

seit / depuis / da 1969

Tafelgesellschaft
zum
Goldenen Fisch



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

Jubiläen
Anniversaires
Anniversari

2025



nectaflor®

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 2025

55

Mitglied seit 1970
Hotel Bären | Twann

40

Mitglied seit 1985
Kochendörfer's Hotel Albris | Pontresina

25

Mitglied seit 2000
Gasthof Brücke | Hagneck
Das Homann | Samnaun-Ravaisch
Hotel Saluver | Celerina
Restaurant Steinfels | Ellikon a.d. Thur

20

Mitglied seit 2005
Restaurant Hotel Seeblick | Mörigen

15

Mitglied seit 2010
Hotel Gasthaus Hergiswald | Kriens-Obernau
Hotel Winkelried | Stansstad
Restaurant Staldbach | Visp

10

Mitglied seit 2015
Hotel Ambassador | Brig
Residenz Seeterrasse | Öhningen
Restaurant Kundelfingerhof | Schlatt
Villa Sommerlust | Schaffhausen

5

Mitglied seit 2020
Gasthaus Hinterburgmühle | Neuheim
Gasthof zum goldenen Kreuz | Frauenfeld
Hotel Landgasthof zu den drei Sternen | Brunegg
Restaurant «See la vie» im Hotel Bad Murtensee | Muntelier
Ristorante Grotto Ca'Nostra | Brione sopra Minusio
Seehotel Beinwil am See | Beinwil am See



Twann

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

Hotel Bären

 Auszeichnung seit 1970

 14 Zimmer

 64  

Öffnungszeiten Montag bis Sonntag: 11.00–22.30 Uhr
Durchgehend warme Küche 11.30–20.30 Uhr

Betriebsferien

Platzangebot R: 66, G: 200, S: 20–350, T: 100, WK: 35

Preise L: 16.50, BL: 32.–, M: 36.–, à la carte: 7.50/49.50

Lage Das Hotel Bären liegt an den Gestaden des schönen Bielersees 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, nur 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 haben wir den passenden Raum, die gute Stube oder einen grossen Saal mit Charme und Ambiente für Sie. Gastgeber seit 1526. Familienbetrieb in der 4. Generation.

Küche 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 und Februar: Treberwurstplausch, Thai- und Grillbuffet. Siehe Homepage. Unsere Küchenbrigade kombiniert saisonale Produkte, wenn immer möglich aus unserer Region, mit schmackhaften Erzeugnissen aus aller Welt.



Pontresina

Geschwister
Claudio und Stefanie Kochendörfer
Via Maistra 228
7504 Pontresina
Tel. 081 838 80 40
hotel@albris.ch
www.albris.ch

Kochendörfer's Hotel Albris

 Auszeichnung seit 1985

 38 Zimmer

 30  

Öffnungszeiten Montag: À la carte geschlossen

Betriebsferien Frühling 2025: 31. März bis 5. Juni 2025
Herbst 2025: 20. Oktober bis 4. Dezember 2025
(Änderungen vorbehalten)

Platzangebot R: 80, T: 70

Preise M: 35.–, à la carte: ab 39.–

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

Küche Claudio Della Pedrina mit Crew

Spezialitäten Fischsuppe, Saibling an Schnittlauchsauce, Wolfsbarsch in der Meersalzkruste, gemischte Fischplatte

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

SEL +
DES
ALPES



www.seldesalpes.ch





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

P 60    

- Öffnungszeiten** Montag und Dienstag geschlossen
- Betriebsferien** Anfang Januar drei Wochen
Ende August bis Anfang September zwei Wochen
- Platzangebot** R: 30, S: 90, G: 45, T: 45, T: 20
- Preise** L: 19.–, M: 49.–, à la carte: 19.–/45.–
- Lage** An der Hauptstrasse Biel-Täuffelen-Ins. 300 m von der Haltestelle Hagneck BTI-Bahn, direkt am Hagneckkanal.
- Ambiente** Bürgerlicher Landgasthof mit schöner, gedeckter Sonnenterrasse, Biergarten und Aareterrasse mit Blick auf den Chasseral.
- Küche** Ueli Wüthrich mit Küchenchef Daniel Weber
- Spezialitäten** Frische Bielerseeische je nach Saison und Fang. Egli, Felchen, Winger (Rotaugenfilet), Brachsmen und Zander.
Spezialitäten des Hauses:
Zandersalat, diverse Blattsalate an weissem Balsamicodressing mit gebratenen Zanderstreifen an Oliven-Limettenöl.
Felchenfilet «du Chef» provenzalische Art.
Eglibilets «du Chef» mit Gemüsestreifen und Crevetten gratiniert an einer Kräuterrahmsauce und vieles mehr.



VERTRETER IN DER DEUTSCHEN UND FRANZÖSISCHEN SCHWEIZ

REPRÉSENTANTS EN SUISSE ROMANDE ET ALLEMANDE

www.caffe-cerutti.com



Samnaun-Ravaisch

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

Das Homann

 Auszeichnung seit 2000

 30 Zimmer

 40  

Öffnungszeiten Mittwoch bis Sonntag nur abends geöffnet
Montag und Dienstag geschlossen

Betriebsferien Siehe Homepage

Platzangebot R: 15, S: 60, T: 15, WK: 8

Preise L: 29.–, M: 149.–, à la carte: 149.–/212.–

Lage Ruhig und sonnig liegt Das Homann nur 5 Minuten von der Talstation der Luftseilbahn zu Fuss, die Skiabfahrt endet 200 m vom Hotel entfernt.

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.

Küche Daniel und Horst Homann

Spezialitäten 4- bis 7-Gang-Überraschungsmenu mit Weinbegleitung.
Das gesamte Angebot an Süsswasser-/Meeresfischen und Krustentieren kann nicht immer angeboten werden.

TOUCHE D'HERBES

INSPIRIEREND. ERFRISCHEND. EXQUISITE.



Mit dem QR-Code direkt zu
www.mistercool.ch



Celerina

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

Hotel Saluver

 Auszeichnung seit 2000

 22 Zimmer

 30  

Öffnungszeiten Täglich geöffnet

Betriebsferien

Platzangebot R: 40+20, S: 60, T: 40

Preise L: 20.–, à la carte: 24.50/62.–

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!
«Eifach guat und gmütlich!»

Küche Christian Loggia

Spezialitäten Ideenreich, aber dennoch bodenständig sind unsere Gerichte. Fischspezialitäten und Meeresfrüchte, aber auch regionale Engadiner Gerichte und exotische Kompositionen.



JUWELIER + GOLDSCHMIED

DEMUTH

STREHLGASSE 8 | 8001 ZÜRICH
TELEFON: 044 211 50 91





Ellikon a.d. Thur

Ernst Oertli
Frauenfelderstr. 1
8548 Ellikon a.d. Thur
Tel. 052 375 14 71
steinfels@steinfels-ellikon.ch
www.steinfels-ellikon.ch

Restaurant Steinfels

 Auszeichnung seit 2000

P 20  

- Öffnungszeiten** Sonntag bis Mittwoch geschlossen
Donnerstag /Freitag und Samstag ab 18.00 Uhr geöffnet
für Bankette nach Absprache
- Betriebsferien** Siehe Homepage
- Platzangebot** R: 20, T: 20
- Preise** À la carte: 35.–/90.–
- Lage** A1-Autobahnausfahrt 72 Oberwinterthur, 1 km Richtung
Frauenfeld-Rickenbach, Abzweigung links Richtung
Uesslingen-Rickenbach
Bus Nr. 615 ab Bahnhof Rickenbach-Attikon
- Ambiente** Kleine Gaststube (Reservation von Vorteil),
romantische Terrasse am rauschenden Bach.
- Küche** Ernst Oertli
- Spezialitäten** Fischspezialitäten aus der Region
Januar und Februar Miesmuscheln und Bouillabaisse
Ganze Hummer (auf Anfrage)
Regionale Forellen aus dem Haus-Räucherofen



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



Mörigen

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

Restaurant Hotel Seeblick

 Auszeichnung seit 2005

 15 Zimmer

 72   

Öffnungszeiten Mittwoch bis Samstag: 8.30–23.00 Uhr,
Sonntag: 8.30–22.00 Uhr
Montag und Dienstag Ruhetag. Hotel 7 Tage geöffnet.

Betriebsferien 2 Wochen im Herbst/3 Wochen Weihnachten und Neujahr,
genaue Angaben finden Sie auf unserer Webseite

Platzangebot R: 150, S: 170, T: 130

Preise L: 16.–, M: 45.–, à la carte: 19.50/45.50

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.
Geschmackvoll eingerichtete Hotelzimmer.

Küche Urs Engel mit Küchenchef Ivan Abelenda und Brigade

Spezialitäten Frische Fische aus Schweizer Seen, je nach Fang und Saison
Fischmenu: Blattsalat-Bouquet mit lauwarmen Zanderstreifen,
Eglibilets frittiert mit Salzkartoffeln und Sauce tartare, Felchen-
filet gratiniert an einer Safran-Dillsauce mit Reis.

frigemo⁺

natürlich frischer

ORIGINAL SCHWEIZER

regiofrites



100%
Schweizer
Rapsöl



8 Regionen
regiofrites



■ Basel
■ Bern
■ Freiburg

■ Léman
■ Ostschweiz
■ Wallis

■ Zentralschweiz
■ Zürich

www.regiofrites.ch



Kriens-Obernau

Thomas Häfliger
Hergiswald
6012 Kriens-Obernau
Tel. 041 3200032
info@gasthaushergiswald.ch
www.gasthaushergiswald.ch

Hotel Gasthaus Hergiswald

 Auszeichnung seit 2010

 5 Zimmer

 72   

Öffnungszeiten Mittwoch bis Sonntag ab 09.30 Uhr geöffnet
Montag und Dienstag Ruhetag

Betriebsferien

Platzangebot R: 50, S: 80, G: 65

Preise L: ab 35.–, BL: 45.–, à la carte: 16.–/59.–

Lage Unser Gasthaus liegt auf einer Anhöhe oberhalb Kriens-Obernau, Richtung Nah-Erholungsgebiet Eigenthal-Schwarzenberg. Ab Luzern erreichbar mit dem Postauto Nr. 71 bis Hergiswald Kirche oder mit dem PW Richtung Kriens-Obernau und weiter Richtung Eigenthal. Unmittelbar bei der Wallfahrtskirche, atemberaubende Aussicht. Lassen Sie sich von unserer Brigade in eine andere Welt entführen.

Ambiente Restaurant heimelig, herzlich, gemütlich, mit dem gewissen Etwas und wohlfühendem Charakter. Geniessen Sie das wunderschöne Ambiente unseres Hauses.

Schöne Zimmer ab 210.–

(Haustiere im Hotelzimmer nicht erlaubt).

Küche Thomas Häfliger

Spezialitäten Forellen vom Schwarzenberg

denova

living & design

Gartenmöbel

Entdecken
Sie die
Trends 2025



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



Stansstad

Wolfgang Gehrig
Dorfplatz 5
6362 Stansstad
Tel. 041 6182323
hotel@winkelried.ch
www.winkelried.ch

Hotel Winkelried

 Auszeichnung seit 2010

 29 Zimmer



Öffnungszeiten Siehe Homepage

Betriebsferien Siehe Homepage

Platzangebot R: 50, S: 120, T: 400

Preise L: 20.–, BL: 28.–, M: 52.–, à la carte: 15.–/49.–
(keine Postcard)

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, Sand-Tennisplätze, 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

Küche Oliver Bark und Brigade

Spezialitäten Felchenfilets Luzerner-Art, Balchen im Dezember, Hecht im Sommer, Österreich zu Gast im Februar

Vielfältig, handgemacht & genussvoll

Mit Hingabe und Sorgfalt fertigen wir seit 1997 frische, handgemachte Antipasti für die Gastronomie. Qualität, Vielfalt und authentischer Geschmack stehen bei uns an erster Stelle. Unsere Produkte entstehen in traditioneller Handarbeit und bringen mediterrane Genussmomente auf den Teller. Ceposa steht für Kreativität, Leidenschaft und höchste Ansprüche – entdecken Sie unsere Vielfalt und lassen Sie sich inspirieren!

Ceposa – Gutes besser gemacht



CEPOSA[®]
Antipasti & Co.



www.ceposa.com



Visp

Ibraim Salzmann und Olivier Imboden
Talstrasse 9
3930 Visp
Tel. 027 948 40 30
info@staldbach.ch
www.staldbach.ch

Restaurant Staldbach

 Auszeichnung seit 2010

P 100   

Öffnungszeiten Täglich geöffnet 09.00–23.00 Uhr

Betriebsferien Erste Hälfte Januar

Platzangebot R: 70, S: 160, T: 70

Preise L: 25.–, BL: 72.–, à la carte: 19.–/51.–

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 dem PW auf der Kantonsstrasse oder mit dem Postauto, ab Bahnhof Visp, in wenigen Minuten erreichbar. Auch ein Spaziergang über den eindrucklichen Planetenweg führt zu uns.

Ambiente Stilvoll, modern, angenehm
Bankettmöglichkeiten bis 120 Personen, Säle unterteilbar, auch für Seminare geeignet, entsprechende Infrastruktur (WLAN) vorhanden
Kinderfreundliches Restaurant mit grossem Spielplatz

Küche Ibraim Salzmann und sein Team

Spezialitäten Einheimische Fischspezialitäten
Mittags: Businesslunch auch als Fischmenu
Abends: Fischspezialitäten à la carte

Hinter
einem **guten
Gastronomen**
verbergen sich
immer **gute
Produkte.**



Bern - Pratteln - Emmen - Spreitenbach
Schlieren - Brüttisellen - Frauenfeld
Gossau SG - Rapperswil-Jona - Wangs-Sargans
Matran - Sitten - Chavannes-Renens - Genf



ALIGRO

Mehr Qualität für Ihr Geld.



Brig

Stefan Welschen
Saflichstrasse 3
3900 Brig
Tel. 027 922 9900
hotel@ambassador-brig.ch
www.ambassador-brig.ch

Hotel Ambassador

 Auszeichnung seit 2015

 27 Zimmer

 15  

Öffnungszeiten Täglich geöffnet 7.00–23.00 Uhr

Betriebsferien

Platzangebot R: 18, S: 40, T: 24, G: 90, P: 18

Preise L: 21.–, BL: 36.–, 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. Brig, der Kreuzungspunkt internationaler Routen, ist Ziel und Ausgangspunkt zugleich. Das Städtchen bietet 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.
Jägerstube: Nicht nur für die Wildzeit geeignet, sondern auch für kleine Bankette im gediegenen Rahmen.
Jardin: Lassen Sie sich im Sommer abseits von Stadtlärm, geschützt vor Sonnenstrahlen kulinarisch verwöhnen. Unsere Alpenstadtoase lädt von Juni bis September zum Verweilen, Abschalten und Geniessen ein.

Küche Jens Müller

Spezialitäten Saisonale Küche mit regionalen Produkten. Die Walliser «Cholera», die Bouillabaisse Marseillaise und wechselnde Gerichte mit lokalen Süßwasser-Fischen haben Tradition.

FISCH VERLIEBT



Kontakt Bell Seafood

Thomas Haudrechy
thomas.haudrechy@bellfoodgroup.com
Tel. 058 326 29 79



bell.ch

Das ist gut. Seit 1869.

Hiestand[®]
Schweiz AG



*Verlassen Sie sich auf
unsere persönliche Erfahrung.
Fiez-vous à notre
expérience personnelle.*

AUS UND MIT
SCHWEIZER WURZELN



zucker.ch



Natürlich natürlich.



**100% Wild
Natur
Genuss**



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

www.liebeswerkstatt.ch



Öhningen

Harald Leissner
Seeweg 2
D-78337 Öhningen
Tel. +49(0)77 3593000
info@residenz-seeterrasse.com
www.residenz-seeterrasse.com

Residenz Seeterrasse

 Auszeichnung seit 2015

 12 Zimmer

 23 

Öffnungszeiten Montag und Dienstag Ruhetag

Betriebsferien November

Platzangebot R: 60, S: 30, T: 60, WG: 30

Preise 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, viel Eichenholz, schlichte Dekorationen. Grosse Fenster und Wintergarten mit offener Sicht auf den See. Schöne Seeterrasse direkt am Wasser.

Küche Harald Leissner

Spezialitäten Saibling, Hecht und Egli ganz gebraten
Untersee-Aal grün oder gebraten

JUNIOR CARD

Die Kundenkarte für Lernende und junge Erwachsene





Schlatt

Kundelfingerhof 4
8252 Schlatt
Tel. 052 657 11 22
restaurant@kundelfingerhof.ch
www.kundelfingerhof.ch/restaurant

Restaurant Kundelfingerhof

 Auszeichnung seit 2015

P 50 | 3 Elektroladestationen | 3 Carparkplätze  

- Öffnungszeiten** Siehe Homepage
Montag und Dienstag geschlossen
In Absprache für grosse Gruppen geöffnet
- Betriebsferien** Siehe Homepage
- Platzangebot** R: 60, S: 30, G: 90, Bankettsaal bis 140
- Preise** À la carte: 9.–/60.–, Menus um 90.–
- Lage** Der Quellpark 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.
- Ambiente** Die rustikalen Räume des früheren Pferde- und Rinderstalls, in einem eleganten Ambiente, machen den Aufenthalt zu einem besonderen Erlebnis. In der idyllischen Gartenwirtschaft, mit Blick auf die Teiche, kann man die Seele baumeln lassen. Dazu geniesst man am besten frischen Fisch aus hofeigener Zucht.
- Küche** Marcel Gisler
- Spezialitäten** Wir sorgen mit höchster Qualität, frischen, regionalen und saisonalen Zutaten für feinsten Essgenuss. Inspiriert durch Spezialitäten rund um den Globus, geniessen Sie bei uns Leckerbissen von Regenbogenforelle und Lachsforelle aus eigener Quellwasser-Zucht. Unsere Getränkekarte bietet auserlesene Weine und Getränke von nah und fern.

EXTRA STARKE ERFRISCHUNG



FISHERMAN'S FRIEND

#SindSieZuStark?



Schaffhausen

Lorenz Messoria
Rheinholdenstrasse 8
8200 Schaffhausen
Tel. 052 533 55 33
info@sommerlust.ch
www.sommerlust.ch

Villa Sommerlust

 Auszeichnung seit 2015



- Öffnungszeiten** Sonntag geschlossen
- Betriebsferien**
- Platzangebot** R: 35, S: 90, G: 40, WG: 60
- Preise** L: 49.–, BL: 59.–, M: 108.–, à la carte: 28.–/69.–
- Lage** Biedermeier-Villa mit wunderschönem Garten am Rhein in Schaffhausen
- Ambiente** Gehoben, elegant und hochwertig
- Küche** Dan Rodriguez Zaugg und Alejandro Perez Polo
- Spezialitäten** Süsswasserfische, regional angepasst zubereitet und Salzwasserfische



Neuheim

Hanspeter Sidler & Yvonne Warnier
Edlibachstrasse 61
6345 Neuheim
Tel. 041 755 21 20
info@hinterburgmuehle.ch
www.hinterburgmuehle.ch

Gasthaus Hinterburgmühle

 Auszeichnung seit 2020

P 40 

- Öffnungszeiten** 11.15–14.00 Uhr / 17.30–24.00 Uhr
Dienstag, Mittwoch und Donnerstag geschlossen
- Betriebsferien** Januar 2 Wochen, Juli 3 Wochen
- Platzangebot** R: 20, S: 30, T: 35
- Preise** L: 27.–, BL: 45.–, M: 80.–
- Lage** Das Gasthaus befindet sich in der Zuger Gemeinde Neuheim, es ist von Baar her auch gut mit ÖV zu erreichen (Bus Nr. 32, Haltestelle Hinterburg).
- Ambiente** Die Hinterburgmühle hat ein gemütliches Ambiente, in einem alten Traditionshaus. Im Sommer geniesst man die familiäre Atmosphäre im Garten unter den Bäumen. Wir haben eine saisonale und traditionelle Küche.
- Küche** Hanspeter Sidler
- Spezialitäten** Forellen aus dem eigenen Weiher, die klassisch auf zwei Arten zubereitet werden: gebraten und blau.



Frauenfeld

Christoph Komarnicki
Zürcherstrasse 134
8500 Frauenfeld
Tel. 052 725 01 10
welcome@goldeneskreuz.ch
www.goldeneskreuz.ch

Gasthof zum goldenen Kreuz

 Auszeichnung seit 2020

 9 Zimmer

  

Öffnungszeiten	Montag und Dienstag Ruhetag
Betriebsferien	22. Juli bis und mit 8. August 2025
Platzangebot	R: 60, S: 30–50, S2: 16–40, S3: 16–40, S4: 12–18, S5: 10–12, G: 48
Preise	L: 27.–, MB: 42.–, M: 80.–, à la carte: ab 30.–
Lage	Im Herzen von Frauenfeld
Ambiente	Traditionsreiches und stimmungsvolles Haus
Küche	Christoph Komarnicki
Spezialitäten	Eglifilets im Ittinger Bierteig Gebeizter Swiss Alpine Lachs an Avocado-Mangosalat Rauchforellen vom Kundelfingerhof an Riesling-Sauerkraut



Brunegg

Ernst & Elisabeth Müller
Hauptstrasse 3
5505 Brunegg
Tel. 062 887 27 27
info@hotel3sternen.ch
www.hotel3sternen.ch

Hotel Landgasthof zu den drei Sternen

 Auszeichnung seit 2020

 26 Zimmer

 60   

Öffnungszeiten Siehe Homepage

Betriebsferien

Platzangebot R: 50, S: 35, S2: 60–80, T: 35, G: 28, P: 20, W: 18, WK: 30

Preise L: 22.–, BL: ab 52.–, M: 85.– (4-Gänge),
à la carte: ab 20.– bis 68.–

Lage Ländlich gelegen, bei der Autobahnausfahrt Mägenwil

Ambiente Zwei À-la-carte-Restaurants, rustikal und elegant, im Sommer mit schattiger Platanenterrasse und romantischem Garten.

Küche Pascal Mattei

Spezialitäten Frische, regionale Küche, Fischspezialitäten nach Marktangebot



Muntelier

Justin Krueger
Hauptstrasse 5
3286 Muntelier
Tel. 026 670 88 10
info@bad-murtensee.ch
www.bad-murtensee.ch

Restaurant «See la vie» im Hotel Bad Murtensee

 Auszeichnung seit 2020

 21 Zimmer

 **P** 50 (nach Verfügbarkeit)    

Öffnungszeiten Mitte Juni bis Mitte September täglich geöffnet
von 11.30 bis 14.30 Uhr und 18.00 bis 23.00 Uhr
Mittwoch bis Samstag von 11.30 bis 14.30 Uhr
und von 18.00 bis 23.00 Uhr
Sonntag: 11.30 bis 14.30 Uhr

Betriebsferien

Platzangebot R: 40. S: 40/80, T: 60, G: 40

Preise

Lage Direkt am Murtensee mit schöner Seeterrasse und Sicht auf den Murtensee.

Ambiente Das «See la vie» besteht aus einem gemütlichen Restaurant, einer einzigartigen Seeterrasse und einem lauschigen Innenhof.

Küche Luca Merian

Spezialitäten Eglifilets «Meunière»



Brione sopra Minusio

Gianluca & Claudia Cuppone
Via Orselina 77
6645 Brione sopra Minusio
Tel. 091 7435852
info@ca-nostra.ch
www.ca-nostra.ch

Ristorante Grotto Ca'Nostra

 5 Auszeichnung seit 2020

P 35  

Öffnungszeiten Siehe Homepage

Betriebsferien Siehe Homepage

Platzangebot R: 80, G: 150

Preise L: Fr. 22.–, M: Fr. 65.–, à la carte: Fr. 22.–/Fr. 59.–

Lage Oberhalb von Locarno mit einer einzigartigen, wunderschönen Aussicht auf den Lago Maggiore, das Gambarogno und Locarnese. Bushaltestelle direkt vor dem Grotto.

Ambiente Das Grotto Ca'Nostra ist ein Ort, wo Sie Traditionsrezepte wieder entdecken. Ein Ort mit rustikalem und gepflegtem Ambiente, familiärer Atmosphäre, tessinerischem Flair und einer traumhaften Terrasse mit atemberaubender Aussicht.

Küche Gianluca Cuppone

Spezialitäten Saisonal wechselndes Angebot an Süß- und Salzwasserfischen und Meeresfrüchten

Fisch-Fondue

Je nach Marktangebot Fischspezialitäten aus dem Lago Maggiore und dem Lago Ceresio

Tessinerspezialitäten

Wildgerichte

Trüffel



Beinwil am See

Willy Nyffenegger

Seestrasse 79

5712 Beinwil am See

Tel. 062 765 80 30

seehotel@hallwilersee.ag

www.seehotel-beinwil.ch

Seehotel Beinwil am See

 5 Auszeichnung seit 2020

 12 Zimmer

 30    

Öffnungszeiten Sommer: Montag geschlossen
Winter: Montag und Dienstag geschlossen

Betriebsferien Winterpause, nach den Festtagen bis Mitte Januar

Platzangebot R: 30, T: 100, WG: 20, G: 100

Preise L: 25.–, M: 55.–, à la carte: 28.–

Lage Direkt am See
Der Bahnhof Beinwil am See befindet sich 1 km vom Hotel entfernt.

Ambiente Fischerstübli mit 25 Plätzen

Küche Willy Nyffenegger

Spezialitäten Vom Holzkohle-Grill Green Egg, Me(h)r Fisch
Saisonale Angebote



Frischlachs-Filet in bester Sashimi-Qualität



lokale Produktion



Antibiotika- & Hormonfrei



Stressfreie Aufzucht



Parasitenfrei



swisslachs.ch



www.schweizerfisch.ch



SAV Schweizer Aquakultur Verband

ASA Association suisse d'aquaculture

ASA Associazione svizzera di acquacoltura

www.asa-sav.ch



www.gilde.ch

Testsieger



Das Schweizer Mineralwasser mit den meisten Mineralien
und dem höchsten Magnesiumgehalt.

gem. Saldo Test Nr. 18/2024

Eptinger[®]



CIPRIANI

Venezia 1931

Das Original
aus Harry's Bar
in Venedig
Cipriani Bellini



Giuseppe Cipriani Sr. hat den Bellini 1948 in Harry's Bar in Venedig erfunden. Dieser ebenso milde wie erfrischende Cocktail **aus Schaumwein und frischem weissem Pfirsichpüree** steht ikonisch für Italianità vom Feinsten und bringt den Cipriani Lifestyle nach Hause. Salute!

ENTDECKEN SIE MEHR AUF WWW.CIPRIANIDRINKS.CH

PARMA DORO

Reis

Für jeden
Geschmack



PERFEKT SERVIERT

GENUSSGARANTIE



MÖHL

In Mehrweg-Glasflaschen entfalten feine Möhl Apfelsäfte nicht nur ihren Geschmack optimal, sie bleiben auch länger frisch. Hinzu kommen weitere Vorteile für Ihren Betrieb, Ihre Gäste und die Umwelt.