

seit / depuis / da 1969

Tafelgesellschaft  
zum  
Goldenen Fisch



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

Jubiläen  
Anniversaires  
Anniversari

2023



**nectaflor®**

*Tradition seit 1958*

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](http://www.narimpex.ch)



 *liche* Gratulation  
zum Jubiläum im 2023



**Mitglied seit 1998**

**HOTEL SCHIFF AM RHEIN** | Rheinfelden  
**Restaurant Bahnhöfli** | Root



**Mitglied seit 2003**

**Gasthof zur Sonne** | Stäfa  
**Zeno's Restaurant Rütli** | Zug



**Mitglied seit 2008**

**Restaurant Fischerstübli** | Schwendi  
**Restaurant Grenchner Hof/Robi's Enoteca** | Grenchen  
**Seerestaurant Bellevue** | Brunnen



**Mitglied seit 2013**

**Restaurant du Lac** | Le Pont



**Mitglied seit 2018**

**Ellermann's Hummerbar** | Zürich  
**Gasthof zum Goldenen Sternen Basel** | Basel  
**Restaurant FAHR** | Künten/Sulz  
**Hotel Restaurant Stadthof** | Basel  
**Restaurant Walliser Kanne** | Basel  
**Wirtschaft zur Burg** | Meilen



SCHÜTZEN HOTELS  
RHEINFELDEN

25-Jahre-  
Jubiläum

# RESTAURANT SCHIFF

Seit 1998 tragen wir mit Stolz das Prädikat «Fischküche mit Auszeichnung» der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch. Köstlichkeiten aus regionalen Gewässern treffen hier auf mediterranen Esprit - beste Rheinsicht inklusive.

Weitere Informationen:  
T +41 61 836 22 22 | [schuetzenhotels.ch](https://schuetzenhotels.ch)



HOTEL SCHIFF AM RHEIN Marktgasse 60, CH-4310 Rheinfelden



Martin Sonderegger  
 Marktgasse 60  
 4310 Rheinfelden  
 Tel. 061 836 22 22  
 schiff@schuetzenhotels.ch  
 www.schuetzenhotels.ch/de

## HOTEL SCHIFF AM RHEIN

Auszeichnung seit 1998

 Aktuell sind keine Hotelzimmer verfügbar



Öffnungszeiten	Montag bis Freitag 7.00–22.30 Uhr,
Ruhetage	Samstag 7.30–22.30 Uhr, Sonntag 7.30–22.00 Uhr
Betriebsferien	Siehe Homepage
Platzangebot	R: 70, S: 100, T: 40
Preise	L: ab 21.–, à la carte: 25.– / 46.–
Lage	An bester Lage, direkt am Rhein und in der verkehrsfreien, historischen Altstadt von Rheinfelden. Gut erreichbar mit dem Auto und den öffentlichen Verkehrsmitteln. 100 Meter von der Anlegestelle der Personenschiffahrt Basel.
Ambiente	Restaurant mit schönem Blick auf den Rhein, die Rheinterrasse, ein Geheimtipp für gemütliche Stunden. Zusätzlich zum Restaurant Schiff bieten der Rheinsaal sowie das Rheindeck schöne Möglichkeiten für Ihre privaten und geschäftlichen Anlässe.
Küche	David Heisch und sein Team
Spezialitäten	Ausgezeichnete mediterrane Fisch- und Fleischgerichte. Täglich wechselnde Tagesmenüs (Fisch/Fleisch/Vegi).



Tafelgesellschaft  
zum  
Goldenen Fisch



Fischküche  
mit Auszeichnung

# Willkommen im Wilden Westen

Bei uns erwartet Sie nebst der altbekannten traditionellen Dorfbeiz ein ganz neues Erlebnis: Schlüpfen Sie in Ihre Stiefel, setzen Sie den Cowboyhut auf und treten Sie durch die Saloon-Türen in den Riverside Saloon.

Geniessen Sie im klimatisierten Saloon oder auf unserer Terrasse saftige Steaks und frischen Fisch direkt vom Buchenholzgrill.

Restaurant  
Bahnhöfli



**RIVERSIDE SALOON**  
WESTERN STEAKHOUSE AND BAR

Restaurant Bahnhöfli · Bahnhofstrasse 42 · CH-6037 Root  
T + 41 (0)41 450 50 25 · [info@bahnhoeffli-root.ch](mailto:info@bahnhoeffli-root.ch) · [bahnhoeffli-root.ch](http://bahnhoeffli-root.ch)



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

## Restaurant Bahnhoffli

Auszeichnung seit 1998



Öffnungszeiten	Sonntag und Montag geschlossen
Ruhetage	Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Homepage
Betriebsferien	
Platzangebot	R: 60, S: 80, T: 30
Preise	L: 18.50, M: 38.–, à la carte: 22.– / 55.–
Lage	Gut erreichbar im Herzen der Zentralschweiz – direkt am Bahnhof (Gisikon-Root) – Bushaltestelle – 300 m von der Autobahnausfahrt Gisikon-Root entfernt
Ambiente	Traditionelles, einheimisches Restaurant neu umgebaut mit aussergewöhnlichen Räumlichkeiten. Die originelle Lokalität für (fast) jeden Anlass bis 130 Personen.
Küche	Walter Sägesser mit Crew
Spezialitäten	Forelle gegrillt auf Buchenholz Felchen- und Eglifilets auf verschiedene Arten Fischknusperli «Bahnhöfli»



VERTRETER IN DER DEUTSCHEN UND FRANZÖSISCHEN SCHWEIZ

REPRÉSENTANTS EN SUISSE ROMANDE ET ALLEMANDE

[www.caffe-cerutti.com](http://www.caffe-cerutti.com)



SWISS LACHS

pure alpine salmon 

# EIN GUTER FANG

NACHHALTIGER LACHS  
AUS DEN BÜNDNER BERGEN



[www.swisslachs.ch](http://www.swisslachs.ch)



## Jubiläums-Angebot



Geniessen Sie unser 6-Gang Fisch Menu  
und übernachten zum halben Preis  
(gültig bis Dezember 2023)



**Gault & Millau**

Patricia und Cäsar Meyer  
Seestrasse 37  
CH-8712 Stäfa  
[reservation@sonnestaefa.ch](mailto:reservation@sonnestaefa.ch)  
[www.sonnestaefa.ch](http://www.sonnestaefa.ch)  
+41 (0)43 477 10 10





## Stäfa

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

## Gasthof zur Sonne



Auszeichnung seit 2003

 11 Zimmer



Öffnungszeiten Ruhetage	Sonntag und Montag geschlossen (für Anlässe offen)
Betriebsferien	Siehe Homepage
Platzangebot	R: 45, S: 30, T: 24
Preise	BL: 46.50, M: 92.–, à la carte: 36.– / 62.–
Lage	Gegenüber der Oetiker Haab in Stäfa, direkt an der Seestrasse mit schöner Aussicht auf See und Berge.
Ambiente	Über 500-jähriger Gasthof mit viel Geschichte. Diverse Stübli und Terrasse mit Blick auf den Zürichsee und in die Berge. Bankettmöglichkeiten, Zürichsee-Weinbistro. Das denkmalgeschützte Haus wurde in den letzten Jahren mit viel Liebe zum Detail nach und nach renoviert.
Küche	Cäsar Meyer mit seinem Team
Spezialitäten	Die Zürichsee-Fische gefangen von Sämi Weidmann werden mit modernsten Kochtechniken oder auf bewährte Art nach Vaters Rezepten zubereitet. Auf der Speisekarte finden sich nebst dem Altbekannten auch Spezialitäten wie gebratene Fischleber, Alet-Salat, Hecht-Bottarga, Krebs-Bisque und vieles mehr.

Jubiläums-Netztreffen 24. Mai 2023



# Zeno's Restaurant Rütli, Zug

Das gemütliche Stadtrestaurant zum Wohlfühlen.

## Zeno's Spezialwochen durch's Jahr 2023

Juni • Jodlerfest

September • Wildspezialitäten

Oktober • Metzgete

November • Zuger Röteli

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

Zeno Friedli & Sibylle Leutwyler  
mit Team

**Zeno's**  
Restaurant Rütli



## Zug

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

## Zeno's Restaurant Rütli

Auszeichnung seit 2003



Öffnungszeiten Ruhetage	Samstag/Sonntag und Feiertage geschlossen
Betriebsferien	Mitte Juli bis Mitte August
Platzangebot	R: 60, S: 30, T: 40
Preise	L: ab 19.50, M: ab 45.– (4-Gänge), à la carte: 20.– / 54.–
Lage	Oberhalb Zug, Richtung Ägeri
Ambiente	Gemütliches Stadrestaurant zum Wohlfühlen Geeignet für Apéro, Bankett, Geburtstag, Familienfeier Themenwochen mit musikalischer Unterhaltung Gut bürgerliche, abwechslungsreiche und saisonale Küche
Küche	Zeno Friedli
Spezialitäten	Je nach Fang und Saison: frische Felchen-, Egli-, Zanderfilets oder Forellen aus dem Zuger-, Ägeri-, Zürich- oder Bodensee und im Dezember / Januar der bekannte Zugerrötel. «Zeno's» Fischplatte mit Variationen je nach Tagesfang und Meeresfrüchten. Saisonale Spargel- und Wildspezialitäten. Wir servieren Ihnen preiswerte Mittagsmenüs, feine Snacks für den kleinen Hunger am Nachmittag und leckere Desserts. Mit Vorliebe verwenden wir saisonale und regionale Produkte. Auf der Weinkarte finden Sie den passenden Wein zu Ihrem Essen.

# REIS

Nachhaltigkeit vom Saatgut  
bis zum Konsumenten

# ESSIG

in seiner natürlichen  
Geschmacksvielfalt



REISMÜHLE   
**NUTREX**

[www.reismuehle-nutrex.ch](http://www.reismuehle-nutrex.ch)



Esther Gmür  
 Weisstannenstr. 147  
 7325 Schwendi  
 Tel. 081 723 54 22  
 kontakt@forellenzucht-weisstannen.ch  
 www.forellenzucht-weisstannen.ch

## Restaurant Fischerstübli

Auszeichnung seit 2008



Öffnungszeiten	Mittwoch bis Sonntag. Reservation erforderlich.
Ruhetage	Montag und Dienstag geschlossen
Betriebsferien	
Platzangebot	R: 25, S: 60, G: 85
Preise	À la carte: 16.50 / 59.00
Lage	In schönster Natur im Weisstannental oberhalb Mels/Sargans
Ambiente	Heimeliges Fischerstübli, gediegener Speisesaal mit Holzfeuer, sehr gemütlich.
Küche	
Spezialitäten	Kaltgeräuchte Forellenfilets aus hauseigener Räucherei, Forellenleberli, Fischfondue im Mongolentopf, Graved Forelle, Saiblingfilet an Safransauce, Tagliolini con tartufo, Fische aus eigener Zucht.



GOURMET + WEINKULTUR

*seit 2002*

---

**Robert Laski**  
**Grenchner Hof**

Bahnhofstrasse 6 · 2540 Grenchen  
032 622 71 71 · [info@grenchnerhof.ch](mailto:info@grenchnerhof.ch)  
[www.grenchnerhof.ch](http://www.grenchnerhof.ch)



Robert Laski  
 Bahnhofstr. 6  
 2540 Grenchen  
 Tel. 032 622 71 71  
 info@grenchnerhof.ch  
 www.grenchnerhof.ch

## Restaurant Grenchner Hof / Robi's Enoteca

Auszeichnung seit 2008



Öffnungszeiten Ruhetage	Montag: 10.30–14.00 Uhr / Abends geschlossen Dienstag bis Freitag: 10.30–14.00 Uhr, 18.00–23.30 Uhr Samstag: über Mittag geschlossen, über Mittag für Bankette ab 15 Personen geöffnet, 17.30–00.30 Uhr Sonntag Ruhetag
Betriebsferien	Letzte Woche im Juli, erste Woche im August
Platzangebot	R: 50+10, T: 80, WK + P, Partyservice bis 300 Personen
Preise	L: 19.50, BL: 62.50, M: 84.50, à la carte: 15.50 / 64.–
Lage	Der Grenchner Hof liegt im Herzen der Süd-Stadt Grenchen, zwischen Löwenkreuzung und Gemeindeverwaltung. Nur 2,5 km von der Autobahnausfahrt Grenchen und 300 Meter vom Süd-Bahnhof entfernt. Wir fahren Sie nach Hause.
Ambiente	Gehobenes Stadt-Restaurant, traditionell, mit neuem umgebauten Weinkeller und Terrasse.
Küche	Antonio Bruzzese und Stv. Küchenchef Valmir Vrenezi
Spezialitäten	Seefische nach Fang und Saison, Hummer aus Maine bis 3,4 kg, Langusten, Überraschungsmenü mit vier bis acht Gängen. März: Hummer-Festival, Sommer: Täglich Grill auf der Terrasse. Letztes Wochenende August: Donnerstag, Freitag und Samstag Robi's Amarone-Wochenenden. Alle vier Wochen neues, marktfrisches Angebot.

**Zum 54-jährigen „Goldenen Fisch“ Jubiläum  
habe ich für meine sehr geschätzten Gäste  
ein spezielles 4-gängiges  
Degustations-Menü zusammengestellt:**

**Hausgemachtes Chnoblibrötli**

serviert mit

**buntem Blattsalat in der Schale „schöne Fischerin“**

mit geräucherten Forellenfilet- und Apfelstückli  
an Olivia's hausgemachtem Ruccoladressing

\*\*\*

**Dominik's feines „Tessiner“ Merlotschaumsüppchen**

Gibt es nur im „Bellevue“!

\*\*\*

**Zarte Zanderfilets vom Grill „Al Limone“**

an einer rassigen Prosecco-Zitronenpfefferschaumsauce

serviert mit Basmatireis

\*\*\*

**„Marlene's“ hausgemachtes Erdbeerschüümli**

garniert mit Vanilleglacé und Rahm

\*\*\*\*

**Das 4-Gangmenü complet zum Jubiläumspreis von Fr. 62.–**

**Mit fangfrischen Felchenfilets aus „unserem“ See Fr. 68.– 😊**

\*\*\*\*

„Än Guetä“ wünscht Ihnen das gesamte Team vom  
Seerestaurant Bellevue!





## Brunnen

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

## Seerestaurant Bellevue

Auszeichnung seit 2008



Öffnungszeiten Ruhetage	11.30–14.30 Uhr und 17.30–23.00 Uhr Sonntag 11.00–22.00 Uhr durchgehend Montag und Dienstag geschlossen (Juli und August nur Montag geschlossen)
Betriebsferien	17. Januar bis 28. Februar 2023
Platzangebot	R: 60, S: 30, T: 70
Preise	L: 25.–, BL: 39.–, M: ab 50.–, à la carte: 19.– / 56.–
Lage	Die schönste Lage direkt am Vierwaldstättersee mit einer fantastischen Sicht vom Pilatus bis zum Fronalpstock. Direkt vor Ihren Augen begeistern die wunderschönen Dampfschiffe und das neue «Diamant-Schiff» der Vierwaldstättersee-Flotte.
Ambiente	Die stilvolle Einrichtung, die von Künstlerhand gestaltete, goldene Wand und die einmaligen italienischen Designer-Lampen werden Ihren Aufenthalt, zusammen mit den liebevoll zubereiteten Fisch- und Fleischspezialitäten, zu einem einmaligen Erlebnis machen.
Küche	Andreas Schmid, Stv. Küchenchef Dominik Poldan und Team
Spezialitäten	Hauseigene Fisch-Kreationen die Sie begeistern werden. Täglich fangfrische Fische aus dem Vierwaldstättersee. Saisonale Spezialitäten vom Röteli bis zum Balchenfilet. Dazu selbstverständlich auch eine grosse Auswahl an Fleisch- und vegetarischen Gerichten und das beste «Tatar» am See.

**Jubiläums-Netztreffen 24. Juni 2023**



## 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](http://romers.swiss) oder Ihren Anruf  
unter 055 293 36 36.



**ROMER'S**  
Hausbäckerei



## Le Pont

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

## Restaurant du Lac

Distinction dès 2013

 4 chambres



Fermé	Mardi et mercredi
Fermetures ann.	Voir homepage
Places disp.	R: 40, T: 50
Prix	L: 19.–, M: 55.–, à la carte: 23.– / 108.–
Situation	Le Pont est un lieu touristique l'été pour les baignades et balades, et l'hiver pour le lac gelé (la nature décide). Direct au bord du Lac de la Joux à 1000 m d'altitude. Au centre du village avec terrasse couverte d'un store et protégée par des baies vitrées. Notre restaurant propose aussi des chambres d'hôtes calmes et agréables.
Caractéristique	Le Restaurant du Lac est un restaurant familial et membre de la Guilde Suisse depuis 2010. Salle à manger: chaleureuse meublée de bois et fraîchement rénovée en 2017. Service de poissons entiers et mets flambés. Menu semi-gastronomique de saison. Brasserie et terrasse service sur assiette.
Cuisine	Roberto Biaggi
Spécialités	Poissons du Lac de Joux: Filets de féra, Brochet, Filets de perches (selon arrivage) Carte de saison, Grenouilles, Abats, Asperges, Chasse, Poissons de mer.

**Jubiläums-Netztreffen Termin offen**



JUWELIER + GOLDSCHMIED

DEMUTH

STREHLGASSE 8 | 8001 ZÜRICH  
TELEFON: 044 211 50 91





## Zürich

Lutz Ellermann  
 Bahnhofstrasse 87 / Eingang  
 Lintheschergasse  
 8001 Zürich  
 Tel. 044 227 76 21  
 hummerbar@ellermann.ch  
 www.ellermannshummerbar.ch

## Ellermann's Hummerbar im Hotel St. Gotthard

Auszeichnung seit 2018



Öffnungszeiten Ruhetage	Sonntag und Montag geschlossen Küche: Durchgehend 11.30–23.00 Uhr (warme Küche 11.30–13.30 und 18.00–21.30 Uhr) Nachmittagskarte: 13.30–18.00 Uhr
Betriebsferien	Siehe Homepage
Platzangebot	R: 46 B: 16
Preise	L: 49.–, BL: 55.–, M: 75.–, à la carte: 18.– / 89.–
Lage	Zentral, direkt am Hauptbahnhof/Bahnhofstrasse Parkhaus Globus / in der Nähe Parkhaus Urania.
Ambiente	Französisch, traditionell, gemütlich, elegant, Weinbar.
Küche	Ken Nakano
Spezialitäten	International, Saisonkarte, Seafood, Austern, Caviar Bei Vorweisung des Mitgliederkärtchens, erwartet die Mitglieder der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch eine persönliche Aufmerksamkeit.



  
GASTHOF  
ZUM GOLDENEN  
STERNEN

## Gemütliches Ambiente direkt am Rhein!

Insidertipp ist der Fischergalgen!  
Ganz exklusiv können Sie bis zu 8 Personen  
ein Fischfondue direkt am Rheinufer genießen.  
Näher am Rhein kann man nicht sein!



Fehlen Ihnen noch die passenden  
Räumlichkeiten für Ihren nächsten  
Anlass? Neugierig auf die bevor-  
stehenden Events?  
**Reservieren Sie jetzt online.**



St.Alban-Rheinweg 70, CH-4052 Basel  
+41 61 272 16 66  
[info@sternen-basel.ch](mailto:info@sternen-basel.ch)  
[www.sternen-basel.ch](http://www.sternen-basel.ch)





St. Alban-Rheinweg 70  
4052 Basel  
Tel. 061 272 16 66  
info@sternen-basel.ch  
www.sternen-basel.ch

## Gasthof zum Goldenen Sternen

Auszeichnung seit 2018



Öffnungszeiten Ruhetage	Siehe Homepage
Betriebsferien	1. Januar geschlossen 26.–30. Dezember
Platzangebot	R: 70, S: 20–100, G: 100, T: 70, WK: 60
Preise	L: 24.50, M: 84.–, à la carte: 19.–/68.–
Lage	Direkt am Rhein gelegen, in der Nähe der St. Alban Rheinfähre.
Ambiente	Eine der ältesten Restaurationen von Basel, direkt am Rhein gelegen. In der Gaststube oder auf einer der beiden Terrassen begegnet einem eine herzliche, aufgeschlossene Gastfreundschaft verknüpft mit einer kreativ, dynamischen Küche mit ProSpecieRara- oder Bioprodukten sowie Kräutern aus eigenem Anbau. Fischgerichte bilden eine Spezialität aber auch weitere saisonale und regionale Gerichte begeistern die Gäste.
Küche	Sternen-Team
Spezialitäten	Fisch-Harmonie «Goldener Sternen»

# IHR KREATIVER GLACEN PARTNER



THE SWISS HOUSE OF ICE

 *Mister Cool*

EST 1987

[www.mistercool.ch](http://www.mistercool.ch)



## Künten/Sulz

Alexandra & Manuel  
Steigmeier  
Grossacherweg 1  
5444 Künten / Sulz  
Tel. 056 241 00 00  
info@fahr-sulz.ch  
www.fahr-sulz.ch

## Restaurant FAHR

Auszeichnung seit 2018



Öffnungszeiten Ruhetage	Montag bis Mittwoch geschlossen
Betriebsferien	Siehe Homepage
Platzangebot	R: 85, S. 30, G: 100; WK: 15
Preise	L: 18.–, BL: 60.–, M: 85.–, à la carte 19.–/150.–
Lage	Das Reussuferschutzgebiet verzaubert entlang dem alten Reusslauf mit einer einzigartigen Formation von Teichen. Ein besonderes Erlebnis für Jung und Alt ist die Querung der Reuss mit der Fähre. Direkt hinter dem Haus gelangen Sie von April bis Oktober auf die andere Uferseite.
Ambiente	Ein Ort zum Entspannen, die Ruhe geniessen. Die lichtdurchflutete Fahrhalle bietet Platz für 65 Personen. Die Raumhöhe und die grossen Fenster sorgen für angenehmes Ambiente. Im Neubau wurde mehrheitlich Schweizer Holz verbaut. Das FAHR bietet eine z.T. überdachte Gartenanlage, einen Saal für Seminaranlässe und Familienfeiern und einen feinen Weinkeller.
Küche	Manuel Steigmeier mit Team
Spezialitäten	Geniessen Sie den Aufenthalt im FAHR mit frischen regionalen Gerichten aus unserer Speisekarte. Wir kochen mit Leidenschaft, saisonalen Produkten aus Feld, Wald und Gewässern, lieben die Abwechslung und lassen der Kreativität freien Lauf.

REGIONAL.  
NATÜRLICH PERFEKT.



Innerhalb  
24 Stunden in  
frischestem Zustand  
per Paketdienst in der  
ganzen Schweiz  
erhältlich.

DO  
OE  
OONA   
CAVIAR

ECHTER SCHWEIZER  
ALPEN KAVIAR

Rein. Natürlich. Nachhaltig.

Tropenhaus Frutigen  
CH-3714 Frutigen  
Tel: +41 33 672 11 47  
info@oona-caviar.ch  
[www.oona-caviar.ch](http://www.oona-caviar.ch)



Josef Schüpfer  
Gerbergasse 84  
4001 Basel  
Tel. 061 261 87 11  
info@stadthof.ch  
www.stadthof.ch

## Hotel Restaurant Stadthof

Auszeichnung seit 2018

 9 Zimmer



Öffnungszeiten	Täglich von 11.30–23.45 Uhr
Ruhetage	
Betriebsferien	
Platzangebot	R: 120, S: 50, G: 40
Preise	L: 21.–, BL: 36.–, M: 49.–
Lage	Der Stadthof befindet sich am Rande der Fussgängerzone im Herzen von Grossbasel am Barfüsserplatz. Gut erreichbar mit dem ÖV oder zu Fuss. Parkhäuser: Elisabethen oder Steinen in 5 Minuten Gehdistanz.
Ambiente	Der Stadthof wurde erstmals im Jahre 1295 erwähnt. Das gemütliche und geschmackvoll eingerichtete Restaurant befindet sich im ersten Stock über der traditionellen «Brötlibar». Unser Credo ist simpel: Für unsere Gäste nur das Beste.
Küche	Laurent Biechelin
Spezialitäten	Saisonale Küche mit Frischprodukten. Einheimische Fische, Fische aus dem Meer, ganze Fische, traditionelle Schweizer Gerichte, internationale Spezialitäten. Forellen aus dem Frischwasserbecken der Walliserkanne Basel. Forellen werden nur von Montag bis Samstag angeboten. Während der heissen Sommermonate Juli/August kann es möglich sein, dass keine Forellen angeboten werden. Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage Auskunft.



## APPENZELLER BIER



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

[appenzellerbier.ch](http://appenzellerbier.ch)



Josef Schüpfer  
 Gerbergasse 50  
 4001 Basel  
 Tel. 061 261 70 17  
 restaurant@walliserkanne-basel.ch  
 www.walliserkanne-basel.ch

## Restaurant Walliser Kanne

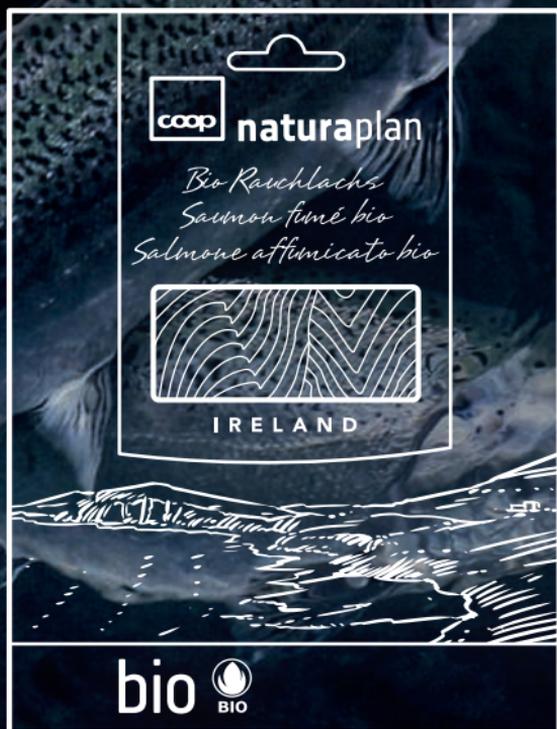
Auszeichnung seit 2018



Öffnungszeiten Ruhetage	Montag bis Samstag: 11.30–24.00 Uhr (warme Küche von 11.30–14.00 Uhr/18.00–22.45 Uhr) Sonntags und an Feiertagen geschlossen
Betriebsferien	
Platzangebot	R: 120, S: 50, T: 70
Preise	L: 21.50, M: 55.–, à la carte: 17.– / 75.–
Lage	Unser Restaurant liegt in der Fussgängerzone Gerbergasse, in der Basler Innenstadt, zwischen Barfüsser- und Marktplatz. Gut erreichbar mit dem Tram oder von den Parkhäusern in 10 Minuten Gehzeit.
Ambiente	Gemütlich und doch elegant. Die Gaststube im Parterre und ein eleganter Saal im 1. Stock laden die Gäste zum Verweilen ein. Für unsere Gäste versuchen wir Tradition mit Zeitgeist zu verbinden – professionelle Gastlichkeit mit Respekt vor der Geschichte.
Küche	Christophe Muller
Spezialitäten	Forellen blau oder gebraten, Forellenfilets, Riesenkrevetten. Unsere Forellen werden im Wallis im renommierten Fischbetrieb «Violenbach» in Giebenbach ein Jahr aufgezogen. Maximal 5 Tage verbringen sie in unserem Frischwasserbecken. Während Juli/August kann es möglich sein, dass keine Forellen angeboten werden. Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage Auskunft.

# Für Bio schwimmen wir auch mal gegen den Strom.

Beste Bio-Qualität seit 30 Jahren.



Bio liegt in unserer Natur.



Für mich und dich.



Turi Thoma  
 Auf der Burg 15  
 8706 Meilen  
 Tel. 044 923 03 71  
 info@wirtschaftzurburg.ch  
 www.wirtschaftzurburg.ch

## Wirtschaft zur Burg

Auszeichnung seit 2018



Öffnungszeiten	Mittwoch bis Samstag: 11.30–14.00 und 18.00–23.00 Uhr.
Ruhetage	Sonntag: Mittagsservice. Montag und Dienstag geschlossen
Betriebsferien	Letzte Juli- und erste Augustwoche
Platzangebot	R: 40, G: 40
Preise	L: 38.–, BL: 59.–, M: 85.–, à la carte: 38.–/64.–
Lage	Etwas oberhalb von Meilen im Weiler Burg mit Alpenpanoramablick und wunderschönen Spazierwegen.
Ambiente	Wunderschönes, historisches Weinbauern-Haus aus dem Jahre 1676 mit drei gediegenen, heimeligen Stuben und idyllischem Garten mit Reblauben.
Küche	Turi Thoma
Spezialitäten	Hausgemacht, frisch, saisonal, traditionell mit «Moderne» gepaart. Samstag Mittag Nostalgiekarte. – ausschliesslich Zürichseefische je nach Fang – Sashimi von der Seeforelle – Ceviche vom Eglifilet – Gebeizte Felchen mit Senfeis – Hecht auf der Haut gebraten auf Weinrahmkraut – Felchen Saltimbocca auf gebratenem Ribelmais – Eglifilets gebraten, Mandelbutter – Eglifilets pochiert an Kräuter-Verjussauce

Jubiläums-Netztreffen 14. und 16. Juli 2023

## Verleihen Sie Ihrem Dawa Dessert eine persönliche Note!



ohne  
Palmöl

Mit dem Ovomaltine Crunchy Topping by Dawa



**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](mailto:admin@dyhrberg.ch) [www.holzofenlachs.ch](http://www.holzofenlachs.ch)



## 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](http://transgourmet-origine.ch)

# LA PERCHE LOË

PREMIUM SWISS FISH



L'ORIGINAL

Eleganz mit Charakter –  
ein neues, einzigartiges  
Geschmackserlebnis.



[www.lapercheloe.ch](http://www.lapercheloe.ch)

LE  
NE  
NE  
NE



Unverwechselbare  
Genüsse...



**CEPOSA**<sup>®</sup>  
*Antipasti & Co.*

Frisch & handgemacht seit 1997

[www.ceposa.com](http://www.ceposa.com)



# Das Frischeparadies gratuliert zum Jubiläum!

Ihr Comestibles-Spezialist für Fisch  
und Fleisch.

Heute bestellen, morgen geliefert. Mehr Informationen  
finden Sie auf [frischeparadies.ch](http://frischeparadies.ch)



**FRISCHE PARADIES**

# SEVEN SEALS

## THE CLASSIC LINE

MULTI AWARD WINNING SINGLE MALT WHISKYS



**NEW LOOK, SAME WINNING TASTE**

**7SEALSWHISKY.COM**

# PARMA DORO

## Reis

Für jeden  
Geschmack



# MÖHL

## Das Beste aus dem Apfel

