausstattung von Hörikünstlern geprägt.
Küche	Hubert Neidhart
Spezialitäten	Bodenseefische direkt vom Fischer, Bodenseefischsuppe, Mooser Fischtopf, Hörigemüse und -Salate, hausgebackenes Emmerbrot

Jubiläums-Netztreffen Termin offen



EIN STÜCK LEBENSQUALITÄT



5 Jahre Jubiläum



Plaun da Lej

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

Restaurant Murtaröl

Auszeichnung seit 2017

P 25   

Netz 20

Öffnungszeiten Ruhetage	Zwischensaison: Montag geschlossen
Betriebsferien	Mai und November
Platzangebot	R: 20, S: 60, T: 120
Preise	L: 25.–, M: 65.– (4-Gänge), à la carte: 12.50/100.–
Lage	Am Silsersee
Ambiente	Heimeliges Ambiente und Wintergarten
Küche	Giuseppe Negri
Spezialitäten	Fische, Seafood

Jubiläums-Netztreffen 16. Juli 2022

REZEPTE EINKAUF PLANUNG KALKULATION

Vereinfachen Sie
mit Pauli's Kitchen
Solution Ihre
Verpflegungs-
prozesse.

Testen Sie uns kostenlos:
www.optisoft.ch



swiss made
software



Optisoft GmbH
Talstrasse 31
CH-7270 Davos Platz

T +41 81 420 81 90
info@optisoft.ch
www.optisoft.ch

5 Jahre Jubiläum



Avenches

Johann & Laetitia Stauffacher
Route de Berne 1
1580 Avenches
Tel. 026 675 36 60
stauffacher@restaurantdesbains.ch
www.restaurantdesbains.ch

Restaurant des Bains

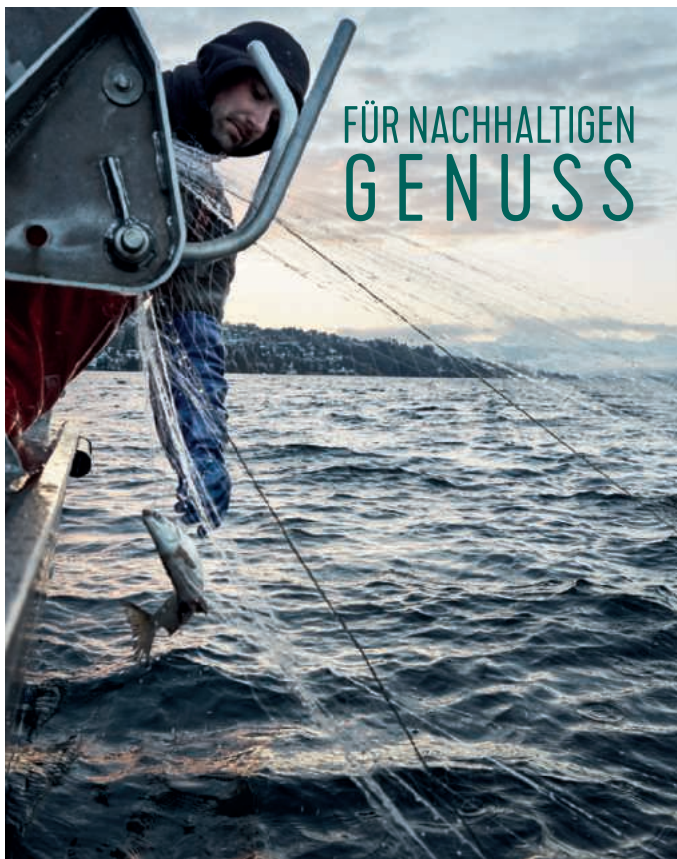
Distinction dès 2017

P 40   

Filet 4

Fermé	Voir homepage
Fermetures ann.	Voir homepage
Places disp.	R: 20, S: 40/20, T: 60
Prix	L: 15.–, BL: 60.–, M: 80.–, à la carte: 19.–/56.–
Situation	Situé à l'entrée Est d'Avenches, 500 mètres du centre, 5 min. de la gare.
Caractéristique	Ambiance convivial dans un restaurant soigné, avec une terrasse pour la belle saison. Nous nous réjouissons de vous accueillir pour un repas, une fête de famille ou un dîner d'affaire. Nous disposons d'une salle annexe de 20 places pour vos banquets.
Cuisine	Johann Stauffacher
Spécialités	Mêlant la restauration française, les produits du terroir et de saison (chasse). L'équipe du restaurant des Bains saura combler vos envies. 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.

Jubiläums-Netztreffen Termin offen



FÜR NACHHALTIGEN
GENUSS

Von Oktober bis März fischt Adrian Gerny Rotaugen aus dem Zürichsee. Wegen der Netzmaschengrösse verfangen sich nur ausgewachsene Fische. Dies garantiert einen verantwortungsvollen Wildfang und bietet umfassenden Schutz der Fischbestände.

FOLLOW US



transgourmet-origine.ch



Das Frischeparadies gratuliert zum Jubiläum!

Ihr Comestibles-Spezialist für Fisch
und Fleisch.

Heute bestellen, morgen geliefert. Mehr Informationen
finden Sie auf frischeparadies.ch



FRISCHE PARADIES



Geräuchert oder tiefgekühlt – Dyhrberg Ihr Delikatessen- Spezialist.

Dyhrberg ist nicht nur für seine beste
Qualität im Rauchfischbereich bekannt,
sondern auch für die kompetente
Auswahl an hochwertigen
tiefgekühlten Menufischen und
Krustentieren unter der Marke KRISTA.



Dyhrberg

Dyhrberg AG, 4710 Klus/Balsthal
Tel. 062 386 80 00, admin@dyhrberg.ch www.holzofenlachs.ch

PARMA DORO

Reis

Für jeden
Geschmack



MÖHL

Das Beste aus dem Apfel

