

seit / depuis / da 1969



Tafelgesellschaft
zum
Goldenen Fisch



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

Jubiläen
Anniversaires
Anniversari

2024





Tradition seit 1958

AUS LIEBE ZUM ECHTEN



MANDELN IN ALLEN VARIATIONEN

welche Form auch
immer zu Ihrem
Fischgericht passt.

nectaflor.ch



Liche Gratulation zum Jubiläum im 2024



Mitglied seit 1969

Gasthof Schiff | Mammern



Mitglied seit 1999

Restaurant Buechwäldli | Morgarten



Mitglied seit 2009

Hotel Alte Rheinmühle | Büsingen

Restaurant zum Alten Schweizer | Twann



Mitglied seit 2014

Gasthof Hirschen am See | Obermeilen

Hotel Eden Spiez (Restaurant Belle Epoque) | Spiez

Hotel Restaurant Lindenhof | Unterägeri

Hotel-Speiserestaurant Hallwyl | Seengen

Landgasthaus Bären | Grub AR

Landgasthof Seeblick | Gross bei Einsiedeln

Restaurant Chalet Waldgarten | Bassersdorf

Seerestaurant Keywest | Oberrieden ZH

Speiserestaurant Adler | Oberriet



Mitglied seit 2019

La Couronne Hotel Restaurant | Solothurn

Hotel Restaurant Zollhaus | Giswil

Restaurant Aesch | Walchwil

Schlössli Sax | Sax

Romantik Hotel Beau Rivage | Weggis

Wirtschaft zum Frieden | Schaffhausen

SEL DES ALPES
GEHÖRT ZU IHREM
RESTAURANT WIE
DER FISCH INS WASSER.

SEL +
DES
ALPES



www.seldesalpes.ch





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

Gasthof Schiff

Auszeichnung seit 1969

 7 Zimmer

 60  



Öffnungszeiten Ruhetage	Mittwoch und Donnerstag geschlossen
Betriebsferien	Zwei Wochen im Oktober, Weihnachten bis Anfang Februar
Platzangebot	
Preise	À la carte: 22.–/64.–
Lage	2 Minuten vom See, Nähe Linie Kreuzlingen-Schaffhausen
Ambiente	Alte, heimelige Gaststube aus dem Jahre 1788
Küche	Erich Meier und Andreas Schmid
Spezialitäten	Alle Seefische je nach Saison, Hecht gebacken, die besten Kretzer vom Bodensee

Jubiläums-Netztreffen hat bereits stattgefunden

EMOTIONALE GENUSSMOMENTE



**DO
OON**
OONA  CAVIAR

ECHTER SCHWEIZER
ALPEN KAVIAR

REIN. NATÜRLICH.
NACHHALTIG.

Tropenhaus Frutigen
CH-3714 Frutigen
Tel: +41 33 672 11 47
sales@oona-caviar.ch
oona-caviar.ch



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

Restaurant Buechwäldli

Auszeichnung seit 1999



Öffnungszeiten Ruhetage	Montag und Dienstag Ruhetag. Ausnahmen sind Feiertage. Erkundigen Sie sich bitte vorgängig bei uns.
Betriebsferien	Siehe Homepage
Platzangebot	R: 25, S: 25, WG: 60, G: 60
Preise	L: 23.–, M: 76.–, à la carte: 20.–/45.–
Lage	Direkt am Ägerisee, 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.
Küche	Patrick Grunder
Spezialitäten	Frische Zuger-, Ägeri- und Zürichsee-Fische je nach Fang (Felchen, Egli, Hecht, Seeforellen, Trüschen und Zuger Rötel). Nach Hausrezept geräucherter Norwegischer Bömlo-Lachs Felchenfilets «Moulin Rouge» an Rotwein-Pfeffer-Sauce Egli im knusprig gebackenen Bierteig Egli meunière mit frischen Eierschwämmli



CERUTTI
"il Caffè"



IL MASSIMO *"del Caffè"*



VERTRETER IN DER DEUTSCHEN UND FRANZÖSISCHEN SCHWEIZ

REPRÉSENTANTS EN SUISSE ROMANDE ET ALLEMANDE

www.caffe-cerutti.com



Markus Hempel
 Junkerstr. 93
 8238 Büsingen
 Tel. 052 625 25 50
hotel@alte-rheinmuehle.ch
www.alte-rheinmuehle.ch

Hotel Alte Rheinmühle

Auszeichnung seit 2009

 16 Zimmer

 30   



Öffnungszeiten Ruhetage	Täglich geöffnet
Betriebsferien	Ganzer Februar
Platzangebot	R: 70, S: 140, G: 70
Preise	L: 35.–, BL: 45.– 3-Gänge inkl. Kaffee, M: 58.–, à la carte: 28.–/62.–
Lage	Direkt am Rheinufer, traumhafter Ausblick auf Naturschutz- gebiet, nur 4 km bis Schaffhausen.
Ambiente	Denkmalgeschütztes Haus, gehobenes Ambiente, sehr gepflegt und gemütlich.
Küche	Lars Hettich
Spezialitäten	Süßwasserfische



THE SWISS HOUSE OF ICE
Mister Cool
 EST 1987

mistercool.ch



TOUCHE D'HERBES

Bergkräuter-
Doppelrahm-
Glace

Glace double-crème
aux herbes des
pâturages alpins

2000 ml Art.-Nr. 5236



TOUCHE D'HERBES

Gold- und
Zitronen-
melissen
Sorbet

Sorbet monarde
et citronelle

2000 ml Art.-Nr. 5240



TOUCHE D'HERBES

Provençal
Sorbet

Sorbet provençal

2000 ml Art.-Nr. 5244



TOUCHE D'HERBES

Lavendel-
Doppelrahm-
Glace

Glace double-crème
à la lavande

2000 ml Art.-Nr. 5238



Mister Cool – Ihr kreativer Glace- und Dessertpartner



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

Restaurant zum Alten Schweizer

Auszeichnung seit 2009

 2 Zimmer

 2  

Öffnungszeiten Ruhetage	Mai bis Mitte Oktober: Donnerstags geschlossen Mitte Oktober bis Ende April: Mittwochs und Donnerstags geschlossen
Betriebsferien	Mitte Juli und Ende Dezember / Anfang Januar
Platzangebot	R: 40, S: 40, T: 30
Preise	L: 20.–, M: 18.–, à la carte: 11.–/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
Küche	Yvan Curovic, Patron
Spezialitäten	Je nach Fang: Egli, Felchen, Hecht, Rotaug Januar, Februar und März: Treberwurst Saisonale Fisch-, Felchengerichte. Klassische Fischkarte Oktober: Wildspezialitäten November: Muschel- und Austerntagen





Ihr Restaurant- bäcker.

Ofenfrisch auf den Tisch: Mit viel Leidenschaft und Bäckerstolz produziert unser Traditionsunternehmen seit 50 Jahren tiefgekühlte Feinbackwaren sowie Konditoreiprodukte und beliefert damit die ganze Schweiz. Demnächst auch Sie?



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



ROMER'S
Hausbäckerei



Seestrasse 856
8706 Obermeilen
Tel. 044 925 05 00
reservation@hirschen-meilen.ch
www.hirschen-meilen.ch

Gasthof Hirschen am See

Auszeichnung seit 2014

 19 Zimmer

 7  



Öffnungszeiten	Montag und Dienstag Ruhetag
Ruhetage	Mittwoch bis Sonntag 11.30 – 14.00, 17.00 – 22.00 Uhr
Betriebsferien	Siehe Homepage
Platzangebot	R: 70, S: 30, G: 50, T: 80
Preise	L: 29.–, BL: 26.–, M: 73.–, à la carte: 28.–/54.–
Lage	Bereits seit dem 17. Jahrhundert werden Reisende und Ansässige im Gasthof Hirschen an der Goldküste zwischen Zürich und Rapperswil bewirtet und beherbergt. Spezielle Atmosphäre im traditionellen, unter Heimatschutz stehenden Haus. Die einzigartige Sicht auf Berg und See und unsere Freude daran unsere Gäste nach allen Regeln der Kunst zu verwöhnen zeichnen uns heute noch aus. Wir 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. Eine gedeckte Terrasse und eine Pergola mit einmalig schöner Aussicht auf den See und das Bergpanorama. Eigene Bootsplätze direkt am Haus.
Küche	Hirschen-Küchenteam
Spezialitäten	Süsswasser- und Meeresfische nach Marktangebot. Klassische, regionale Küche.

Jubiläums-Netztreffen Termin offen (sh. HP)

FISCH VERLIEBT



Kontakt Bell Seafood

Thomas Haudrechy

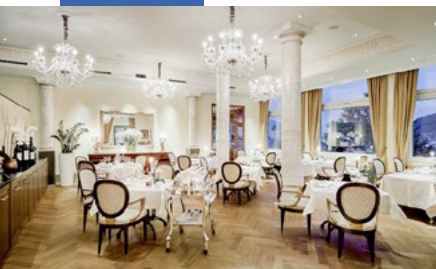
thomas.haudrechy@bellfoodgroup.com

Tel. 058 326 29 79



bell.ch

Das ist gut. Seit 1869.



Patrick Jäger
 Seestrasse 58
 3700 Spiez
 Tel. 03655 9900
welcome@eden-spiez.ch
www.eden-spiez.ch

Hotel Eden Spiez (Restaurant Belle Epoque)

Auszeichnung seit 2014

 45 Zimmer

 56    



Öffnungszeiten	Täglich geöffnet: 12.00 Uhr–14.00 Uhr und 18.30 Uhr–22.00 Uhr
Ruhetage	
Betriebsferien	
Platzangebot	R: 58, S: 120, T: 30, WG: 20
Preise	L: 38.–, M: 65.–, à la carte: 24.–/60.–
Lage	Das Hotel Eden Spiez liegt auf einer Sonnenterrasse über der Spiezer Bucht. Ca. 10 Gehminuten vom Bahnhof, 5 Autominuten von der Autobahn entfernt. Mit Blick auf das pittoreske Schloss Spiez, den Thunersee und die Bergwelt des Berner Oberlandes.
Ambiente	Im klassisch, eleganten Jugendstilrestaurant wird eine gepflegte Gastlichkeit zelebriert. Ob zum gediegenen Mittagessen in exklusiver Atmosphäre oder abends zum verträumten Dinner bei Kerzenschein. Das «Belle Epoque» ist das stilvolle Restaurant.
Küche	Michael Engel und sein Team
Spezialitäten	Die Eden-Küche ist eine Kombination aus Tradition und Zeitgeist. Die international geprägten Gerichte werden mit hochwertigen Produkten aus der Region und frischen Kräutern aus dem Garten Eden komponiert. Die Servicemitarbeitenden servieren diese Kreationen mit viel Hingabe und empfehlen den passenden Wein aus der Vinothek an Ihrem Lieblingsplatz.



SWISS LACHS

pure alpine salmon 

EIN GUTER FANG

NACHHALTIGER LACHS
AUS DEN BÜNDNER BERGEN



www.swisslachs.ch



Marco Furrer & Tanja Villiger
mit Markus & Edith Furrer
Höfnerstrasse 13
6314 Unterägeri
Tel. 041 750 11 88
info@lindenhof-unteraeegeri.ch
www.lindenhof-unteraeegeri.ch

Hotel Restaurant Lindenhof

Auszeichnung seit 2014

 5 Zimmer

 12   



Öffnungszeiten Ruhetage	Montag geöffnet 9.00–15.00, Dienstag und Mittwoch geschlossen Hotel durchgehend geöffnet
Betriebsferien	Die letzten zwei Wochen im Juli und erste Woche im August Ab Aschermittwoch zwei Wochen
Platzangebot	R: 80, G: 50
Preise	L: 30.–, BL: 18.–, M: 30.–, à la carte: 19.–/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. Neben den fünf Hotelzimmern stehen auch zwei Ferienwohnungen zur Verfügung.
Küche	Marco & Markus Furrer
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.

denova

living & design

Gartenmöbel

NEU
auf über
1500 m² in
Luzern



denova.ch

3 x ganz in Ihrer Nähe

Zürich

denova store
Hochbordstrasse 3
8600 Dübendorf

Luzern

denova store
Zugerstrasse 5
6030 Ebikon

Basel

denova store
Grüssenweg 4
4133 Pratteln



Seengen

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

Hotel-Speiserestaurant Hallwyl

Auszeichnung seit 2014

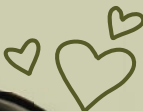
 8 Zimmer

 32    



Öffnungszeiten	Täglich geöffnet
Ruhetage	
Betriebsferien	
Platzangebot	R: 45, S: 45, S: 60, T: 70
Preise	À la carte: 24.–/60.–
Lage	Liegt zwischen Boniswil und Seengen in der Nähe Schloss Hallwyl.
Ambiente	Im gemütlichen Speiserestaurant ist der Anspruch unseres Teams, Bestes zu leisten. Eine erstklassige und professionelle Küche mit kreativem und hohem Anspruch. Marktfrische Ausgangsprodukte. Nach Möglichkeit aus der Region. Liebe zum Detail, perfektes Arrangement.
Küche	Claudio Leemann und Paul Kliche mit Team
Spezialitäten	Saisonale Fische vom Hallwilersee

Jubiläums-Netztreffen 29. Juni 2024



Gratulation zum
55 Jahre-Jubiläum



CEPOSA[®]
Antipasti & Co.

Frisch & handgemacht seit 1997

www.ceposa.com



Dietmar Wild &
Jeannette Pufahl
Halten 112
9035 Grub AR
Tel. 071 891 1355
info@baeren-grub.ch
www.baeren-grub.ch

Landgasthaus Bären

Auszeichnung seit 2014

 6 Zimmer

 20   



Öffnungszeiten Ruhetage	Mittwoch bis Freitag: 10.00–14.30 Uhr, 17.30–23.00 Uhr, Samstag: 10.00–24.00 Uhr, Sonntag: 10.00–17.00 Uhr. Montag und Dienstag geschlossen
Betriebsferien	Eine Woche im Januar / zwei Wochen im August
Platzangebot	R: 20, S: 25+60
Preise	L: 21.50, BL: 52.–, M: 68.50, à la carte: 32.–/68.– Menu
Lage	Ländlich an der Strasse Heiden–St. Gallen mit Aussicht auf den Bodensee.
Ambiente	Stübli im Biedermeier-Stil, Bodenseestube modern und familienfreundlich
Küche	Dietmar Wild
Spezialitäten	Fische aus Binnengewässern und Fang aus dem Bodensee Salzwasserfische MSC-Zertifizierung Regionale Spezialitäten und saisonale Spezialitätentage wie Wildgerichte, Moules & Frites, Österreich-Wochen, Kalbsmetzgete, Gänseschmaus

GLUSCHT AUF HEIMAT? WIR AUCH.



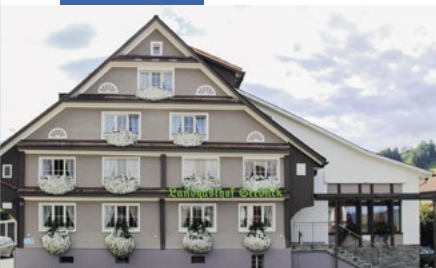
Schweizer
QUALITÄT

Neu auch in
Portionen



Der Frischkäse nach
Schweizer Familienrezept.





Gross bei Einsiedeln

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

Landgasthof Seeblick

Auszeichnung seit 2014



Öffnungszeiten Ruhetage	Siehe Homepage
Betriebsferien	Siehe Homepage
Platzangebot	R: 18, S: 54, G: 46
Preise	L: 18.50, M: 56.–, à la carte: 17.50/56.–
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. Reservationen empfehlenswert.
Ambiente	Landgasthof mit der persönlichen Note
Küche	Marco Heinzer mit Team
Spezialitäten	Frische, regionale und saisonale Speisen, je nach Markt-Angebot. Fisch-Spezialitäten, Sihlsee-Fische, je nach Saison und Fang: Hecht und Zander, frische Forellen und Forelle blau. Sie haben die Wahl zwischen dem «Menu vom Chef mit Wein», verschiedenen klassischen Menus, tagesaktuellen Spezialitäten oder dem Hausklassiker «Châteaubriand» (während der Wildsaison nur auf Vorbestellung). Täglich wechselnde, gut bürgerliche Gerichte.



JUWELIER + GOLDSCHMIED

DEMUTH

STREHLGASSE 8 | 8001 ZÜRICH
TELEFON: 044 211 50 91





Bassersdorf

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

Restaurant Chalet Waldgarten

Auszeichnung seit 2014



Öffnungszeiten Ruhetage	Siehe Homepage
Betriebsferien	Siehe Homepage
Platzangebot	R: 26, S: 24, G: 32, T: 34, WK: 30
Preise	L: 46.50, BL: 46.50, M: 78.50, à la carte: 34.–/72.50
Lage	Am Sonnenhang, leicht erhöht über Bassersdorf, 10 Autominuten vom Flughafen Kloten. Idyllisch am Waldrand mit Aussicht auf den Üetliberg, Hardtwald, Glarner Alpen und Jungfrau-Region.
Ambiente	Berner Holzchalet-Charme, 2 Stübli mit Holztäferung, gedeckte Terrasse mit gemütlichem, heimatlichem Ambiente unter Reben. Weiss gedeckte Tische mit Stoff-Tischwäsche.
Küche	Jana Berger
Spezialitäten	Marktfrische und saisonale Küche, traditionelle Gerichte mit modernen Akzenten. Fischmenu «Surprise» ab 4 Gänge, Menu Fleisch und Fisch, mit Wein- und/oder Saft (alkoholfrei) Begleitung. Auf Vorbestellung: Ganzer Fisch in der Salzkruste, ganzer Steinbutt, am Tisch fachgerecht filetiert, Chili-Riesencrevetten. Fisch- und Fleischgerichte aus dem Beefer (800 Grad) zubereitet.

Jubiläums-Netztreffen hat bereits stattgefunden

Proudly presented by

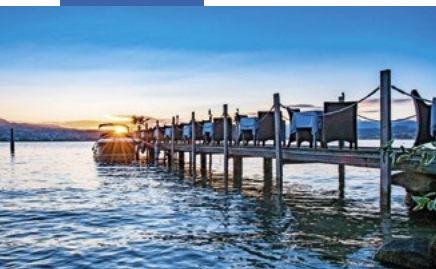
CASA
del **VINO**



Champagne
DEUTZ
AY - FRANCE

**Diesen Champagner sowie weitere
weltbekannte Weine finden Sie im
Online-Shop von casadelvino.ch.**

A votre Santé!



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

Seerestaurant Keywest

Auszeichnung seit 2014



Öffnungszeiten Ruhetage	Montag bis Donnerstag: 11.00–14.00 Uhr / 17.00–22.00 Uhr Freitag: 11.00–14.00 Uhr / 17.00–23.00 Uhr Samstag: 11.00–23.00 Uhr, Sonntag: 11.00–22.00 Uhr Aktuelle Öffnungszeiten Siehe Homepage
Betriebsferien	Siehe Homepage
Platzangebot	R: 50+35, S: 20–35, T: 50, Bootssteg: 20
Preise	L: 19.50, à la carte ab 23.–
Lage	Näher am Wasser geht fast nicht – direkt am Ufer des Zürichsees gelegen, in unmittelbarer Nähe zur Schiffsanlegestelle Oberrieden und mit eigenem Bootssteg.
Ambiente	Die Oase am Zürichsee. Ob im Restaurant mit Blick auf den Zürichsee, auf der Terrasse, auf dem hauseigenen Bootssteg oder im Restaurant vereinen sich die einzigartige Stimmung und die herausragende Küche zu einem wahrhaftigen Gesamtkunstwerk. Die beiden separaten Stuben eignen sich für Anlässe.
Küche	Keywest-Küchenteam
Spezialitäten	Zürichsee-Fische, «Catch of the day», saisonale Köstlichkeiten, Surf & Turf Jeden Monat spezielle Vollmond-Dinner Fischvariation aus unserem Fischangebot serviert mit einer Beilage

Jubiläums-Netztreffen hat bereits stattgefunden

SCHWEIZER LACHSFORELLE FÜR NACHHALTIGEN GENUSS





Oberriet

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

Speiserestaurant Adler



Auszeichnung seit 2014

P 25  



Öffnungszeiten Ruhetage	Siehe Homepage
Betriebsferien	Siehe Homepage
Platzangebot	R: 60, S: 35, G: 150
Preise	L: 17.–, BL: 45.–, M: 60.–, à la carte: 30.–/49.–
Lage	Autobahnausfahrt Oberriet A1, beim Kreisel erste Ausfahrt, Mitte Dorf auf der rechten Seite.
Ambiente	Gemütlich, rustikal.
Küche	Daniel Wildhaber
Spezialitäten	Fisch- und Krustentierwochen Rheintaler Spargeln Sommerkarte Saisonale hausgemachte Desserts Burger Fleisch- oder Fisch-/Krustentierplatten ab 2 Personen Chateaubriand Eierschwämmliengerichte Wildkarte

Jubiläums-Netztreffen hat bereits stattgefunden



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



Solothurn

Claudia Vogl und
Martin Elschner
Hauptstrasse 64
4500 Solothurn
Tel. 032 625 10 10
info@lacouronne-solothurn.ch
www.lacouronne-solothurn.ch

La Couronne Hotel Restaurant

Auszeichnung seit 2019

 37 Zimmer



Öffnungszeiten Ruhetage	Siehe Homepage
Betriebsferien	
Platzangebot	R: 90, S: 180, G: 60, T: 60
Preise	L: 2-Gang: 29.–, 3-Gang: 37.–, BL: 38.–, M: 79.–, à la carte: 29.–/54.–
Lage	Die illustre Vergangenheit wird mit den Annehmlichkeiten eines 4-Sterne-Hauses mit privatem Flair in die heutige Zeit überführt. Das Haus verbindet die Geschichte des zweitältesten Hotels der Schweiz mit dem Charme eines Boutiquehotels für Business- und Freizeitreisende. Zu uns gehören 37 Zimmer, ein Stadtrésaurant, eine unkomplizierte Bar à vin und der grosse Festsaal.
Ambiente	Lassen Sie sich vom französischen Charme inmitten modern inszeniertem Interieur inspirieren. Wir servieren französische Klassiker in neuem Gewand, frische und regionale Produkte unserer langjährigen Partner, leichte, unkomplizierte Menus für anspruchsvolle, unkonventionelle und traditionelle Geniesser.
Küche	Martin Elschner
Spezialitäten	Cotriade La Couronne, Moules, Hummerbisque, Fisch vom Green Egg Grill, à la carte (Fisch) wird nur abends angeboten. Wir bieten unter der Woche ein 2- oder 3-Gang-Menü an, dort hat es immer ein Fischgericht dabei.

Jubiläums-Netztreffen 18. Mai 2024



SORGENFREIER VERSICHERUNGS- SCHUTZ FÜR DIE GASTRONOMIE.

Als Verbandsversicherungspartner von GastroSuisse bietet SWICA erstklassige und L-GAV-konforme Krankentaggeld- und Unfall-Versicherungslösungen an. Mehr erfahren: gastroversicherungen.ch

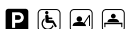


Daniela & Denny Bergemann
mit Jaemy & Jason
Zollhaus 1
6074 Giswil
Tel. 041 675 11 72
genuss@zollhaus-sachseln.ch
www.zollhaus-sachseln.ch

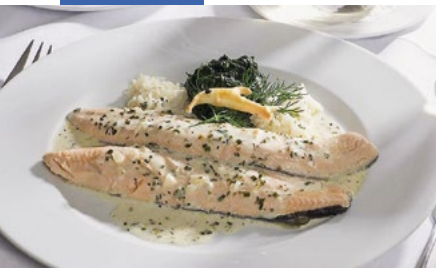
Hotel Restaurant Zollhaus

Auszeichnung seit 2019

 10 Zimmer



Öffnungszeiten	10.00 bis 23.00 Uhr geöffnet
Ruhetage	Mittwoch und Donnerstag Ruhetag
Betriebsferien	
Platzangebot	R: 24, S: 60, T: 75
Preise	L: 17.50, M: 68.50, à la carte: 26.50/42.50
Lage	An der Brünigstrasse
Ambiente	Modern und heimelig
Küche	Denny Bergemann
Spezialitäten	Fischknusperli im Zollhaus-Bierteig Fisch und Meeresfrüchte aus allen Gewässern



Walchwil

Daniel Hürlimann
Hinterbergstrasse 31
6318 Walchwil
Tel. 041 758 11 26
gruezi@restaurant-aesch.ch
www.restaurant-aesch.ch

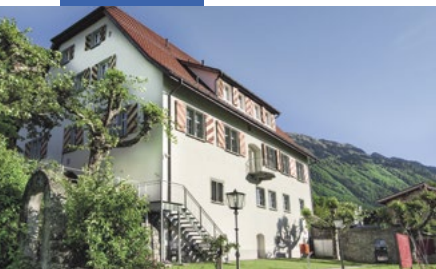
Restaurant Aesch

Auszeichnung seit 2019



Öffnungszeiten Ruhetage	Montag und Dienstag geschlossen
Betriebsferien	3. bis 18. Februar 2024 27. Juli bis 11. August 2024
Platzangebot	RR: 40, S: 150, G: 20, T: 40
Preise	L: 26.–, M: 53.–, à la carte: 8.–/45.–
Lage	In Walchwil 100 Höhenmeter über dem Zugersee, mit Blick zur Rigi und dem See
Ambiente	Das Restaurant wird in vierter Generation geführt. In unserer Gaststube wie auch in den angrenzenden Sälen wird das Moderne mit dem Rustikalen vereint. Sie können bei uns à la carte essen, alleine, zu zweit oder auch in Gruppen. Die Räume sind auch für Seminare und Sitzungen geeignet. Der grosse Saal für bis zu 150 Personen ist in kleinere Räume teilbar.
Küche	Jürgen Metzger
Spezialitäten	Felchenfilet nach Papa Müller Art und andere Fischgerichte

Jubiläums-Netztreffen 2024 wird 2025 stattfinden



Jim Billet und Thomas Dolp
 Gaditsch 1
 9468 Sax
 Tel. 081 599 48 46
info@schloesslisax.com
www.schloesslisax.com

Schlössli Sax

Auszeichnung seit 2019

 9 Zimmer

 10  



Öffnungszeiten Ruhetage	Mittwoch bis Samstag 11.00–14.00 Uhr & 17.00–23.00 Uhr Sonntag 11.00–21.00 Uhr Erster Sonntag im Monat geschlossen Montag und Dienstag geschlossen
Betriebsferien	Siehe Homepage
Platzangebot	R: 50, S: 80, G: 50
Preise	L: 38.–, M: 79.–, à la carte: 25.–/54.–
Lage	Ländlich gelegen im schönen St. Galler Rheintal. Direkt neben der Bushaltestelle Post-Sax.
Ambiente	Erleben Sie einen gelungenen Abend in unserem Restaurant. Dort zaubern wir frische und saisonale Speisen auf Ihren Teller und erfreuen Sie mit ausgewählten Weinen.
Küche	Jim Billet
Spezialitäten	Frische und saisonale Küche



Oliver Müller
 Gotthardstr. 6
 6353 Weggis
 Tel. 041 392 7900
 info@beaurivage-weggis.ch
 www.beaurivage-weggis.ch

Romantik Hotel Beau Rivage

Auszeichnung seit 2019

 39 Zimmer

 18   



Öffnungszeiten	Februar bis November geöffnet
Ruhetage	Restaurant täglich geöffnet
Betriebsferien	Dezember bis Januar
Platzangebot	R: 60, S: 60, G: 60
Preise	L: 45.–, M: 75.–, à la carte 18.–/63.–
Lage	Als einzigartiges Vier-Sterne Hotel liegt der historische Bau direkt am Vierwaldstättersee.
Ambiente	Das Hotel bietet höchsten Komfort und begeistert den Gast mit einem angenehmen Ambiente, wo die Liebe zum Detail auffallend ist. Restaurant und Terrasse sind ideale Orte für GeniesserInnen aus nah und fern.
Küche	Sebastiano Finocchiaro
Spezialitäten	Mediterrane Küche. Felchen vom Berufsfischer Zimmermann aus Vitznau Egli aus dem Wallis von Raron Hecht aus dem Neuenburgersee Zander aus dem Luganersee Lachsforelle aus Bremgarten Wolfsbarsch aus dem Mittelmeer



Fabrice & Heidi Bischoff
 Herrenacker 11
 8200 Schaffhausen
 Tel. 052 625 47 67
info@wirtschaft-frieden.ch
www.wirtschaft-frieden.ch

Wirtschaft zum Frieden

Auszeichnung seit 2019



Öffnungszeiten Ruhetage	Montag und Sonntag geschlossen
Betriebsferien	Weihnachten-Neujahr geschlossen. Eine Woche im Februar und drei Wochen im Juli. Genaue Angaben siehe Homepage.
Platzangebot	R: 80, S: 70, G: 45
Preise	L: 20.50, BL: 30: M: 79.–, à la carte: 38.–/52.–
Lage	Das Haus liegt am Herrenacker, einem der grössten freien Plätze in der Schweiz. Der Herrenacker wurde 2007 neu renoviert.
Ambiente	Der Frieden ist wohl das älteste Restaurant der Stadt, das noch so existiert. Das Haus wurde 1445 erbaut und es ist bekannt, dass bereits ab Ende des 15. Jahrhunderts im Erdgeschoss gegessen wurde. Jeder der verschiedenen Räume ist stilvoll eingerichtet. Es bietet Platz für Business-Gäste, Gruppen, Vereine, Private oder Familienfeiern.
Küche	Fabrice Bischoff
Spezialitäten	Eglofflet nach Müllerinnenart an einer Butterzitrone-Sauce, Salzkartoffeln und Gemüse Schmorgerichte (z. B. geschmorte Kalbskopfbäggli) Fois Gras maison

Jubiläums-Netztreffen hat bereits stattgefunden



www.schweizerfisch.ch



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

www.asa-sav.ch



www.gilde.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 www.agrano.ch.

**AGRANO**

Agrano AG, CH-4123 Allschwil, Telefon 061 487 72 72



% Wild 100 Natur Genuss

Regionales Wildbret • Trocken-
fleisch • geräucherte Spezialitä-
ten • Traiteur • Wildlachs •
Geschenkideen

www.liebeswerkstatt.ch

PARMA DORO

Reis

Für jeden
Geschmack



MÖHL

Das Beste aus dem Apfel

