

seit/depuis/da 1969

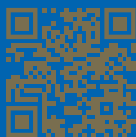
Tafelgesellschaft
zum
Goldenen Fisch



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

Jubiläen
Anniversaires
Anniversari

2026





Tradition seit 1958

AUS LIEBE ZUM ECHTEN



MANDELN IN ALLEN VARIATIONEN

welche Form auch
immer zu Ihrem
Fischgericht passt.

nectaflor.ch



Gratulation zum Jubiläum im 2026



Mitglied seit 1976
Gasthof 3 Fische | Lüscherz



Mitglied seit 1986
Hotel-Restaurant Rheinfels | Stein am Rhein



Mitglied seit 1996
Restaurant & Seehotel Delphin | Meisterschwanden



Mitglied seit 2006
Park-Hotel am Rhein | Rheinfelden



Mitglied seit 2011
Restaurant Krone | Ermatingen
Restaurant Parkhotel Gunten | Gunten
Wirtshus zum Wyberg | Teufen ZH
Ristorante Bianchi | Zürich



Mitglied seit 2016
Ristorante Salotto 1962 | Ascona
Hotel & Restaurant Sternen | Buochs
Hotel Bad Eptingen | Eptingen
Hotel Seehof | Walenstadt
Wirtschaft zum Löwen | Weinfelden
Hotel Restaurant Landhaus | Münster VS



Mitglied seit 2021
IOANNIS Restaurant | Küsnacht ZH
Gasthaus Schwyzer Stubli | Schwyz
Restaurant Sternen | Walchwil
Stadtrestaurant swan21 (Hotel Schwanen Wil) | Wil SG



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

P 45   

Öffnungszeiten Mittwoch und Donnerstag geschlossen

Betriebsferien 3 Wochen über Weihnachten
2 Wochen im Juni
1 Woche im September

Platzangebot R: 25+60, S: 30, T: 80

Preise L: 18.50, M: 66.50, à la carte: 32.–/56.–

Lage Schönes Fischerdorf an der Route Biel-Täuffelen-Erlach

Ambiente Typischer See-Landgasthof, schöne Gartenterrasse,
heimelige Lokaltäten mit viel Geschmack eingerichtet.
DAS Fischrestaurant am Bielersee.

Küche Sven Rindlisbacher

Spezialitäten Saisonale Fischgerichte z. B. Felchen mit frischen Eier-
schwämmli, ganzer Hecht im Silberfrack, Eglifilets «Jolimont»



Stein am Rhein

Max Schwegler mit Schwester Doris
Rhigass 8
8260 Stein am Rhein
Tel. 052 741 21 44
rheinfels@bluewin.ch
www.rheinfels.ch

Hotel-Restaurant Rheinfels



Auszeichnung seit 1986

 17 Zimmer



Öffnungszeiten	Mittwoch geschlossen, Juli und August täglich geöffnet
Betriebsferien	Mitte Dezember bis Mitte März, genaue Angaben siehe Homepage
Platzangebot	R: 120, S: 200, T: 120
Preise	BL: 26.50, M: 65.—, à la carte: 26.50/45.—
Lage	Direkt über dem Rhein. Zentrale Lage
Ambiente	Historisches Gebäude aus dem 14. Jahrhundert mit viel Liebe und Erhalt der alten Bausubstanz umgebaut. Schöne Zimmer mit allem Komfort, grosse Rheinterrasse, Säle für jeden Anlass von 15–200 Personen
Küche	Max Schwegler
Spezialitäten	Staaner Fischtopf Zanderfilet nach Rheinfelsart Ganze Fische je nach Fang

MAN MEHR
BRAUCHT'S
NICHT.



www.seldesalpes.ch



@seldesalpes



Meisterschwanden

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

Restaurant & Seehotel Delphin

 Auszeichnung seit 1996

 15 Zimmer

 80  

Öffnungszeiten Mai bis September täglich geöffnet
Oktober bis April: Montag geschlossen

Betriebsferien

Platzangebot R: 100, S: 180, G: 180, T: 80

Preise L: 42.50, M: 65.50

Lage Nahe am Wasser gebaut und nur gerade einen Delphinsprung von der Schiffsstation Hallwilerseeflotte 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.

Küche

Spezialitäten Bale «Ernesto» gebraten mit verschiedenen Pilzen und mit Kräuterbutter überbacken
Bale Chnuserli oder Filets gebacken mit Sauce Remoulade
Geräucherte Fische aus der eigenen Räucherei



IL MASSIMO "del Caffè"



VERTRETER IN DER DEUTSCHEN UND FRANZÖSISCHEN SCHWEIZ

REPRÉSENTANTS EN SUISSE ROMANDE ET ALLEMANDE

www.caffe-cerutti.com



Rheinfelden

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

Park-Hotel am Rhein

 **Auszeichnung seit 2006**

 **30 Zimmer**

 **100**   

Öffnungszeiten Täglich geöffnet

Betriebsferien

Platzangebot R: 90+40, S: 120, G: 65, T: 75

Preise Restaurant Bellerive BL: ab 55.–, M: ab 84.–, à la carte: ab 29.–
Restaurant Park-Café L: 23.50, à la carte: ab 20.–

Lage Wunderschön gelegen zwischen Rhein und Parkanlage in
Gehdistanz zur idyllischen Altstadt.

Ambiente Zwei À-la-carte-Restaurants. Restaurant Bellerive: direkt
am Rhein, im Sommer mit traumhafter Terrasse. Restaurant
Park-Café: Live-Pianomusik, hausgemachte Pâtisserie.

Küche Alain Erhart, Benjamin Zellweger

Spezialitäten Saisonale Fischspezialitäten aus Süß- und Salzwasser, Forelle
aus dem eigenen Forellenbassin. Im Restaurant Bellerive
erwarten Sie klassisch-moderne Küche mit dem besonderen
Fokus auf frischem Fisch aus der Region, erlesene Weine
und ein stilvolles Ambiente. Bei gutem Wetter während der
Sommermonate von ca. Mai bis September geniessen Sie
maritimes Flair inklusive Feriengefühl auf unserer Rheinterrasse
bei auserlesenen Köstlichkeiten von beiden Restaurants. Das
Bellerive bleibt während dieser Zeit geschlossen. Geniesser-
Arrangements mit Übernachtung, Galamenu und Eintritt in die
Wellnesswelt «sole uno» – immer eine Auszeit wert!

DRINKS



Dein Partner
für Genuss
und Qualität.



ERFAHRE
MEHR!





Ermatingen

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

Restaurant Krone



Auszeichnung seit 2011



Öffnungszeiten	10.00–23.00 Uhr Mittwoch und Donnerstag geschlossen
Betriebsferien	Siehe Homepage
Platzangebot	R: 28, S: 55, G: 60
Preise	À la carte ab: 31.–/46.–
Lage	Direkt an der Schiffflände
Ambiente	Rustikales Riegelhaus, heimeliges, typisches altes Fischerhaus.
Küche	Guido Baumann
Spezialitäten	Grosse Auswahl an einheimischen Fischen.



Mehr Vielfalt, mehr Swissness, mehr Genuss.

Seit der Übernahme der Wädenswiler Traditionsbäckerei Kern & Sammet vereint Romer's handwerkliche Backkunst und Innovationskraft unter einem Dach. Für Sie bedeutet das ein nochmals deutlich vielfältigeres Sortiment, höchste Schweizer Qualität sowie neue Genussmomente - zuverlässig, kreativ und zukunftsorientiert.

**Zwei starke Marken, ein gemeinsames Versprechen:
kompromissloser Schweizer Genuss!**


ROMER'S
Hausbäckerei

Kern & Sammet 
Backkunst à la Suisse



Besuchen
Sie uns auf
www.romers.ch





Gunten

Bruno Carizzoni
Seestrasse 90
3654 Gunten
Tel. 033 252 88 53
info@parkhotel-gunten.swiss
www.parkhotel-gunten.swiss

Restaurant Parkhotel Gunten

 Auszeichnung seit 2011

 51 Zimmer

 60    

Öffnungszeiten Täglich geöffnet

Betriebsferien 5.–16. Januar 2026

Platzangebot R: 80, S: 80, G: 60, T: 100

Preise L: 25.–, BL: 29.–, M: 56.–, à la carte: 12.–/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.

Küche Patrick Schmidt mit Team

Spezialitäten Thunersee-Fische, insbesondere Felchen, je nach Fang. Exklusive Zusammenarbeit mit dem Berufsfischer Johannes von Gunten, Fischerei Sigriswil. Von April bis August werden die «Brienztig» in verschiedenen Varianten angeboten. Hausmarinierter Saibling, Zander neu interpretiert, Felchen-Knusperli
Regionale und bürgerliche Küche

frigemo 

**Genuss, der bleibt.
Seit 60 Jahren.**



goldenfrites

QUALITÄT SEIT 1966





Teufen

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

Wirtshus zum Wyberg



Auszeichnung seit 2011



Öffnungszeiten	Montag und Dienstag geschlossen
Betriebsferien	Ende Februar, Anfangs März zwei Wochen Ende Juli, Anfangs August drei Wochen
Platzangebot	R: 60, S: 40, T: 56, Seminarraum: 32
Preise	L: 17.50, BL: 45.—, M: 65.—, à la carte: 24.—/59.50
Lage	Am Fusse des Irchels, in einem kleinen Weinbauern-Dorf. Ländlich gelegen, jedoch Nähe Flughafen Zürich.
Ambiente	Gepflegtes Speiserestaurant im ehemaligen Bauernhaus
Küche	Martin Aeschlimann
Spezialitäten	Kombination von Fisch und Fleisch



JUWELIER + GOLDSCHMIED

DEMUTH

STREHLGASSE 8 | 8001 ZÜRICH
TELEFON: 044 211 50 91





Zürich

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

Ristorante Bianchi

 Auszeichnung seit 2011



- Öffnungszeiten** Geschlossen während der Streetparade im August
25. Dezember und 1. Januar geschlossen
- Betriebsferien**
- Platzangebot** R: 65, T: 24, ab 1. November bis Februar, T: 12 mit Austernstand
- Preise** L1: 32.–, L2: 36.–, L3: 42.– (inkl. Suppe oder Salat)
À la carte: 21.–/78.–
- Lage** Am autofreien Limmatquai nahe Urania-Parking
- Ambiente** Stilvolles Stadrestaurant mit weiss gedeckten Tischen, warmes
heimeliges Ambiente mit Bildern zeitgenössischer Maler.
- Küche** Lucio Paiano und Luigi D'Agostino
- Spezialitäten** Ganze Fische aus der Vitrine, ab 2 Personen:
Wolfsbarsch, Dorade und Steinbutt, in der Salzkruste
vom Grill oder aus dem Ofen
Bianchi Hit: Linguine mit Hummer, Wolfsbarschfilet an einer
Senfsauce oder gegrillter Krustentierteller



www.schweizerfisch.ch



Frischlachs-Filet in bester Sashimi-Qualität



lokale Produktion



Antibiotika- & Hormonfrei



Stressfreie Aufzucht



Parasitenfrei



swisslachs.ch



Ascona

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

Ristorante Salotto 1962



Auszeichnung seit 2016

 62 Zimmer

 80   

Öffnungszeiten Täglich geöffnet 11.30–14.00 Uhr und 18.30–22.00 Uhr

Betriebsferien

Platzangebot R: 50, S: 100, G: 50, T: 100; P: 50, WK: 10

Preise L: 25.–, BL: 35.–, M: 58.–, à la carte: 10.–/58.–

Lage Maggia Delta
In der 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 oder einem Snack im «Al Baretto» direkt am Pool.

Das Abendessen servieren wir Ihnen auf der farbenfrohen Terrasse an der frischen Luft unter freiem Himmel.

Küche Kenny Oberholz

Spezialitäten Avocado mit Flusskrebse an Pommery-Senfsoße, Carpaccio von Kaisergranat und roten Riesengarnelen aus Marzara mit dreierlei Crèmes, Tagliolini mit Hummer und Kirschtomaten, Champagner-Risotto mit Riesengarnelen, Risotto von Meeresfrüchten, gebratenes Wolfsbarschfilet an mediterraner Soße, Variation von Meeresfischen in Trüffelsauce, frittierte Meeresfrüchte mit Auberginen und Zucchini



gourmetmedia
Fachmedium für Hotellerie / Gastronomie / Hospitality



100 % Wild • Natur • Genuss

Regionales Wildbret • Trockenfleisch •
geräucherte Spezialitäten • Traiteur •
Wildlachs • Geschenkideen

www.liebeswerkstatt.ch



Buochs

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

Hotel & Restaurant Sternen

 **Auszeichnung seit 2016**

 12 Zimmer

 12 

Öffnungszeiten Mittwoch und Donnerstag ganzer Tag geschlossen
Freitag und Samstag ab 17.00 Uhr geöffnet
Für Gesellschaften ab 25 Personen öffnen wir gerne auch an unseren Ruhetagen.

Betriebsferien Anfang August 2 Wochen
Mitte Dezember bis Mitte Januar

Platzangebot R: 40, S: 200, T: 40, G: 40

Preise L: 21.–, BL: 38.–, à la carte: 24.–/58.–

Lage 20 km südlich von Luzern
An der Nord-Süd Achse an der A2
Mitten im Dorf Buochs am schönen Vierwaldstättersee

Ambiente Gepflegte Tischkultur
Heimeliges und gemütliches Restaurant

Küche Werner Häcki

Spezialitäten Mitte März bis September: Saiblinge und Lachsforellen vom eigenen Natur-Teich in Engelberg mit Quellwasser.
Während der Wildsaison servieren wir ausschliesslich Wild-Spezialitäten.

denova

living & design

Gartenmöbel

Entdecken
Sie die
Trends 2026



3 x ganz in Ihrer Nähe

Zürich

denova store
Hochbordstrasse 3
8600 Dübendorf

Luzern

denova store
Zugerstrasse 5
6030 Ebikon

denova.ch

Basel

denova store
Grüssenweg 4
4133 Pratteln



Eptingen

Patrick Fries
Läufelfingerstrasse 2
4458 Eptingen
Tel. 062 285 20 10
info@badeptingen.ch
www.badeptingen.ch

Hotel Bad Eptingen

 Auszeichnung seit 2016

 10 Zimmer

 4 Charger für Elektro-Autos, 95  

Öffnungszeiten Täglich geöffnet

Betriebsferien Siehe Homepage

Platzangebot R: 90, S: 60/25, T: 50/80, Eventraum: 120, Remise-Saal: 10

Preise L: 22.–, M: 75.–, à la carte: 38.–/68.–

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, Elisabethenstube 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.

Küche Daniele Tortomasi (Küchenchef) und Brigade

Spezialitäten Edelfisch- und Krustentier-Teller

Forelle blau nach Hausart

Eglifilets

Fischfestival: jährlich stattfindender Spezial-Anlass (Februar–März) mit vielen verschiedenen Fisch- und Krustentierspezialitäten

FISCH VERLIEBT



Kontakt Bell Seafood

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



bell.ch

Das ist gut. Seit 1869.



Münster

Familie Weger und Team
Furkastrasse 735
3985 Münster
Tel. 027 973 22 73
info@landhaus-goms.ch
www.landhaus-goms.ch

Hotel Restaurant Landhaus



Auszeichnung seit 2016

 31 Zimmer

 20  

Öffnungszeiten Siehe Homepage

Betriebsferien Siehe Homepage

Platzangebot R: 45, S: 60–80, T: 45

Preise

Lage Das Landhaus liegt inmitten der Bergidylle des Obergoms. Im Sommer idealer Ausgangspunkt für Wander-, Fahrrad-, Pässetouren. Im Winter direkt neben dem Skilift Münster sowie den Langlaufloipen.

Ambiente Zeitgemässes Design mit warmen Farben, gepaart mit regionalen Akzenten und natürlichen Materialien sorgen für eine wohlige Gemütlichkeit im ganzen Haus. Der wunderschöne Blick über das Gommer Hochtal bis hin zum schneebedeckten Weisshorn begeistert immer wieder die Gäste.

Küche Küchenteam Landhaus

Spezialitäten Regional, frisch und ehrlich
Hausgemachte Cholera, Dry Aged Beef

TOUCHE D'HERBES

INSPIRIEREND. ERFRISCHEND. EXQUISITE.



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



Walenstadt

Familie Ines & Marco Biasi
Seestrasse 104
8880 Walenstadt
Tel. 081 735 12 45
info@seehof-walenstadt.ch
www.seehof-walenstadt.ch

Hotel Seehof

 Auszeichnung seit 2016

 25 Zimmer

 43   

Öffnungszeiten Täglich geöffnet

Betriebsferien 3 Wochen im Januar

Platzangebot R: 30+50, div. S: 20–180, G: 150, WG: 40, T: 150

Preise L: 21.–, M: 55.–, à la carte: 20.–/75.–

Lage Am See

Ambiente Gemütlich elegant

Küche Heini Bless

Spezialitäten Fischplatte «Seehof» reich garniert ab 2 Personen
Verschiedene Sorten Fisch von See und Meer,
verschiedene Zubereitungsarten
Knusperschiffli «Seehof» (Eglifilets, Zander, Shrimps, Calamares)

WIR LEBEN
FRISCHE!



Direkt aus dem Wasser in unsere Märkte.
Dank täglicher Frische-Lieferung.



PRODEGA



Weinfelden

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

Wirtschaft zum Löwen



Auszeichnung seit 2016



Öffnungszeiten	9.00–14.30 und 17.00–24.00 Uhr Mittwoch und Donnerstag geschlossen
Betriebsferien	Drei Wochen im Sommer
Platzangebot	R: 40, S: 16–22, G: 40
Preise	L: ab 22.–, M: ab 64.–, à la carte: ab 36.–
Lage	Zentrumslage Bahnhof in 6 Minuten erreichbar
Ambiente	Wirtschaft: schöne alte Gaststube Bürgerstube: rustikal und hell (1. Stock) Ratsherrenstube: hell und elegant
Küche	Thomas Bodenmann
Spezialitäten	Fisch aus dem Bodensee Marktfrische Regionalküche

Fühl dich bonbon.





Küsnacht ZH

Ioannis Kapetanidis
Untere Wiltisgasse 20
8700 Küsnacht ZH
Tel. 044 980 03 33
restaurant@ioannis-swiss.ch
www.ioannis-swiss.ch

IOANNIS Restaurant



Auszeichnung seit 2021



Öffnungszeiten	Siehe Homepage
Betriebsferien	Werden via Homepage, Facebook und Instagram veröffentlicht
Platzangebot	R: 60, T: 50
Preise	L: ab 30.–, BL: ab 50.–, M: ab 75.–, à la carte ab 40.–
Lage	Mitten in Küsnacht, im ehrwürdigen ehemaligen «Zum Trauben»
Ambiente	Klassisches, modernes, warmes und stilvolles Ambiente
Küche	Ioannis Kapetanidis
Spezialitäten	Mediterrane und griechische Spezialitäten. Fisch aus den Regionen Mittelmeer, Ägäis, Ionische Inseln und Schweizer Fisch, Fleisch aus den Regionen Zürich und Aargau. Alles wird auf dem Holzkohlegrill zubereitet.



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

www.asa-sav.ch



www.gilde.ch

Mamito Extra
Premium Frittier-Öl

3x längere Öl-Standzeit.
Schnellere Zubereitung.
Weniger Kosten.

SUISSE GARANTIE

Mamito
EINFACH PERFEKT FRITTIEREN.
www.trioleine.ch



Schwyz

Adelina Palushaj
Riedstrasse 3
6430 Schwyz
Tel. 041 811 10 66
info@schwyzer-stubli.ch
www.schwyzer-stubli.ch

Gasthaus Schwyzer Stubli

 Auszeichnung seit 2021



- Öffnungszeiten** Dienstag bis Freitag: 11.00–14.00 Uhr / 18.00–24.00 Uhr
Samstag: 18.00–24.00 Uhr
Sonntag und Montag geschlossen
- Betriebsferien** Werden auf unserer Homepage veröffentlicht
- Platzangebot** R: 34, S: 28/20, G: 40
- Preise** L: 22.–50.–, M: 80.–, à la carte: 26.–/56.–
- Lage** Mitten im Dorfkern von Schwyz, unweit der Pfarrkirche. Von dort aus ist das Restaurant zu Fuss innert 3 Minuten zu erreichen.
- Ambiente** Historisches, kleines Gasthaus mit 500-jährigen Grundmauern. Die Wandmalereien mit historischen Ansichten von Schwyz prägen die charmante Gaststube. Ein helles Bankett-Säali, eine Zigarrenlounge mit schöner Whisky-Auswahl und eine lauschige Gartenlaube ergänzen das Platzangebot.
- Küche** Rolf Krapf und Team
- Spezialitäten** Saisonale und regionale Spezialitäten
Verschiedene Fische aus Aquakulturen Schwyz und Uri
Fonduehüttli für bis zu 10 Personen (jeweils November bis März)



Champagne
DEUTZ
AY- FRANCE

PROUDLY PRESENTED BY

CASA
del **VINO**

DAS FLAGGSCHIFF DES HAUSES DEUTZ

EIN CHAMPAGNER VON ZEITLOSER ELEGANZ,
TIEFE UND FINESSE.



Jetzt mehr erfahren.

casadelvino.ch



Walchwil

Giorgio, Noémie und Anita Bernard
Dorfstrasse 1
6318 Walchwil
Tel. 041 75901 01
info@sternenwalchwil.com
www.sternenwalchwil.com

Restaurant Sternen

 **Auszeichnung seit 2021**

P 17    

Öffnungszeiten Mittwoch bis Samstag: 11.30–14.30 Uhr / 18.00–22.30 Uhr
Sonntag: 11.30–22.30 Uhr
Montag und Dienstag geschlossen

Betriebsferien

Platzangebot R: 30, S: 15, T: 30

Preise BL: 72.– (3-Gänge), M: 105.– (Abend-Menu: 4-Gänge)

Lage

Ambiente In diesem ehrwürdigen Haus ist am 4. September 1969 die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch gegründet worden. Wir sind uns der historisch gewachsenen Tradition und Erfolgsgeschichte des Sternen bewusst und führen das Restaurant in eine neue kulinarische Ära. Eine Ära, die mit neuen Ideen den guten alten Sternen-Genuss wieder aufleben lässt.

Küche Giorgio und Noémie Bernard

Spezialitäten Unser Credo; frische Produkte aus der Region, mit Liebe verarbeitet. In unserer Küche stellen wir alles selber her und verwenden keine Convenience-Produkte. Im Sternen erwartet Sie eine geerdete Küche mit Raffinesse und Liebe zum Detail. Die regionalen und saisonalen Zutaten werden zu gradlinigen, eleganten und klassisch modernen Speisen veredelt. Hausgeräucherter Lachs, Surprise-Menu. Die Menukarten dienen als Musterbeispiel!



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



Wil

Andreas Bolakis
Obere Bahnhofstrasse 21
9500 Wil
Tel. 071 913 05 10
info@hotel-schwanen.ch
www.hotel-schwanen.ch

Stadrestaurant swan21 (Hotel Schwanen Wil)

 **Auszeichnung seit 2021**

 **24 Zimmer**

 **16**  

Öffnungszeiten Täglich geöffnet: 11.30–14.30 Uhr und 18.00–22.30 Uhr.
Küchenzeiten: 11.30–13.30 Uhr und 18.00–21.00 Uhr

Betriebsferien

Platzangebot R: 40, S: 100, W: 20, T: 60, B: 40

Preise L: ab 26.–, BL: 29.–, M: ab 48.– (3-Gänge)
À la carte: ab 28.–

Lage Zentral gelegen, 5 Fussminuten vom Bahnhof Wil entfernt.
Ab Hauptbahnhof Zürich 47 Minuten, direkte Zugverbindung.

Ambiente Lassen Sie sich von den saisonal wechselnden Gerichten verwöhnen. Runden Sie das kulinarische Erlebnis mit einem feinen Tropfen aus unserer reichhaltigen Weinkarte ab und geniessen Sie einen angenehmen Aufenthalt.

Küche Udo Schwarzat und Team

Spezialitäten Mediterrane Küche gepaart mit Schweizer Klassikern
Bouillabaisse von Edelfischen, Fisch in Salzkruste,
Business-Lunch mit Fisch, Bodensee-Fische
(nach Verfügbarkeit), ganze Fische am Tisch filetiert
Hausgemachte Dessertkreationen

PERFEKT SERVIERT

GENUSSGARANTIE



MOHL

Schönheit berührt. Inhalt überzeugt.



Schön im Design. Stark im Inhalt.
Trink lieber Eptinger – klug trinken, besser fühlen.

Eptinger

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



www.seldesalpes.ch





Gratulation zur Auszeichnung 2025

Netz 02

Hotel-Restaurant Strauss | Fiesch

Netz 06

Landgasthof Schönbühl | Urtenen-Schönbühl

Ristorante & Bar Lago | Hinterkappelen

Netz 09

Gasthof Rössli | Würenlos

Netz 10

Hotel Beau Rivage | Weggis

Netz 12

Gasthaus Wildenmann | Buonas

Netz 13

Roof Garden Restaurant & Bar | Zürich

Netz 14

Restaurant Höchi | Hirzel

Restaurant Leutschenhaus | Freienbach

Netz 16

Restaurant Krone am See | Altnau

Netz 17

Poggio's Kitchen im Hafenbuffet | Rorschach

Restaurant Römerhof | Arbon

**Wir sind stolz, Euch in der Tafelgesellschaft
zum Goldenen Fisch zu haben.**

**PARMA
DORO**

**Reisvielfalt für
jeden Geschmack!**

NEU



↗
Basmati Langkorn-Naturreis