



Der Goldene Fisch

Le Poisson d'Or / Il Pesce d'Oro

Zeitschrift der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Revue de La Confrérie du Poisson d'Or
Periodica della Società Gastronomica del Pesce d'Oro



©Landgasthof Sternen Pfungen
Loup de mer auf Peperonibett, Petersilienknollen-Purée, Zitronengras-Schaumsauce

LA PERCHE
LOË

PREMIUM SWISS FISH



Premium
Dressings

Hero
GASTRONOMIQUE

 **SFC Gastro**

Gastromöbel Grossküchen Gartenmöbel Wintergärten

www.sfcgastro.ch / info@sfcgastro.ch / 061 311 04 64

Aus dem Inhalt

Impressum

Herausgeber

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Hauptstrasse 13, CH-3303 Zuzwil BE
info@goldenerfisch.ch
+41 (0)79 374 10 98 | +41 (0)79 706 50 19

Redaktion

Andrea Dängeli
+41 (0)79 374 10 98
info@goldenerfisch.ch

Gestaltung

Andrea Dängeli und Rita Gugger
in Zusammenarbeit mit
Sophie Widmer
AVD GOLDACH AG

Lektorat

Andrea Dängeli

Anzeigen

Hansjürg Gugger
werbung@goldenerfisch.ch
+41 (0)79 373 33 09

Druck

AVD GOLDACH AG
Sulzstrasse 10-12, CH-9403 Goldach
www.avd.ch

Auflage 2700 Stück
Erscheint 4-mal jährlich
Redaktions- und Inserateschluss
für die nächste Ausgabe
im Dezember 2023: 8. November 2023
Offizielles Mitteilungsblatt für die
Mitglieder der «Tafelgesellschaft zum
Goldenen Fisch»

Anzeige

GASTROSUISSE

Für Hotellerie und Restauration

gastrosuisse.ch

Netztreffen

Netz 16	Restaurant Lilienberg, Ermatingen	4
Netz 12	Hotel Restaurant Lindenhof, Unterägeri	4
Netz 13	Wirtshus zum Wyberg, Teufen	5
Netz 08	Gasthof zum Goldenen Sternen, Basel	5
Netz 05	Restaurant La Couronne, Solothurn	6
Netz 19	Schlössli Sax, Sax	6
Netz 20	Schlosshotel Chastè, Tarasp	7
Netz 10	Hotel Winkelried, Stansstad	7
Netz 17	Dorfhus Gupf, Rehetobel	8
Netz 12	Seerestaurant Bellevue, Brunnen	9
Netz 15	Kundelfingerhof, Schlatt TG	9
Netz 12	Restaurant Sternen, Walchwil	10
Netz 08	Restaurant Walliser Kanne, Basel	10
Netz 09	Seehotel Beinwil am See	11
Netz 13	Restaurant Steinfels, Ellikon a. d. Thur	13
Netz 14	Wirtschaft zur Burg, Meilen	14
Netz 20	Restaurant Murtaröl, Plaun da Lej	17
Netz 05	Gasthof Brücke, Hagneck	20
Netz 16	Residenz Seeterrasse, Öhningen	21
Netz 08	Ristorante La Caletta, Muri bei Bern	23
Netz 12	Schwyzler-Stubli, Schwyz	23
Netz 09	Restaurant Fahr, Künten/Sulz	24
Netz 14	Wirtschaft zum Seeli in Bäch	25
Netz 17	HafenBuffet, Rorschach	26
Netz 08	Hotel Schiff am Rhein, Rheinfelden	27
Netz 05	Restaurant Grenchner Hof, Grenchen	27

Weiteres

Editorial	3
Grotto-Forellen GmbH	11
Gusto24	12
Räuchermanufaktur Dyhrberg	15
Louis Ditzler AG, Schweizer Dessert-Tradition	16
Bianchi, Rezept Branzino alla senape	16
Nestlé, Rezept Garden Gourmet VUNA	18
Trioleine GmbH, Der Mamito Mehrwert	19
Kikkoman, Rezept Poschierter Dorsch mit Panko-Buttersauce	20
Der Goldfisch-Chat	22
Kulinarische Stadtführungen durch Rheinfelden	25
Filona, der Schweizer Frischkäse	26
Brewbee, Appenzeller Bier	28
Premium Zander aus Mumpf	29
Meeresfrüchte- und Fisch-Buffer im Seehotel Delphin	29
Aus den eigenen Gewässern	30/31
Wettbewerb	31



Editorial

Verbindungen auf allen Ebenen

Liebe Gesellschafterinnen und Gesellschafter, liebe Leserinnen und Leser, liebe Freunde des Goldenen Fisches

Seit unserer Geburt spielen **Verbindungen** in unserem Leben eine wesentliche Rolle. Die Nabelschnur ist unsere erste, lebenswichtige **Verbindung**. Im weiteren Leben folgen unzählige wichtige und auch vielleicht weniger wichtige, nützliche, unerlässliche, schwierige oder manchmal auch ungewollte **Verbindungen**. Ich habe im letzten Editorial von unseren Dream-Teams gesprochen. Genau diese, fallen in die Kategorie «sehr wichtige **Verbindungen**». Ohne unsere treuen Mitglieder, unsere wichtigen Werbe-Partner, unsere sehr geschätzten Gastronomen und unsere ehrenamtlichen Männer und Frauen draussen in den einzelnen Netzen, geht bei uns gar nichts mehr. Die Zahnradchen können nicht mehr ineinandergreifen, die Abläufe funktionieren nicht mehr und die Existenz-Grundlage der Tafelgesellschaft ist nicht mehr gegeben. So möchte ich heute eine besondere **Verbindung** «herauspicken» und erneut einen Aufruf starten.

Ohne unsere Netzmeister/innen und Vize-Netzmeister/innen ächzen und stöhnen unsere Zahnräder und die reibungslose Fahrt in die Zukunft ist ungewiss. Wir suchen dringend gesamtschweizerisch Personen, die gerne organisieren, Freude am Kontakt mit gleichgesinnten Kulinarik-Liebhabern haben und sich für die Schweizer Gastronomie einsetzen oder die bereits amtierenden Netzmeister/innen und Vize-Netzmeister/innen unterstützen möchten. Die Tätigkeit als Netzmeister/innen



und Vize-Netzmeister/innen ist spannend, abwechslungsreich und nicht ausserordentlich zeitaufwendig. Nicht zwingend muss eine Person ein Netz betreuen, es können sich auch zwei Personen den Bereich teilen, wir sind offen für konstruktive Ideen. Meldet Euch bei unserer Geschäftsstelle oder direkt bei mir und wir geben Euch gerne weitere Informationen.

Um noch kurz auf unsere Gastronomen zurückzukommen, wir sind glücklich und stolz, dass wir bis heute im 2023 folgende **Verbindungen** knüpfen konnten und den Beitritt einiger Betriebe entweder in Aussicht haben (sie durchlaufen gerade das Qualifikationsverfahren)

oder wir sie sogar schon in unsere Gesellschaft aufnehmen konnten, wie z. B. **Dorfhus Gupf** in Rehetobel, **Les 4 Saisons** (im Hotel Cailler) in Charmey, **Restaurant Le Poisson** in Auvernier, **Restaurant LA SOUPIÈRE** in Zürich, **Restaurant Chlöpfen** in Eschenbach, **Ristorante San Bernardo** in Contra, **Gasthaus Bären** in Kölliken, **Restaurant Johannsburg** in Altendorf und das **Restaurant Schwarzseestörn** in Schwarzsee. Als Berufsfischereien konnten wir die «**Grotto-Forellen GmbH**» in Kleinwangen, **Premium Zander** in Mumpf und die **Seefischerei Zwimpfer** in Sempach für uns gewinnen.

Auf dass unsere **Verbindungen** erhalten bleiben und sogar ausgebaut werden können, in der Hoffnung immer wieder Dream-Teams zusammenfügen zu können.

Euer Hansjürg Gugger, Tafelmeister

Anzeige



Fang mit gutem Gewissen

Mit über 150 ausgewählten Seafood-Artikeln sind wir der nachhaltigste Grosshändler im Seafood-Bereich.

transgourmet.ch/fisch





Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee/Thurgau am 3. Juni 2023

Restaurant Lilienberg, Ermatingen

Bei schönstem Wetter durften wir an diesem wunderschönen Ort 72 Gäste auf der Terrasse begrüßen. Der freie Blick auf den Bodensee, die Insel Reichenau und das Wollmatinger-Ried ist schon allein eine Reise ins Restaurant Lilienberg wert.

Denise Rau, Präsidentin Stiftungsrat Lilienberg und Leiterin Gastronomie, hiess alle Gäste herzlich willkommen und offerierte uns einen grosszügigen Apéro, mit einem Arenenberger-Müller-Thurgau und dazu feinste Eglischnusperli und Crevetten. Herzlichen Dank!

Liebe Denise, lieber José, lieber Hélio geschätztes Lilienbergteam, ich danke Euch ganz herzlich, auch im Namen einer sehr zufriedenen Gästeschar, für Eure grosszügige Gastfreundschaft, die wir wieder bei Euch erleben durften. Es war

eine Freude Eure Gäste gewesen zu sein und es war auch in allen Belangen wieder ein ausgesprochen gelungener Anlass.

Hermann Scherrer, Netzmeister



Pulposalat Algarvia

Ceviche vom Saibling

Thai-Currysuppe, Jakobsmuschel, Miesmuschel

Zander gebraten, Senf-Dillsauce Herzogin-Kartoffel, grüner Spargel

Schokoladen-Kaffee-Parfait

Netztreffen Netz 12, Zuger-/Ägeri-/Lauerzer-/Urnersee am 3. Juni 2023

Hotel Restaurant Lindenhof, Unterägeri



Lostallos Lachs-Tatar an Honig-Senfsauce, Snackgurke, Toast

Fenchelcrèmesuppe mit Omani-Safran, Kartoffel-Crevettenspiess

Gebratenes Felchenfilet aus dem Zugersee auf asiatischem Gemüse

Erdbeer-Rhabarber-Trifle

Als Gast-Netzmeister durften Vreni Jost und ich ein ebenso genussreiches wie geselliges Netztreffen durchführen. Auf der sonnenverwöhnten Terrasse des Lindenhofs nahmen wir bei sommerlichen Tempe-



raturen unseren Apéro ein, dessen Höhepunkt die ausgezeichnete Forellenroulade war. Der Lindenhof ist in jeder Hinsicht eine Oase: Das luftige, grosszügige Interieur, die familiäre Stimmung und natürlich die hochstehende Fischküche. Marco und Markus Furrer setzen dabei ganz auf nachhaltige Produktion. An der Front sorgen Tanja Villiger und Edith Furrer dafür, dass nichts fehlt. Wir durften ein auserlesenes Menu genießen: Tatar vom Misoxer Swiss Lachs, Fenchelcrèmesuppe mit Crevettenspiess und ein Felchenfilet von der Fischerei Arthur Zimmermann in Walchwil. Das frische Erdbeer-Rhabarber-Trifle bildete den Abschluss eines genussreichen Abends.

Martin Immenhauser,
Tafelherr Gastronomie



Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur am 3. Juni 2023

Wirtshus zum Wyberg, Teufen

Die 28 Goldfische und ein Gast wurden von Martin und Carol Aeschlimann liebevoll empfangen und umsorgt. Die wunderbaren offerierten «Wyberg-Häppli», u. a. « Müsli-chüechli », durften wir auf dem sonnigen Vorplatz geniessen. Einmal mehr gab es einen feinen Weisswein, « Le Secret », offeriert von Evelyne Wilhelm, New Sales Ways, Bassersdorf. Herzlichen Dank.

Die von Martin, seiner Schwester Rebecca und seinem Souschef Jérôme Kroll hervorragend zubereiteten und liebevoll angerichteten Speisen überstiegen unsere kühnsten Erwartungen.

Carol als perfekte Gastgeberin und Erik Larsson als Service-Verantwortlicher haben uns erneut hochstehend verwöhnt. Kein Wunsch blieb offen oder unerfüllt.

Monika Timme, Vize-Netzmeisterin



Gebeizter Alpin Swiss Lachs
Orangen, Haselnuss
Avocado-Sorbet

Geräucherte Karotten-Suppe
Saiblings-Tatar

Duo vom Züri-Zander
Flaacher-Spargeln
Kartoffel-Kreation

Dessertüberraschung

Jubiläums-Netztreffen Netz 08, Basel und Umgebung am 3. Juni 2023

Gasthof zum Goldenen Sternen, Basel

Das zweite Jubiläums-Netztreffen im diesem Jahr fand im Gasthof zum Goldenen Sternen statt. Die Mitglieder und Gäste kamen zahlreich, denn unser neuer Gastgeber Benjamin Grim hat uns ein sehr gutes 4-Gang-Menu serviert. Auch der neue Küchenchef hat seine Aufgabe sehr gut gemeistert. Mit der Übergabe der Jubiläums-Urkunde an den Gastgeber rundeten wir den hervorragenden Event ab.

Dominique Brändle, Netzmeister



Gebratene Jakobsmuschel
Bärlauchschaum

Swiss Alpen-Lachsfilet konfiert
Orangen-Beurre blanc
Fenchel-Rettich-Gemüse

Kabeljaufilet gebraten
Portulak, Parmaschinken
Umbrische Berglinsen, Geflügeljus

Karamellisierte Ananas-Tarte
Amarettini-Eis, Meringue



Netztreffen Netz 05, Bielersee/Solothurn am 3. Juni 2023

Restaurant La Couronne, Solothurn

Die Kommentare im Gästebuch des Netzmeisters sagen alles: «Wir sind froh, 180 Minuten Anfahrtsweg zu haben. Vorfreude pur. Es war grossartig! Wir werden die Heimreise mit Erinnerungen geniessen. La Couronne ist eine Reise wert. Gratulation an die Küche und den Service.» [M+M, Netz 19]

«Wir vier aus dem Netz 16 sind gekommen um die solothurnische Fischküche zu geniessen. Aus der Verkostung wurde eine grosse Begeisterung. Es danken die vier aus Mostindien.»

«In Solothurn an der Aare ist der Fisch das einzig Wahre und wenn er dann noch golden kannst Du der Intuition folgen und sofort ins Couronne wandern und sicher nicht zu einem Andern!» [H+M U, Netz 9]

Wir freuen uns auf das nächste Netztreffen bei Euch. Merci Martin, Dir und Deinem Team

Daniel Karrer, Netzmeister



Alpenlachs-Tatar aus Lostallo
Badischer Spargel, Zitrone

Lago Maggiore-Zander
Brunnenkresse, süss-saure Karotten

Tortelloni im Bouillabaisse-Sud

Bremgartner Saibling
Sauce Choron, Kartoffelwaffel
gegrillter grüner Spargel

Himbeertörtchen «La Couronne»

Netztreffen Netz 19, Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein am 10. Juni 2023

Schlössli Sax, Sax



Nordseekrabben
Räucherforelle, Apfel
Oona Caviar, Blini

Oktopus, Spargel

Hummerbisque

Eglifilets, Bohnen
Pommes Château

Erdbeeren, Holunder



Der Sommer ist da! Zum ersten Mal konnten wir ein Netztreffen im Schlössli Sax unter den Platanen auf der Terrasse durchführen. Zum Apéritif im Garten wurden Krabben, Forelle und Kaviar gereicht, begleitet vom einheimischen Schaumwein Gonzen Brut Rosé.

Das von Chef Jim Billet kreierte Menu war abwechslungsreich, perfekt zubereitet und schön angerichtet. Der Oktopus wurde als Salat mit einheimischen Spargeln serviert. Überaus schmackhaft war die Hummerbisque mit dem Raviolo, ebenso mit Schweizer Eglifilets. Abgerundet wurde das Essen mit einer Komposition aus einheimischen Erdbeeren und Holunder.

Ein grosses Dankeschön an das Team vom Schlössli Sax!

Markus Krüger, Netzmeister



Netztreffen Netz 20, Engadin/Mittelbünden am 17. Juni 2023

Schlosshotel Chastè, Tarasp

Zeus hat die Engadiner gern. Wieder liess er es zu, dass der wunderbare Apéro auf der Terrasse genossen werden konnte. Bereits da, wurde den «Chastè-Neulingen» gezeigt, was sie erwartet. Ein herzliches Dankeschön für den wunderbaren, offerierten Apéro.

Dieses 6-Gang Menu war ein Traum. Jede Zutat konnte man spüren, ohne dass ein Geschmack vorherrschte. Da die Augen mitessen, war auch das Optische fantastisch. Küchenchef Andreas Heidenreich und sein Team verstehen ihr Handwerk. Besser geht's nicht.

Vorzüglicher Service, gut gelaunte Gäste, ein sehr gelungener Abend.

An dieser Stelle bedanke ich mich herzlich für die wunderbare Gastfreundschaft die im Chastè von allen gelebt wird, Büro, Küche, Service, Etagenservice alle tragen zu diesem Erfolg bei. Wir hoffen auf viele weitere Jahre. Grazcha fich

Vreni Jost-Streiff, Netzmeisterin



Jakobsmuschel
Wassermelone, Meereskräuter

Lachsforelle
Gurke-Yuzukosho-Buttermilch

Südafrikanische Languste
Karotten-Bisque, Passionsfrucht

Zander
Spinat-Erbesen,
Vin Jaune, Morchel, Estragon

Engadiner Honig
Nektarine, Amaretti, Rosmarin



Netztreffen Netz 10, Luzern am 17. Juni 2023

Hotel Winkelried, Stansstad

Bei Wolfgang Gehrig und Oliver Bark fühlt man sich gleich zu Hause. Der Apéro mit den passenden Getränken und der traumhaften Kulisse waren ein perfekter Start für dieses wunderbare Netztreffen. Vielen herzlichen Dank an das ganze Team, welches uns top betreut hat. Die Stimmung war schon fast familiär und ausgelassen. Das Dinner, sehr fein abgestimmt und das Highlight, eine Bouillabaisse aus dem Vierwaldstättersee mit Felchen, Zander und Flusskrebse, grossartig. Die Vorspeise und das Dessert waren eine reine Gaumenfreude. Die servierten Gänge waren optisch und geschmacklich wunderbar. Es war eine Freude, dieses Netztreffen zu geniessen. Wir von

der Tafelgesellschaft, freuen uns auf das nächste Mal in Stansstad. Auf Oliver Bark und seiner Mannschaft, die gebührend verdankt wurden, ist Verlass.

Fabrizio Gessa, Netzmeister



Tatar vom geräucherten Aal auf Portulak

Bouillabaisse
aus dem Vierwaldstättersee

Heiss geräucherter Lachs
Basilikumsauce mit Spargel
Kartoffel-Selleriegratin

Schokoladen-Parfait mit Minzsauce



Tafelübergabe Netz 17, Oberer Bodensee/St. Gallen/Appenzell am 17. Juni 2023

Dorfhus Gupf, Rehetobel

Freude herrscht, wir haben ein neues Goldfischrestaurant! Sonnenschein pur, ein strahlendes Gastgeberpaar und eine gutgelaunte Gesellschaft, so starteten wir zur Tafelübergabe im Dorfhus Gupf. Da unser Netzmeister Marcello in den Ferien weilte, führte ich in meiner Funktion als Vize-Netzmeister durch den Anlass. Nach dem Apéro und der Begrüssung auf der Terrasse, gaben wir uns in das

wunderschöne Restaurant und warteten gespannt auf das Menu. Da in der Gaststube ein Grill steht, konnten wir zusehen, wie darauf Fisch und Fleisch gegart wurden. Der Alpenzander vom «Grillworks»-Grill schmeckte vorzüglich; das ganze Menu wurde appetitlich angerichtet serviert. Die Gesellschaft bedankte sich beim Dorfhus Gupf-Team für die hervorragende Leistung mit einem kräftigen Applaus. Nach dem Hauptgang

zelebrierte ich mit Tafelmeister Hansjürg Gugger die Tafelübergabe. Die glücklichen Gastgeber nahmen die Tafel entgegen und montierten sie umgehend an der Hauswand. Mit dem Dessert wurde der Anlass abgeschlossen und die «Goldfische» freuen sich bereits jetzt schon auf das erste Netztreffen in diesem neuen Goldfischbetrieb.

Viktor Styger, Vize-Netzmeister



Forellenroulade
Fenchel, Zwiebeln, Dill
Frischkäse

Fisch-Cassoulet
Wolfsbarsch, Muscheln, Rouille

Alpenzander vom
«Grillworks»-Grill
Pomodori Secchi, grüner Spargel
Ostschwiizer Pommes Frites

Brownie
Vanille Glacé, Appenzeller-Rahm





Jubiläums-Netztreffen Netz 12, Zuger-/Ägeri-/Lauerzer-/Urnersee am 24. Juni 2023

Seerestaurant Bellevue, Brunnen



Seit 15 Jahren ist Andreas Schmid als Gastgeber bei der Tafelgesellschaft. Irene durfte als Gast-Netzmeisterin aus dem Netz 13 dieses Jubiläums-Netztreffen organisieren und die Gäste aus dem Netz 12 betreuen.

Der offerierte Apéritif mit dem Domaine de Valmont/VD und die Gersauer Käsekuchen-Häppchen fanden bei ausgebuchtem Anlass regen Absatz.

Das 5-Gang-Jubiläums-Fisch-Mahl war, bei sehr sommerlicher Temperatur unter Sonnenschirmen direkt am See, ein absoluter Genuss.

Bruno Keist als Tafelherr übergab die Jubiläums-Urkunde und die dazugehörigen Flaschen anlässlich des 15-Jahre-Jubiläums an Andreas Schmid.

Der Applaus und das herzliche Dankeschön galt auch dem ganzen Team in der Küche und dem tadellosen Service!

Monika Timme, Vize-Netzmeisterin



Hausgemachtes Riesling- und Merlotschaumsüppchen
hausgemachte Chnobliröbli

Zartes Fischbouquet

Gefülltes pochiertes Felchenfilet
gebratenes Zanderfilet, Safran-
Champagnerrahmsauce
frische Eierschwämmli

Zitronensorbet mit rotem Vodka

Marco's Dessertträumli

Netztreffen Netz 15, Schaffhausen/Rhein am 24. Juni 2023

Kundelfingerhof, Schlatt TG



Lachforellentatar, Gurke,
Kräutersalat, Senf

Momo, Hummer-Essenz, Saubohnen,
Zitronengras

Forellenfilet, Rhabarber vinaigrette,
gegrillter Grünspargel

Zitronentarte, Fior di Latte-Glace

Bei herrlichem Sommerwetter konnten wir auch dieses Jahr unser Netztreffen im Kundelfingerhof durchführen.

Das erste Mal konnten wir den Apéro auf der lauschigen Terrasse des Event-



Neubaus am Fischweiher geniessen. Sonja und Dani Witzig vom «Weingut Lindetröpfli» verwöhnten uns mit einer feinen Weinprobe.

Obwohl eine grosse Anzahl Goldfische im neuen Saal Platz nahmen, war der Raum noch nicht voll ausgelastet. Auch für grosse Events empfiehlt sich der neue Saal.

Rico Polla, der Inhaber des Kundelfingerhofes, nahm am ganzen Netztreffen teil und stellte uns die Erweiterung des Betriebes vor.

Die kompetente Würdigung und Verdankung des vorzüglichen Fischmahls erfolgte wiederum sehr kompetent durch den Vize-Netzmeister Marcel Holenstein.

Willi Keller, Netzmeister



Netztreffen Netz 12, Zuger-/Ägeri-/Lauerzer-/Urnersee am 5. Juli 2023

Restaurant Sternen, Walchwil

Wegen beschränkter Platzzahl wurde das Netztreffen doppelt durchgeführt, am Mittag unter Leitung von Vreny und Pedro Gruber-Meier und am Abend unter Leitung unseres Tafelmeisters Hansjürg Gugger, dessen Gäste Michael und Adriana (von Goldfisch-Partner «Seven Seals») uns mit einer Whisky-Degustation verwöhnten. Leider erlaubte es dieses Mal das Wetter nicht, Apéro und Essen im schönen Platanengarten am See durchzuführen. So kamen einmal auch die altherwürdigen Wirtsstuben zu Ehren. Die Apérohäppchen wurden angenehm begleitet von einem Riesling aus Rheinhessen. Nachdem das Viergang-Menu, begleitet von Bielersee-Weinen von «Silou Wines Tschanz», Auge und Gaumen erfreut hatte, durften Küchen- und Serviceteam den verdienten Applaus entgegennehmen.

Pedro Gruber, Vize-Netzmeister



Graved Saibling, Hünenberger-Tomaten

Gotthard-Zanderfilet, Limetten,
Dill, Blumenkohl

Heilbutt, Miesmuscheln, Safran
Kartoffelwürfel, Fenchel

Hünenberger-Erdbeeren
Chantilly, Meringue

Jubiläums-Netztreffen Netz 08, Basel und Umgebung am 7. Juli 2023

Restaurant Walliser Kanne, Basel



Lachstatar, Toast, Butter

Hummersuppe

Forellenfilets gebraten
Salzkartoffeln, Spinat

Schokoladenmousse
Schlagrahm



Das dritte Jubiläums-Netztreffen im diesem Jahr fand im Restaurant Walliser Kanne, Basel, statt. Auf Grund der Sommerferien und dem Treffen an einem Freitag-Mittag waren wir nicht ganz so viele Mitglieder wie üblich, aber trotzdem eine stattliche Anzahl Fischliebhaber. Das Lachstatar, die Hummersuppe wie auch das Forellenfilet waren hervorragend und wurden von allen gleichermassen gerühmt. Mit der Übergabe der Jubiläums-Urkunde an den Geschäftsführer Peter Weis (Inhaber Joseph Schüpfer hatte sich entschuldigt) rundeten wir den wunderbaren Event ab.

Dominique Brändle, Netzmeister



Netztreffen Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland am 7. Juli 2023

Seehotel Beinwil am See

Schon wieder ein kulinarisches Erlebnis mit allen Sinnen. Schlemmen mit einem Fisch-Barbeque. Einheimische Fische und Meeresfische in allen Variationen. Genossen haben wir nicht nur das Essen, sondern auch die tolle Gesellschaft, die den Abend noch schöner gemacht hat. Freunde von anderen Netzen durfte ich in traumhafter Atmosphäre begrüßen. Besonders Gäste, die es so schön fanden, dass sie das Anmeldeformular zum Beitritt gleich unterschrieben haben. Wenn das kein



Beweis für einen gelungenen Abend ist. Willi und Christine danken wir ganz herzlich für die Gastfreundschaft und den sehr gemütlichen Abend. Ich freue mich jetzt schon auf das nächste Jahr, denn da werden wir den Apéro auf einem Hallwilersee-Schiff geniessen. Danke herzlich.

Monika Fischbacher, Netzmeisterin



Fischbarbeque

Saibling von Römerswil
Tessiner Zander
Hecht vom Hallwilersee
Doraden
Meerwolf (Loup de Mer)
Thuna rot
Riesencrevetten

Hummercrème, Hollandaise
Chimichurri, Knoblauchöl

Sommerdessert

Grotto-Forellen GmbH

Traditionell geräucherte Fischspezialitäten aus Kleinwangen/LU

Wir sind ein familiäres Team, welches seit 2016 im Luzerner Seetal mit Leidenschaft und in Handarbeit die eigenen Salmoniden filetiert, vorbereitet, räuchert und für den Verkauf bereitstellt.

Unsere Kernkompetenz ist die traditionelle Fisch-Räucherei, welche mit Holzkohle und feinstem Buchenmehl betrieben wird. Durch unser Heissräucherverfahren erreichen wir eine Haltbarkeit von bis zu 8 Wochen im Kühler.

Um unser Sortiment zu erweitern, arbeiten wir mit diversen Berufskollegen aus der Region zusammen.

Sie möchten uns und unsere Produkte näher kennenlernen, degustieren oder direkt bei uns einkaufen? Gerne begrüßen wir sie in unserer kleinen und feinen Produktionsstätte.



www.grotto-forellen.ch

Grotto - Forellen GmbH

- Heissgeräuchte Fischspezialitäten
- Frischfisch
- Seetaler Forellenknusperli
- Filetierkurse
- Auftragsräucherei

Traditionelle
Fischräucherei

Transgourmet/Prodega und der Schweizer Kochverband suchen wieder die beste Kochlernende/den besten Kochlernenden der Schweiz im 2. oder 3. Lehrjahr. Wer tritt die Nachfolge von «gusto23»-Siegerin Angela Künzler (Restaurant Panorama Hartlisberg, Steffisburg) an?



Auch bei der neusten Ausgabe erwarten die Teilnehmenden tolle Preise:

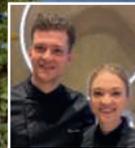
1. Preis 2 Wochen **Phuket**

Kücheneinblicke bei Yannick Hollenstein im «L'Arôme by the Sea»



2. Preis 1 Woche **Europa-Park**

Kücheneinblicke bei Juliana Clementz und Ties van Oosten im Fine Dining Restaurant «Eatrenalin» und in weiteren Küchen



3. Preis 1 Woche **Rougemont**

Kücheneinblicke bei Benoît Carcenat im Hotel Restaurant Valrose



4. Preis sknife-Messerset



Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch ist stolz, auch in diesem Jahr als Silber-Partner mit dabei zu sein!

Alle Informationen zur Schweizer Meisterschaft für Kochlernende:



@gustowettkochen



**TRANS-GOURMET
PRODEGA**



Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur am 8. Juli 2023

Restaurant Steinfels, Ellikon a. d. Thur

Nach drei Jahren, damals zum 20-Jahre-Jubiläum, hiess uns Ernst Oertli im umfassend umgebauten Restaurant mit nun offener Küche zum «Wiedereröffnungs-Netztreffen» liebenswürdig willkommen.

Die laufend frisch zubereiteten Häppchen à la Steinfels (mit den legendären hausgeräucherten Forellen) zum Apéro fanden reissenden Absatz. Der von «New Sales Ways», Bassersdorf, offerierte

Riesling-Silvaner passte hervorragend dazu. Herzlichen Dank!

24 Teilnehmende genossen das 5-Gang-Gourmet-Mahl sehr. Mit lediglich drei Helferinnen haben Küche und Service reibungslos funktioniert. Hut ab!

Die anschliessende Besichtigung der nahegelegenen Trüffel-Farm hat uns sehr beeindruckt.

Monika Timme, Vize-Netzmeisterin



Lachs Panna cotta auf Blattsalat

Fischsüppchen

Leicht gedämpfter Saibling Blattspinat, Trüffelstock

Kross gebratener Zander mit rotem Thai-Curry

Eiscafé Steinfels

Anzeige

TIME DOESN'T MATTER - TASTE MATTERS

SEVEN SEALS ZODIAC LINE

THE AGE OF SCORPIO SEVEN SEALS SINGLE MALT WHISKY

THE AGE OF TAURUS SEVEN SEALS SINGLE MALT WHISKY

THE AGE OF AQUARIUS SEVEN SEALS SINGLE MALT WHISKY

TIME FOLDED QUALITY SINGLE MALT WHISKY

7SEALSWHISKY.COM

REIS
Nachhaltigkeit vom Saatgut bis zum Konsumenten

ESSIG
in seiner natürlichen Geschmacksvielfalt

REISMÜHLE ⁺ **NUTREX**
www.reismuehle-nutrex.ch

MÖHL
Das Beste aus dem Apfel



Jubiläums-Netztreffen Netz 14, Zürichsee/Oberland am 14. und 16. Juli 2023

Wirtschaft zur Burg, Meilen

Wie gewohnt wurde das Netztreffen zweimal durchgeführt am Freitag-Abend und am Sonntag-Mittag. Leider erlaubte es die unsichere Wetterlage nicht, das Netz-Essen im schönen Garten zu servieren. Die feinen Apéro-Häppchen wurden passend begleitet von einem Riesling × Madeleine Royale (früher irrtümlich als Riesling × Sylvaner bezeichnet). Turi Thoma hatte einen 50 kg-Wels erhalten und zauberte daraus gleich zwei Gänge auf den Tisch, die uns alle begeisterten. Der Riesenwels wurde würdig begrüsst mit dem Goldfisch-Fanfarensignal. Alle Gänge wurden von sehr passenden Weinen begleitet und konnten Auge und Gaumen entzücken. Leider ist das 5-Jahre-Jubiläums-Netztreffen wahrscheinlich auch das letzte,

denn Turi Thoma wird Mitte 2024 den Betrieb aufgeben. Also unbedingt bis dann privat noch hingehen und geniessen!

Pedro Gruber, Vize-Netzmeister



Hausgeräucherter Riesenwels
Felchenfilet Graved Style
Wasabi-Gurken, Senfglacé

Raviolo Schleienfüllung
Süsskartoffel, Kräutersauce

Pochierter Riesenwels
Grillgemüse, Safranemulsion
Konfierte Tomatenzunge,
schwarzer Knobli

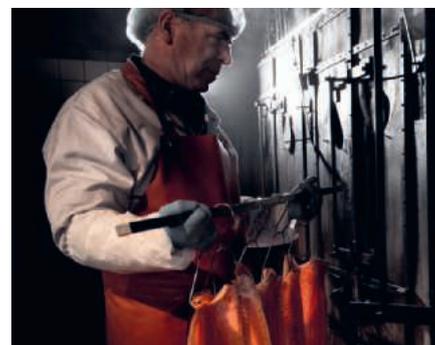
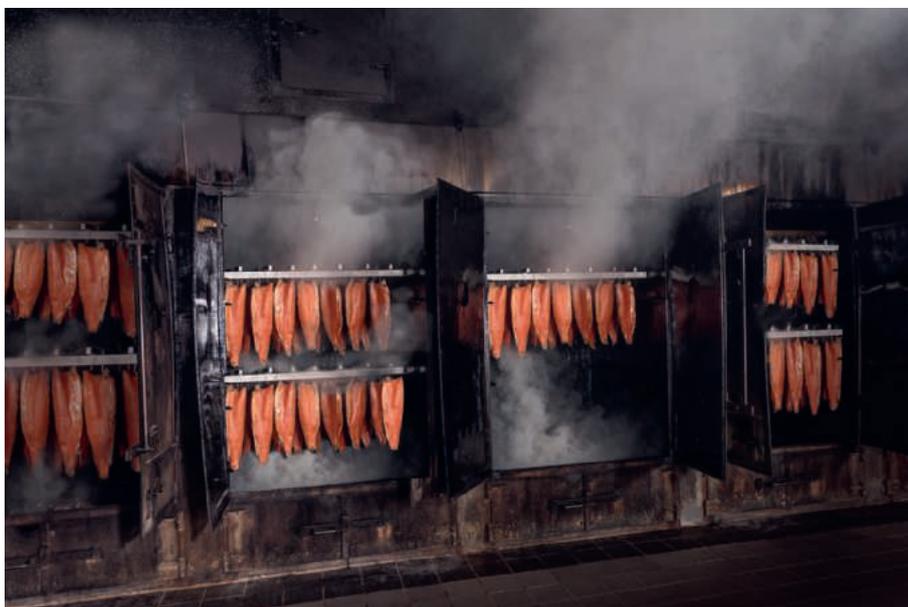
Costa Rica-Vanille mousse
Sommerbeeren





Räuchermanufaktur Dyhrberg

Meer als nur Rauchfisch – auch Ihr Spezialist im Seafoodbereich




Dyhrberg

ECHT · GENUSS · HANDGEMACHT
Erste Lachsräucherei der Schweiz



Wir sind überzeugt, dass Genuss Balsam für die Seele ist. Wir stellen von Hand Delikatessen im Holzofen her. So entstehen beste Räucherfische in der ersten Lachsräucherei der Schweiz. Eine einzigartige Erfolgsgeschichte des Holzofenlachs, dem vielleicht besten Rauchlachs der Welt.

Pioniergeist und viel Engagement zeichneten die jungen Unternehmer aus,

als sie im Jahre 1965 begannen, Lachs nach alter nordischer Tradition in der Schweiz zu räuchern. Beste Qualität und keine Massenware (wie 95% der im Markt erhältlichen Produkte) – das sind die Kernpunkte und Philosophie von Dyhrberg. Lassen Sie sich verwöhnen von dieser einzigartigen Gaumenfreude. Swissness pur.

Dyhrberg ist nicht nur Ihr Spezialist im Rauchfischbereich, sondern verfügt

über ein vielfältiges Sortiment von tiefgekühlten Meeresfrüchten und Krustentieren. Vorteile von diesen tiefgekühlten Schätzen sind: Einzel/lose gefroren, vielfach bereits filetiert und immer verfügbar. Kein Verlust, genaue Kalkulation und hygienisch auf der sicheren Seite. Unsere Verkaufsspezialisten beraten Sie gerne.

www.dyhrberg.ch

Anzeige



JUWELIER + GOLDSCHMIED
DEMUTH
STREHLGASSE 8 | 8001 ZÜRICH
TELEFON: 044 211 50 91



THE SWISS HOUSE OF ICE
Mister Cool
EST. 1987
mistercool.ch

Mister Cool – Ihr kreativer Glaceproduzent



Nur das Beste für die Schweizer Dessert-Tradition

Vermicelles verkörpert wahre Schweizer Dessertkultur. Besonders während der Herbst- und Wintermonate findet sich die Süssspeise ganz oben auf der Dessertkarte und vorne in der Bäckereiauslage. Die Firma Louis Ditzler AG beliefert die Gastronomie und die Bäckerei-Confiserie-Branche mit Marroni-Produkten, auch in Bio-Qualität, die sie zum Herstellen ihrer Vermicelles-Kreationen brauchen.

Die Hügel des Terminio-Cervialto Gebirges, westlich der Grossstadt Neapel, gehören neben der Region Terras de Trás-os-Montes im Nordosten Portugals und dem schweizerisch-italienischen Bergell zu den fruchtbarsten Anbaugebieten der Edelkastanie «Castanea sativa». Vor Ort werden die Marroni als

sonnengereifte Früchte sorgfältig von Hand geerntet, nach Grösse sortiert, im Feuer geschält und anschliessend tiefgefroren.

Nach dem Transport in die Schweiz übernimmt die Louis Ditzler AG die Rohprodukte und verarbeitet sie zu einer feinen Masse, die sie mit weiteren Zutaten veredelt. Mit Leidenschaft und Know-how entsteht so unter anderem das bekannte, frische und genussfertige Vermicelles Royal – wahlweise mit oder ohne Kirsch, das gekühlt angeboten wird.

Dank der Ditzler Marroni-Produkte können Köche, Patissiers und Confisereure die saisonal steigende Nachfrage mit Leichtigkeit bedienen und einzigartige süsse Meisterwerke schaffen.



DITZLER

Louis Ditzler AG, 4313 Möhlin
www.ditzler.ch



Schlicht perfekt. Geniessen Sie die Hauspezialität des Ristorante Bianchi in Ihren eigenen vier Wänden.

BRANZINO ALLA SENAPE

Zutaten für 1 Portion:

Wolfsbarschfilet	200 g	Butter	20 g
Sonnenblumenöl	50 g	Spinat	200 g
Fischfond	1 dl	Knoblauch	5 g
Vollrahm	1 dl	Olivenöl	50 cl
Senf mild	15 g	Gemüsebouillon	80 cl
Pommery Senf	15 g	Salz und Pfeffer	

In einer Pfanne Schalotten mit etwas Butter bräunen und mit Pommery Senf und normalen Senf sowie Vollrahm zur Sauce mischen. In der Zwischenzeit die Wolfsbarschfilets vorbereiten, salzen und grillieren. Auf einem Teller mit Spinat und der vorbereiteten Sauce anrichten. Dazu passt schwarzer Venere-Reis.

WEINTIPP

Plenio – Castelli di Jesi Verdicchio Riserva docg, classico Umani Ronchi, Marche





Netztreffen Netz 20, Engadin/Mittelbünden am 15. Juli 2023

Restaurant Murtaröl, Plaun da Lej

Der Hitze entflohen ins schöne Engadin. Vor 40 Jahren hat Grossmutter Eugenia im Murtaröl gekocht. Dies wurde zum Thema des heutigen Abends: Vor 40 Jahren, 1983 ...

Antonio Walther und sein Koch, Giuseppe Negri, haben das Thema perfekt umgesetzt.

Es ist immer eine grosse Freude, den Apéro am See mit der imposanten Bergkulisse zu geniessen. Herzlichen Dank für den gesponserten Apéro.

Die gemütliche Runde hat diese nachgekochten Speisen sehr geschätzt. Auch vor 40 Jahren wusste Nonna Eugenia was gut war.

Ein herzliches Dankeschön an alle Beteiligten. Der gute Service, die super Arbeit in der Küche und die positive Art von Antonio, die ein Netztreffen immer zum Gelingen bringen. Grazcha fisch

Vreni Jost-Streiff, Netzmeisterin



Pochiertes Saiblings-Filet
Nüsslisalat, Hausdressing

Handgemachte Ravioli
mit Süsswasserfisch-Füllung

Schweizer Eglifilets im Bierteig
Sauce Tartar

Leicht panierte Forellenfilets
alla Eugenia, Kapern-/Zitronensauce
Kartoffel, Gemüse

Namaycush-Filet (Silsersee)
im Blätterteig, Sauce Hollandaise
Wildreis, Gemüse

Glacésoufflé
Vanille-Eis, Waldbeeren



Anzeige

SWISS LACHS
pure alpine salmon

Frischlachs-Filet in bester Sashimi-Qualität

Lokale Produktion, umweltfreundlich,
antibiotikafrei, stress- & parasitenfrei

CEPOSA
Antipasti & Co.

ceposa.com



Entdecken Sie unseren GARDEN GOURMET VUNA!

Veganer Salade Niçoise mit Vuna™



Unser GARDEN GOURMET Vuna ist eine grossartige vegane Alternative zu echtem Thunfisch, denn er ist komplett fischfrei. Der GARDEN GOURMET Vuna wurde speziell für den Foodservice Bereich entwickelt, ist direkt verzehrfertig und ideal für alle traditionellen Thunfischanwendungen, wie zum Beispiel für Pizza, Salate, Sandwiches oder Wraps.

Bereiten Sie einen leckeren Veganen Salade Niçoise mit unserem Garden Gourmet Vuna zu. Nehmen Sie hierfür Mesclun Salat, Kartoffeln, Tomaten, grüne Bohnen, Peperoni, Oliven, Radieschen, rote Zwiebeln, sowie Schnittlauch. Waschen Sie alle Zutaten und kochen Sie die Kartoffeln und Bohnen nach englischer Art. Schneiden Sie anschliessend alle Elemente in mundgerechte Stücke und richten Sie die Salatzutaten getrennt an. Servieren Sie dazu eine Vinaigrette aus Olivenöl, Aceto Bianco, Salz und Pfeffer als Beilage. Bon appétit!



Salade Niçoise mit GARDEN GOURMET

www.nestleprofessional.ch



Zutaten:

- 500 g Garden Gourmet Sensational Vuna
- 600 g Kartoffeln
- 500 g Mesclun Salat
- 400 g Tomaten
- 300 g grüne Bohnen
- 200 g Peperoni
- 150 g Oliven, entkernt
- 100 g Radieschen
- 100 g rote Zwiebeln
- 100 g Schnittlauch
- 6 dl THOMY® Olivenöl
- 1,5 dl THOMY® Aceto Bianco
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Vorbereitung:

1. Vinaigrette: Mischen Sie alle Zutaten zusammen bis eine glatte Vinaigrette entsteht
2. Waschen Sie alle Zutaten
3. Kochen Sie die Kartoffeln und die grünen Bohnen nach englischer Art
4. Kartoffeln, Tomaten, Peperoni würfeln
5. Schneiden Sie die grünen Bohnen in Stäbchen, die Radieschen in Viertel, die Zwiebeln in dünne Ringe und hacken Sie den Schnittlauch fein
6. Richten Sie die Salatzutaten getrennt an
7. Servieren Sie die Vinaigrette als Beilage



Der Mamito Mehrwert

Ressourcen schonen, Kosten senken und perfekt frittieren

Natürlich – Pommes, Fischknusperli und Nuggets! Wer würde beim Frittieren nicht an die goldenen Klassiker denken.

Doch denkt man auch automatisch an das Thema Nachhaltigkeit? Die Trioleine GmbH macht eine Ausnahme: «Als Expertin in Sachen Frittierprozesse haben wir durch die Mamito Methode eine Möglichkeit geschaffen, nicht nur die Qualität zu steigern, sondern auch Geld und Ressourcen zu sparen» meint Thomas Indermühle, der in der Branche bereits «Frittier-Guru» genannt wird.

«Gesünder frittieren ist kein Widerspruch mehr. Wir beweisen unseren Kunden, dass mit der Mamito Methode auch knuspriger, konstanter, kostengünstiger, und sparsamer frittiert werden kann. Dies vermitteln wir interessierten Gastronomen jeweils bildlich und mit verständlichen Schulungen und Wissens-Transfer.»

Mit dem zertifizierten Premium Frittieröl Mamito Extra, in Kombination mit dem veganen Vitaminzusatz Mamito Kombi, sowie dem passenden Equipment wird eine Ölstandzeit von über 100 Stunden ohne weiteres möglich. Zum Vergleich: Herkömmliche Frittieröle verlieren spätestens nach 20–30 Heizstunden stark an Qualität und müssen gewechselt werden.

Das bis zu dreimal weniger Frittieröl gewechselt werden muss, kommt der Umwelt gleich mehrfach zugute. Denn wer weniger Öl verbraucht, sorgt für die Schonung wertvoller natürlicher Ressourcen. Der Logistikaufwand und Verpackungsmüll verringern sich in der Folge ebenso. Und der CO₂-Ausstoss reduziert sich damit an jeder Stelle der Wertschöpfungskette.

Was sich demgegenüber nicht verringert, ist der Geschmack. Denn durch den Einsatz des Premium Frittieröls Mamito Extra und/oder des Vitaminzusatzes Mamito Kombi, kommt der Eigengeschmack der Speisen besonders gut zur Geltung. Die Mamito Produkte sind vegan, frei von Palmöl und kommen ohne



Mamito KOMBI im 2 und 5 Liter PE Kanister mit praktischem Handdosierer. Als Zusatz für jedes pflanzliche Frittier- und Bratöl. Einfacher geht es nicht!

synthetische Zusatzstoffe aus. Die passende Ölmesstechnik, der richtige Filterungsprozess und die Vermittlung der modernsten Erkenntnisse sind weitere Bestandteile der Mamito Methode. Das Zusammenspiel all dieser Komponenten garantiert eine gleichbleibend hohe

Frittierqualität und sorgt für perfekte Ergebnisse vom ersten bis zum letzten Frittiervorgang. Maximaler Geschmack, Ressourcen schonen und den Geldbeutel entlasten – Trioleine GmbH macht es möglich. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.



Premium Frittieröl Mamito EXTRA Suisse Garantie- hochwertiges Schweizer Rapsöl mit dem Zusatz Mamito Kombi als fertige Öl-Mischung. Einfüllen, frittieren, profitieren!

TRIOLEINE GmbH

Competence in Frying
Thomas Indermühle
Brodheiterstrasse 85, 4663 Aarburg
info@trioleine.ch
+41 79 835 37 39
www.trioleine.ch





Netztreffen Netz 05, Bielersee/Solothurn am 22. Juli 2023

Gasthof Brücke, Hagneck



Hecht-Trilogie

Geräuchertes Bielersee-Felchenfilet
Buttertoast, Meerrettichschaum

Apfel-Ingwersuppe
Seesaibling, Koriander

Lachsterrine im Gemüsemantel
Kräutersauce, Blattsalat

Zander-Tournedos, Jakobsmuschel
Avocado-Limettencreme
Safrannudeln

Blaubeer-Muffins
Joghurtglace, Himbeercreme



Angenehmes Sommerwetter, eine schöne Dekoration und toll eingedeckte Tische empfangen die Goldfische zum Netztreffen an der Aare. Neben dem bekannten weissen «Burgerwy» von Fredy Marolf aus Erlach, fand vor allem der «PriSecco Cuvée 23», alkoholfrei, grossen Zuspruch.

Das ganze Fischmahl war ein Feuerwerk für Gaumen und Augen. Die Speiseabfolge ein Gedicht. Auch die Stimmung unter den Goldfischen war

entsprechend und viele neue Bekanntschaften wurden geschlossen.

Zum Schluss ein Zitat aus dem Netzmeister-Gästebuch:

«Im fremden Netz zu fischen hat sich mehr als gelohnt, es war ein kulinarischer Höhenflug, wir kommen wieder.

Vreny & Pedro Gruber-Meier, NM und VNM Netz 14/18».

Merci Ueli und Team, wir freuen uns auf das nächste Jahr!

Daniel Karrer, Netzmeister



Rezept: Pochierter Dorsch mit Panko-Buttersauce

Zubereitung

1.) Schalotten in kleine Würfel schneiden, Petersilie fein hacken und Zitrone auspressen. 2.) Kartoffeln schälen, halbieren und ca. 15-20 Minuten in kochendem Wasser garen. Karotten schälen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und nach ca. 10 Minuten zu den Kartoffeln geben. Broccoli in Röschen teilen, und ca. 5 Minuten mitgaren. Peperoni in kleine Stücke schneiden. 3.) Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Peperoni in etwas erhitzter Butter andünsten, Bouillon zufügen und ca. 5 Minuten garen. 4.) In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen, Schalotten dazugeben, anschwitzen, herausnehmen und warm stellen. Panko-Paniermehl in dem übrigen erhitzten Öl bei kleiner bis mittlerer Hitze langsam rösten, bis es goldbraun wird. Restliche Butter zugeben und schmelzen lassen. Die angeschwitzten Schalotten, Petersilie und Zitronensaft dazugeben und mit Sojasauce und Pfeffer würzen. 5.) Dorschfilet in 4 Stücke schneiden und pochieren. Die Kartoffel-Gemüsemischung auf Tellern anrichten, das Dorschfilet darauflegen, mit der Panko-Buttersauce beträufeln und servieren.

Zutaten für 4 Portionen

- 2 Schalotten
- ¼ Bund Petersilie
- 1 kleine Zitrone
- 8 kleine Kartoffeln
- 2 Karotten
- 1 Broccoli
- 1 gelbe Peperoni
- 60 g Butter
- ca. 50 ml Gemüsebouillon
- 3 EL Pflanzenöl
- 2-3 EL Kikkoman Panko-Paniermehl
- 5 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
- frisch gemahlener Pfeffer
- 600 g Dorschfilet (ohne Haut)



Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee/Thurgau am 22. Juli 2023

Residenz Seeterrasse, Öhningen



Gebeizte Lachsforelle
Muskateller Melonenkugeln

Mousse von geräuchertem
Unterseeefelchen
Wiesenkräutersalat/Kaviar

Confiertes Unterseeegglifilet/Tempura
Rheinbarbe/Risotto
Frische Pfifferlinge/Pistaziensauce

Atlantik Rochenflügel
Blattspinat/Trüffelpüree/Safransauce

Unterseehechtfilet
Nicoise/La Ratte-Kartoffeln

Variationen von Wangener Aprikosen



Was aus der Küche und vom Service geboten wurde, begeisterte 65 zufriedene Gäste. Dank der guten Zusammenarbeit mit den Berufsfischern, konnte, trotz der schlechten Fangquote, fast jeder Gang aus einheimischen-Wildfang-Fischen zubereitet werden. Die Weinbegleitung vom Weingut Dr. Heger, ein Synonym für grosse Weine von Itringen am Kaiserstuhl, sowie der offerierte Apéro, rundeten diesen kulinarischen Nachmittag ab. Die Residenz Seeterrasse ist eine Familie, Harald Leissner ein super Patron. Es klang: «Gäste haben wir genug, Personal viel zu wenig und die Einkehrenden dürften mehr Geduld zeigen, das Ge-

botene mehr schätzen. Die Mitarbeitenden geben das Beste». Das ist die Meinung des Schreibenden. Aber ob als Organisator oder Gast, es sind immer großartige Anlässe im Netz 16.

Erich Messmer, Ehrenfisch



Anzeige

ROTOR

Lips



Diese und weitere Weine finden Sie auf casadelvino.ch

Ihr Partner im Abhol- und Belieferungsgrosshandel für die Gastronomie.

Belieferungsgrosshandel:
0848 000 501
webshop.transgourmet.ch

Abholgrosshandel:
031 858 48 48
transgourmet.ch

TRANSGOURMET PRODEGA



Der Goldfisch-Chat

Hansjürg Gugger im Gespräch mit Werner Häcki, Goldfisch-Gastronom im Restaurant Sternen, Buochs

Das Hotel und Restaurant Sternen in Buochs ist über die Landesgrenzen hinaus bekannt für seine Wild- und Fischspezialitäten. Zubereitet und teilweise sogar selbst gejagt werden diese von Gastronom Werner Häcki. Wir sprechen mit ihm über die Jagd, Wildgerichte und seine Fischzucht.

Jäger seit Generationen

Schon als Kind ging Werner Häcki mit seinem Vater in Engelberg auf die Jagd. Eine Leidenschaft, die ihn bis heute begleitet. In der Freizeit, aber auch in der Küche. Dort bereitet er Wild- und Fischgerichte zu, für die der Landgasthof Sternen in Buochs im gesamten deutschsprachigen Raum bekannt ist. Das Wild dazu stammt aus der eigenen Jagd sowie von zahlreichen Jägern und Jagdgesellschaften aus der Zentralschweiz und dem Kanton Aargau. Allgemein setzt der gelernte Metzger und Koch wenn immer möglich auf Produkte aus der Region, vom Lamm und Kalb über den Sbrinz bis hin zu den Saiblingen. Letztere wachsen in den eigenen Fischteichen in Engelberg auf. Die Fischzucht gehörte einst Werner Häckis Eltern, jetzt seinem Bruder. Auch dies eine Familientradition.

Gastronomen seit Generationen

Was für Werner Häcki (56) die Jagd und Fischzucht, ist für Susanne Häcki (52) die Gastronomie. Schon ihre Eltern wirteten im Hotel Sternen, das im 17. Jahrhundert zum ersten Mal urkundlich erwähnt wurde und damit das älteste Restaurant in Buochs ist. Seit gut 30 Jahren führen Werner und Susanne Häcki den Landgasthof. Er ist für die Küche und den Einkauf zuständig, sie für alles andere, von den rund zehn Mitarbeitenden und Lernenden über den Service bis zum Büro. Zwölf Hotelzimmer und 65 Plätze im Restaurant bietet der Gilde-Betrieb, hinzu kommen ein Stübli mit 24 und ein grosser Saal mit 180 Plätzen. Es ist der grösste Saal in der Nidwaldner Gemeinde am

Vierwaldstättersee und damit auch regelmässiger Treffpunkt für die Dorfbewölkerung. Gleich wie der Stammtisch im Gasthof. Und so mischt sich die lokale Bevölkerung mit Gästen von weit her. Darunter Übernachtungsgäste auf der Fahrt vom Norden in den Süden oder umgekehrt. Und viele Feinschmecker, die extra für die Wild- und Fischgerichte nach Buochs ins Restaurant und Hotel Sternen reisen.

Was bedeutet und was bringt Werner Häcki die Mitgliedschaft in der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch?

«Wenn man Mitglied bei Gilde und bei der Tafelgesellschaft ist, bekommt man eine Krone mehr bei der Gilde, es ist eine großartige Werbung für den Betrieb, da die Redaktion der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch sehr aktiv und sehr kreativ ist».

«Durch die Mitgliedschaft spricht man viele Fischliebhaber an, welche dann auch für einen guten Absatz von den leicht verderblichen und wertvollen Fischen sorgen. Die Goldfisch-Fahne und die Auszeichnungstafel weisen

schon von aussen auf die Mitgliedschaft zur Tafelgesellschaft hin, dies ist eine weitere nützliche Werbung. Die Netztreffen, die die Tafelgesellschaft organisiert bringen zusätzliche interessante Gäste, die den Betrieb vielleicht sonst nicht besucht hätten».

Vielen Dank für die interessanten Ausführungen und weiterhin viel Erfolg.

Hansjürg Gugger, Tafelmeister
Text: Teilauszüge aus dem COOK-Magazin





Netztreffen Netz 08, Aare/Bern am 11. August 2023

Ristorante La Caletta, Muri bei Bern

Ein Abend im Zeichen des Genusses. Es fanden sich rund 50 Fischliebhaber in einladendem Ambiente im La Caletta ein, um die tollen Kreationen von Gabriela und Massimo zu kosten. Es begann mit einem Apéro, der die Vorfreude auf das Menu auslöste. Der Meeresfruchtsalat des ersten Ganges entzückte die Gaumen, während der zweite Gang, die zarten Seezungenröllchen auf einem Meeresbohnen-Bett, begleitet von der Sauce Norvégienne, die Sinne verführte. Der dritte Gang: Gebratenes Zanderfilet, kunstvoll arrangiert mit einer Erdbeer-Mango-Vinaigrette, Gemüse und Salzkartoffeln. Das Finale bildete das Melonenparfait.

R. Blöchliger, Beat F. Hostettler,
Netzmeister



Meeresfruchtsalat

Crevetten
Seezungenröllchen
Meeresbohnen
Norvégienne Sauce

Gebratenes Zanderfilet an
Erdbeer-Mango-Vinaigrette
Gemüse, Salzkartoffeln

Melonenparfait

Netztreffen Netz 12, Zuger-,/Ägeri-,/Lauerzer-,/Urnersee am 11. August 2023

Schwyzler-Stubli, Schwyz

Der schöne warme Sommerabend hat richtig gepasst. Die rund 20 Goldfische fanden schnell zueinander, die angeregten Gespräche wurden erst leiser, als die



schön angerichteten Teller aufgetragen wurden. Kathrin Hügi mit ihrem Team hat ein sehr gelungenes Menu zusammengestellt. Rundherum habe ich nur lobende Worte gehört.

Ein herzliches Dankeschön an den sehr guten Service, an die Küchencrew und an die Chefin, die alles sehr souverän managt. Auch einen Dank für den offerierten Apéro. Grazcha fich

Vreni Jost-Streiff, Netzmeisterin



Ceviche vom Gotthard Zander
Salanova
Hausgemachtes Zwiebelbrot

Kalte Gurkensuppe
Peperoni-Sorbet
Forellenrogen vom Sattel

Sautiertes Lachsforellenfilet,
Mandelsauce, Spinat-Risotto,
Saiblingsfilet in Apfelmost
Fenchel-Olivengemüse

Aprikosen-Bonbon
Gletschereis



Jubiläums-Netztreffen Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland am 13. August 2023

Restaurant Fahr, Künten/Sulz



Alpenlachs
Grünes Curry, Erdnuss

Zander
Sommergemüse, Polenta
Aargauer Safran Beurre Blanc

Kirsche
Fior di Latte
Sambirano 68% Madagascar

Kulinarische Höhepunkte – passendes Ambiente – regional nachhaltig ein 5-Jahre-Jubiläums-Essen, wie es im Buche steht. Es war ein kulinarischer Höhepunkt im lauschigen Garten und einem Service mit viel Freude und einem Lächeln, das auf uns gewartet hat. Ein Mitglied hat mal gesagt, «mit dem Fahr habt ihr ein Volltreffer gelandet!» Der Apéro und die Vorspeise waren ein Gedicht und die filigrane Zubereitung sagt mehr als tau-

send Worte. Auch der Zander mit Polenta aus frischem Mais, delikats und einfach perfekt. Das Dessert: Kirsche gefüllt, wie ist das möglich? Lieber Manuel, Team und Familie, wir bedanken uns von Herzen für die grandiose Küche und freuen uns, dass wir noch einige Jahre Eure Kochkünste geniessen dürfen. Herzlichst.

Monika Fischbacher, Netzmeisterin



Anzeige





Netztreffen Netz 14, Zürichsee/Oberland am 16. August 2023

Wirtschaft zum Seeli in Bäch

Da wir letztes Jahr bei der Tafelübergabe nicht im Garten tafeln konnten, wollten wir unbedingt ein Netztreffen im schönen Platanengarten durchführen. Wir vertrauten auf die 10-Tages-Prognose und luden sehr kurzfristig ein, und wir hatten Glück.



Bei schönstem Wetter verwöhnten uns Carmen Thommen und Markus Karle mit einem delikaten Menu, das zum Wetter passte und keine Wünsche offen liess. Leider mussten wir Abschied nehmen von Ehrenfisch Walter Balsiger und gedachten seiner in einer Schweigeminute. Ein Besuch im Seeli lohnt sich immer, wir kommen gerne wieder!

Pedro Gruber, Vize-Netzmeister



Geräuchertes Felchenmousse, Oliven, Blätterteiggebäck

Kalte Gurken-Dillsuppe mit griechischem Joghurt

Gebratenes Zanderfilet an Pastis-Buttersauce Fenchelrisotto, Crevetten

Schweizer Beeren auf Meringuebrösel, Zitronensorbet

Kulinarische Stadtführungen durch Rheinfelden

Hunger auf mehr als nur historische Informationen aus der ältesten Zähringerstadt der Schweiz? Erleben Sie Rheinfelden mit allen Sinnen!

Salz und Bier sind wohl die wichtigsten Exportprodukte aus Rheinfelden. Historisch gesehen haben beide der kleinen Stadt am Aargauer Hochrhein zu enormem Aufschwung verholfen. Auf den kulinarischen Stadtführungen durch Rheinfelden gibt es aber nicht nur spannende Geschichtshäppchen zu erzählen; passend zum Thema können die lokalen Zutaten nämlich auch verköstigt werden. Auf dem BierBeizenBummel gibt es Apéro, Vorspeise, Hauptgang und Dessert in 3 verschiedenen Restaurants. Im Sinne des Food Pairings wird zu jedem Gang das passende Bier empfohlen.

Auch auf der SalzGourmetTour ergänzen sich Stadtführung und Kulinarik: Nach dem Apéro im Restaurant Eden,

geht es auf den Stadtrundgang, bei dem die Entdeckung des Salzes und der dadurch entstandene Kurtourismus im Zentrum stehen. Zum Schluss verwöhnt das Restaurant Bellerive im Park-Hotel am Rhein mit Hauptgang und Dessert, bei

dem ebenfalls das Salz eine wichtige Rolle spielt. Die Führungen können ab 8 Personen am Wunschdatum gebucht werden.

www.tourismus-rheinfelden.ch/fuehrungen





Netztreffen Netz 17, Oberer Bodensee/St. Gallen/Appenzell am 19. August 2023

HafenBuffet, Rorschach



Pulpo-Carpaccio
Felchenknusperli, Gambas
geräucherte Forelle
marinierter Lachs und Saibling
überbackene Miesmuscheln

Hummer, Safransauce
Ravioli, Chutney, Zander

Dorade, junge Kartoffeln
Weisswein-Risotto

Schoggimousse, Erdbeersorbet

Traditionen sollte man pflegen. Somit traf sich die Goldfischfamilie wieder zur Fisch-Tavolata. Empfangen wurden wir mit einem reichhaltigen Aperitif, gespendet von unseren Gastgebern, Celina Diethelm und Christoph Brändle. Nach der Begrüssung und dem Fischgruss wurden die Speisen tisch-weise aufgetragen. Die Gäste durften sich selbst bedienen und es gab für jeden einen Hummerschwanz, das

war das absolute Highlight. Als die Doraden serviert wurden, konnten die Goldfische beweisen, dass sie nicht nur gerne Fische essen, sondern auch im Zerteilen versiert sind. Nach dem Hauptgang stellten Christoph und Celina ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vor. Wir verdankten die ausgezeichnete Küche und den aufmerksamen Service mit einem grossen Applaus. Mit dem Dessert wurde das wunderschöne Netztreffen abgeschlossen.



Viktor Styger, Vize-Netzmeister



FILONA

Der Schweizer Frischkäse



Die Züger Frischkäse AG mit Sitz im schweizerischen Oberbüren präsentiert diesen Sommer stolz ihre neueste Innovation: FILONA, der köstliche Schweizer Frischkäse in praktischer Portionengrösse. Ideal für Frühstücks- und Brunchbuffets.

«Der Name ist Programm», betont Christof Züger, Inhaber und CEO der Züger Frischkäse AG. «Es kann nicht sein, dass die Schweiz, als Land des Käses, keinen hochwertigen Doppelrahmfrischkäse vorweisen kann. Deshalb haben wir die Marke FILONA entwickelt!»

www.frischkaese.ch



Jubiläums-Netztreffen Netz 08, Basel und Umgebung am 19. August 2023

Hotel Schiff am Rhein, Rheinfelden

Das vierte Jubiläums-Netztreffen im diesem Jahr und erst noch ein 25-jähriges, fand im Hotel Schiff am Rhein, Rheinfelden, statt. Trotz der gossen Hitze waren wir ausgebucht und freuten uns auf einen wunderschönen Anlass. Schon der Apéro liess uns eine Vorahnung auf das Menu geben ... und wir wurden nicht enttäuscht, ein hervorragendes Lachstatar mit Koriander, eine

nicht allzu pikante Süsskartoffel-Kokos-Suppe mit Egli-Acras und ein, etwas ungewohntes aber hervorragendes, Zander-Saltimbocca aus der Region. Mit der Übergabe der Jubiläums-Urkunde an Martin Sonderegger (Direktion, Hotelier und einem herrlich erfrischenden Dessert, rundeten wir den wunderbaren Anlass ab.

Dominique Brändle, Netzmeister



Lostallo Alpin Lachstatar
Koriander, Kaffir-Limetten, Sojabohnen
Mizuna Bouquet

Süsskartoffel-Kokos-Suppe
Egeli-Acras vom Bodensee

Mumpfer Zander-Saltimbocca
Rotweinrisotto, Broccolini

Pfirsich-Tiramisu, Holundersorbet

Jubiläums-Netztreffen Netz 05, Bielersee/Solothurn am 19. August 2023

Restaurant Grenchner Hof, Grenchen



Egeli meunière
Pinienkern-Vinaigrette,
Eisbergsalat

Parmesansuppe
Black Tiger Crevetten-Ragout

Red Snapper-Filet
Wok-mediterranes Gemüse
Oliven-Kartoffelgnocchi

Recioto-Mousse, Früchtekuchen
Amarena-Sauce

So war das Echo der Teilnehmenden am Samstagmittag bei hochsommerlichen Temperaturen:

«Dr Gränchner Hof 15 Jahr im Goldfisch 15 Goldfisch sin bim Jubiläums Netzträffe drbi 15 veschiedeni Wy het dr Robert abote, zum Teil us eigene Räbe Scho 15 johr, das isch fasch nit wohr, dr goldig Fisch im Gränchner Hof, es isch dr Hit.»

«Der Robi isch ä supr Sommelier und Wirt. Wunderbars Aesse, herrlichi Wy, tolli Gäscht, was will mä meh?!» (MI)



Unsere kleine geschlossene Gesellschaft hat es genossen von Franziska und Robert Laski umsorgt und bedient zu werden. Die Küchenmannschaft hat das ihre zum gelungenen Anlass beigetragen.

Merci Robert und Deinem Team, wir freuen uns auf das nächste Jahr!

Daniel Karrer, Netzmeister





LIEGT IHNEN NACHHALTIGER GENUSS AM HERZEN?

Kulinarischer Genuss! brewbee, das Start-up der Appenzeller Brauerei Locher, verwandelt Brau-Nebenprodukte in Müesli, pflanzliche Proteinquellen, Pizza und Tschipps. Die innovativen Lebensmittel sind hochwertig, proteinreich und lecker - und schonen die Umwelt.



Bei uns ist Hopfen und Malz nicht verloren - die «Kinder» des Quöllfrisch

Ob zum Zmorge, Zmittag, Zvieri oder Znacht: Das Brewbee-Sortiment deckt inzwischen das ganze Spektrum ab. Korn-Flakes und Müesli, Pizzen und vegane Proteinquellen. Die Wiederverwertung der Brauerei-Rohstoffe liegt den Appenzeller Brauern sehr am Herzen. Ressourcen schonen, Food waste reduzieren, Nahrungsmittel in den natürlichen Kreislauf zurückführen - diese Ziele verfolgt brewbee konsequent. Aber klar: Die Produkte müssen nicht nur der Umwelt, sondern vor allem den Menschen gut schmecken.

Dafür sorgt ein 13-köpfiges Entwicklungsteam. Köchinnen, Bäcker und Lebensmittel-Profis tüfteln laufend an neuen Ideen. Sie leisten echte Pionierarbeit. Die perfekte Kombination für nachhaltige, gesunde und genussvolle Produkte zu finden, ist eine Herausforderung. Letztlich entscheidet die Qualität. Und starke Partner wie Coop, die uns unterstützen, sind eine grosse Hilfe.

Das neueste Projekt: Felchen. Rund 8000 Fische schwimmen zurzeit in der Kreislaufanlage.

Verantwortlich für die Fischmast sind Patrik Enzler und Res Mittelholzer. Die beiden füttern sie, messen Temperaturen und PH-Werte im

Wasser. «Die Tiere wachsen schneller in einer Mast, weil es mehr Futter gibt als im See», erklärt Mittelholzer. Die Tiere sind sehr sensibel und schnell gestresst. Die Brauerei lässt aus der Bierhefe Fischfutter bei einem Schweizer Produzenten herstellen. Das nährstoffreiche Futter lässt eine Aufzucht ganz ohne Antibiotika zu. Die Fische finden Absatz in namhaften Gastronomiebetrieben wie dem Hof Weissbad.

brewbee

brewbee rettet die wertvollen, ungenutzten Nebenprodukte aus der Brauerei Locher und verwandelt sie in genussvolles Food. Das schmeckt nicht nur richtig lecker, sondern kann auch mit gutem Gewissen genossen werden.

Mit brewbee und Quöllfrisch werden Umwelt und Ressourcen geschont!



www.brewbee.ch



www.appenzellerbier.ch



Premium Zander

Unsere Premiumzander ist ein Produkt aus dem landwirtschaftlichen Familienbetrieb in Mumpf im Kanton Aargau.

Unsere Premium-Zander wachsen in einer modernen Kreislauf- Indooranlage auf, dieses ist den Bedürfnissen des Zanders angepasst und ein geschlossenes Kreislaufsystem. Es ermöglicht ein nachhaltiger Umgang mit dem betriebseigenen Quellwasser. Das

Abwasser mit den Nährstoffen wird in den natürlichen Kreislauf zur Bewässerung von Gemüsebau genutzt. Die Jungfische werden aus Schweizer Jungfischlieferanten zugekauft und haben bei uns ein Startgewicht von ca. 20 g. So verbringen die Premium-Zander rund 1 Jahr bei uns auf dem Betrieb und wir garantieren so ein frisches, regionales Produkt, welches ohne Antibiotika produziert wird.

Familie Weiersmüller
Schönegg
4322 Mumpf
078 666 51 93
www.premium-zander.ch






GROSSES MEERESFRÜCHTE- & FISCH-BUFFET

Freitag, 22. September 2023
Freitag, 06. und 20. Oktober 2023
Freitag, 10. und Samstag, 25. November 2023
Samstag, 02. und 16. Dezember 2023
Freitag, 12. und 26. Januar 2024
Freitag, 09. und 23. Februar 2024
Freitag, 08. und 22. März 2024
Freitag, 12., 19. und 26. April 2024
Buffeteröffnung ab 18.30 Uhr

Erleben Sie einen genussreichen Abend mit der ganzen kulinarischen Vielfalt aus See und Meer – frisch zubereitet von unserem Chefkoch.



Wir präsentieren Ihnen Meeresfrüchte und die ganze Fischvielfalt

Grosses Fisch-Bufferet kalt und warm mit allem was das Herz begehrt wie zum Beispiel:

- Verschiedene Salate
- Geräucherte Süsswasser- und Meeresfische
- verschiedene Muscheln
- Frische Austern und Jakobsmuscheln
- Fisch- und Crevettenspiesschen
- Sushi, Sashimi und eingelegte Heringe
- Fischtatar und Crevettencocktail
- Fisch- und Hummersuppe
- halber Hummerschwanz
- pochierte, gebratene und gebackene Fische
- Tintenfisch
- und vieles mehr

Zum krönenden Abschluss geniessen Sie ein feines Dessert.

Meeresfrüchte- und Fischbuffet zu Fr. 92.50 pro Person (ohne Getränke)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch Seehotel Delphin

5616 Meisterschwanden
Telefon 056 676 66 80
www.hotel-delphin.ch
info@hotel-delphin.ch



Aus den eigenen Gewässern

Herzlich Willkommen in der Goldfisch-Familie

- Netz 04 Hans & Sofija Jungo
- Netz 05 Marcel Allemann, Matzendorf
- Netz 06 Marie-Claire Willenegger, Muri
- Netz 06 Margot Dähler, Rubigen
- Netz 08 Sabrina Ciardo & Sandro Leserri, Birsfelden
- Netz 08 Elisabeth Pascoletti, Basel
- Netz 08 Arthur Eikel, Rheinfelden
- Netz 09 Marcel & Christa Bühler, Kleinwangen
- Netz 09 Roland Felix, Hochdorf
- Netz 09 Sven Jeschar, Kölliken
- Netz 10 Remo Bacchetta, Horw
- Netz 12 Oliver Lang, Rotkreuz
- Netz 12 Caroline Schmid & Roger Locher, Walchwil
- Netz 12 Christian Schmid, Meggen
- Netz 12 Josef Arnold & Monika Betschart, Brunnen
- Netz 12 Peter Amrein, Brunnen
- Netz 12 Tanja Hüppi & Pascal Steiner, Seewen
- Netz 13 Eila Luca Morgenthaler, Zürich
- Netz 13 Hanspeter Hediger, Kloten
- Netz 14 Rolf & Luisita Mutschler, Zürich
- Netz 14 Gaby & Paul Binkert, Zürich
- Netz 17 Heinz Müller, Niederuzwil
- Netz 17 Markus Franz Schökle & Pauline Neuenschwander, Rorschacherberg
- Netz 17 Martin Angehrn, Engelburg
- Netz 17 Sabrina & Christoph Zoller-Vogel, Rehetobel
- Netz 18 Daniel Knobel, Altendorf
- Netz 20 Hanni & Mario Poltera, Celerina GR
- Netz 20 Arno & Aita Bivetti, Samedan
- Netz 20 Hans Ruedi Gadiant, Zollikon
- Netz 21 Antonio Ferrioli, Contra

Wir bedanken uns herzlich bei den Werbern

Marco & Maria Carugo, Oscar Leu, Stefan Hersche, Rita Gugger, Urs & Ruth Haller, Moritz & Trudy Schmid, Bruno Keist, Uschi Hüppi, Irene Demuth, Viktor Styger, Martin Hablützel, Andrea Dängeli, Philipp Ernst, Vreni Jost, Ruedi & Yvonne Bütler, Hansjürg Gugger, Fabrizio Gessa, Henry Bliggenstorfer.

Alle Werber (ausser die Vorsteherschaft und die Geschäftsstelle) werden mit einem Goldfisch-Gutschein im Wert von Fr. 20.- belohnt. Wer Ende 2023 die meisten Goldfische geworben hat, wird zusätzlich mit einem Goldfisch-Gutschein im Wert von Fr. 100.- belohnt.

Aus dem Goldfisch austreten per 30. September wird:

- Netz 09 Restaurant Schlossgarten, Andrea und Christian (Mitti) Mitterbacher, Schöffland
- Die Entscheidung fiel zu Gunsten der Familie und Mitterbachers werden nach Deutschland gehen.
Für Eure Zukunft wünschen wir Euch von Herzen alles Gute!

Neu ausgezeichnete Betriebe

- Netz 04 Restaurant Schwarzseestärn in Schwarzsee
- Netz 09 Gasthaus Bären in Kölliken
- Netz 10 Restaurant Chlöpfen in Eschenbach
- Netz 13 Restaurant LA SOUPIÈRE im Hotel Schweizerhof in Zürich
- Netz 14 Restaurant Johannisburg in Altendorf
- Netz 21 Ristorante San Bernardo in Contra

Wir gratulieren Hans & Sofija, Sven, Claudia & Fabian, Luca, Daniel, Antonio und Ihren Teams, ganz herzlich zur Auszeichnung. Wir freuen uns bereits heute auf die feierlichen Tafelübergaben.

Liebe Mitglieder, bitte gebt Euch unbedingt als Goldfischmitglieder zu erkennen, am besten beim Reservieren, wenn Ihr die neuen Goldfischbetriebe besucht.

Aquakultur

Grotto-Forellen GmbH, Kleinwangen

Die Goldfisch-Gastro-Kulinarik- und Wein-Empfehlungen auf unserer Homepage



Gerne publizieren wir zu günstigen Konditionen Spezial-Wochen, besondere Aktivitäten, Aktionen etc. für Betriebe und Werbepartner in unserer Rubrik «Gastro-Kulinarik- und Wein-Empfehlungen» auf der Frontseite unserer Homepage. Kontaktiert uns und wir finden zusammen die ideale Lösung und Frequenz für Euren Eintrag.

Gönner für den Goldfisch

Von Herzen danken wir unseren Gönnern, auch denjenigen welche hier nicht erwähnt werden möchten.

René Windler, Mörigen | Migg - Emil Eberle, Bad Ragaz

Wenn Sie uns einen Gönnerbeitrag zukommen lassen möchten:

Twint-Code:

QR-Code Einzahlungsschein:



Postcheckkonto:

80-24225-1

IBAN-Nummer:

CH56 0900 0000 8002 4225 1



Wir trauern um unsere lieben und treuen Mitglieder 🐟

- Netz 09 Peter Heiniger, Thun
- Netz 21 Walter Josef Balsiger (Ehrenfisch), Männedorf
- Netz 21 Max Zuber (Ehrenfisch)
- Netz 21 Patrik Cavallet, Aedermannsdorf

Den Trauerfamilien sprechen wir unser tiefes Mitgefühl aus. Wir werden den Verstorbenen ein ehrendes Andenken bewahren.



Auf der Internetseite der **Tafelgesellschaft** gibt es unter www.goldenerfisch.ch/Aktuelles von jedem Anlass eine **Fotogalerie** mit noch mehr Bildern, als wir sie in der Zeitschrift publizieren können.

Habt Ihr bemerkt, dass seit einiger Zeit jeweils ein Gericht eines unserer Goldfischbetriebe das Cover (Titelblatt) unserer Zeitschrift ziert? Wir sind stolz darauf, freuen uns selbst auch immer wieder auf die nächste Ausgabe und sind gespannt, wer unserer ausgezeichneten Köche das nächste Cover bereichert. Übrigens, liebe Küchenchefs und Chefköche, Ihr dürft gerne Bilder einreichen, wenn Ihr etwas Passendes «im Fischernetz» habt. Schickt mir Eure Kreationen auf info@goldenerfisch.ch.
Eure Redaktorin Andrea



Cover September 2023
Langgasthof Sternen Pfungen

Goldfisch-Wettbewerb

Liebe Goldfische

Vielen Dank für die Aufmerksamkeit, welche Ihr unserer Zeitschrift schenkt. Deshalb möchten wir Euch mit einem Gutschein im Wert von Fr. 50.- belohnen, den Ihr in einem beliebigen Lokal der «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» einlösen könnt. Zusätzlich bekommt Ihr eine Flasche Wein der Firma «Fernand Cina SA». [Eure Adresse wird nicht zu Werbezwecken verwendet!] Der Wettbewerbsgewinn wird gesponsert von «Chäsueb» und «Fernand Cina SA». Das Mitmachen und das Gewinnen sind denkbar einfach. Der Gewinner wird jeweils in der nächsten Ausgabe der Zeitschrift publiziert.

Die Wettbewerbsfrage lautet:

Anlässlich welches Netztreffens konnte sogar eine Trüffelalm besichtigt werden?

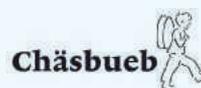
Die Lösung sendet Ihr per Post oder per Mail an:

Geschäftsstelle der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

Andrea Dängeli und Rita Gugger
Hauptstrasse 13, CH-3303 Zuzwil BE
info@goldenerfisch.ch

Einsendeschluss ist der 23. Oktober 2023. Viel Glück!

Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt.



Der Chäsueb geht online
Heute bestellt, morgen geliefert



Bequem bestellen bei
Fernand Cina SA

Der glücklichen Gewinner des Wettbewerbs
der Ausgabe 184 ist:
Philippe Regamey, Yverdon-Les-Bains
Herzliche Gratulation!



Termine (Stand 13.09.2023)



Es werden laufend Termine dazukommen. Aktuellste Infos: www.goldenerfisch.ch/Aktuelles/Anlaesse, zuständige Netzmeister oder Geschäftsstelle


Dyhrberg
 ECHT · GENUSS · HANDGEMACHT
 Erste Lachsräucherei der Schweiz
 und Ihr Spezialist im Seafood-Bereich



 UNGLAUBLICHER WEINGENUSS

 Entdecken Sie unser Sortiment.
www.gabriel-glas.com  

Do, 05.10., 11:00 Uhr | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
[Heinz Weber](#), interner Anlass
Ehrenfischtreffen 2023
Seehotel Waldstätterhof, Brunnen

Sa, 07.10., 11:30 Uhr | Netz 08,
Basel und Umgebung
[Dominique Brändle](#), Netztreffen
(5-Jahre-Jubiläum)
Park-Hotel am Rhein, Rheinfelden

Sa, 14.10., 17:00 Uhr | Netz 06,
Aare/Bern Netztreffen
[Beat F. Hostettler](#), Netztreffen
Landgasthof Hirsernbad, Ursenbach

Sa, 14.10., 11:30 Uhr | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
[Fabrizio Gessa](#), Netztreffen
(25-Jahre-Jubiläum)
Restaurant Bahnhofli, Root

So, 15.10., Mittag | Netz 13,
Zürich/Thur, [Irene Demuth](#), Netztreffen
Ristorante Bianchi, Zürich

Sa, 21.10., Abend | Netz 20,
Engadin/Mittelbünden
[Vreni Jost-Streiff](#), Netztreffen
Kochendörfer's Hotel Albris, Pontresina

Sa, 21.10., ab 11:30 Uhr | Netz 15,
Schaffhausen/Rhein
[Willi Keller](#), Netztreffen
Schlössli Wörth, Neuhausen am Rheinfall

Fr, 27.10., Abend | Netz 13,
Zürich/Thur
[Irene Demuth](#),
Tafelübergabe
Restaurant LA SOUPIÈRE, Zürich

Sa, 28.10., 11:30 Uhr | Netz 05,
Bielersee/Solothurn
[Daniel Karrer](#), Netztreffen
Restaurant Hotel Seeblick, Möriegen

Sa, 28.10., Mittag | Netz 21,
Tessin
[Vreni Jost-Streiff](#), Netztreffen
Ristorante Salotto 1962, Ascona

Sa, 04.11., 11:30 Uhr | Netz 02,
Rhône/Rottu
[Herbert Heldner](#), Netztreffen
Hotel Ambassador, Brig

Sa, 04.11., 11:30 Uhr | Netz 16,
Unterer Bodensee/Thurgau
[Hermann Scherrer](#), Netztreffen
Gasthof zum goldenen Kreuz,
Frauenfeld

Mo, 06.11., 18:00 Uhr | Netz 14,
Sihlsee/Walensee
[Vreny Gruber-Meier](#), **Tafelübergabe**
Restaurant Johannsburg, Altendorf

Di, 07.11., Abend | Netz 17,
Oberer Bodensee/St. Gallen/Appenzell
[Marcello Gentina](#), Netztreffen
Restaurant Jägerhaus, Altenrhein

So, 10.11., 18:30 Uhr | Netz 09,
Aargau/Luzerner Hinterland
[Sabine Probst](#), Netztreffen
Seehotel Delphin, Meisterschwanden

Sa, 11.11., Mittag | Netz 19,
Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein
[Markus Krüger](#), Netztreffen **(15-Jahre-Ju-
biläum)**, Restaurant Fischerstübli, Schwendi

Sa, 11.11., 11:30 Uhr | Netz 04,
Fribourg/Freiburg, [Barbara Patrizia Martin](#),
Tafelübergabe
Les 4 Saisons (im Hôtel Cailler), Charmey

So, 12.11., 11:30 Uhr | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
[Oskar Müller](#), Netztreffen
Restaurant Aesch, Walchwil

Sa, 18.11., ab 11:30 | Netz 15,
Schaffhausen/Rhein, [Willi Keller](#), Netztreffen
Hotel-Restaurant Rheinfels, Stein am Rhein

Sa, 18.11., 11:30 Uhr | Netz 08,
Basel und Umgebung, [Dominique Brändle](#),
Netztreffen, Hotel Restaurant Rössli, Allschwil

Sa, 25.11., 11:30 Uhr | Netz 05,
Bielersee/Solothurn [Daniel Karrer](#),
Netztreffen, Gasthof 3 Fische, Lüscherz

Sa, 25.11., Abend | Netz 20,
Engadin/Mittelbünden, [Vreni Jost-Streiff](#),
Netztreffen, Hotel Saluver, Celerina

Sa, 02.12., Abend | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
[Oskar Müller](#), Advents-Netztreffen
Restaurant Buechwäldli, Morgarten

Sa, 09.12., 11:30 Uhr | Netz 09,
Aargau/Luzerner Hinterland
[Sabine Probst](#), Netztreffen
Hotel-Speiserestaurant Hallwyl, Seengen

So, 10.12., 11:30 Uhr | Netz 17,
Oberer Bodensee/St. Gallen/Appenzell
[Marcello Gentina](#), Netztreffen
Landgasthaus Bären, Grub