

# Der Gasthof Tell in Gisikon mit dem «Goldenen Fisch» ausgezeichnet!



Dass das Essen von Fisch einer gesunden und ausgewogenen Ernährung förderlich ist, scheint hinlänglich bekannt zu sein. Dass hingegen ein kreatives Fisch-Menü einer eh schon exzellenten Küche die Krone aufsetzen kann, gehört in der Gastronomie nicht unbedingt zum Standard. Den Beweis für eine solche Fisch-Gala auf dem Teller von rund 50 Gästen lieferte am 21. Januar 2017 Guido Rey als Gastgeber des Gasthofs Tell in Gisikon, als er zusammen mit Küchenchef Martin Vogel und dem ganzen Küchen- und Service-Team von der renommierten Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch mit eben diesem «Goldenen Fisch» ausgezeichnet wurde. Geladen zur Auszeichnungsfeier waren Vorsteher, Tafel- und Netzmeister sowie Mitglieder der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch, Vertreter der Gemeinde Gisikon, der Gamag Management AG, die Familien der Ausgezeichneten sowie Partner und Freunde des Gasthofs Tell.



## Festmenü als kulinarische Sinfonie

Könnte man das dargebotene Festmenü anlässlich der Tafelübergabe vertonen, würde daraus ein fünfteiliges Werk in perfekter Harmonie. Denn was die Tell-Küche in fünf Gängen auf die Teller zauberte, war schlichtweg ein kulinarischer Höhenflug. Angefangen mit zwei verschiedenen Mousse von Salm und Avocado, gefolgt von gebratenem Albelifilet aus dem Vierwaldstättersee und mariniertes Pulpo auf farbigem Gemüse-Tatar an einer Kresse-Emulsion. Alleine schon diese Kombination lieferte den Beweis, dass Fänge aus See und Meer eine

genussvolle Symbiose eingehen. Diese gelungene Kombination wurde in der Folge mit der Rieslingsuppe mit Flusskrebse an Safranschaum und Sesamgebäck sowie poschierter Regenbogenforelle an einer Noilly-Sauce mit Belugalinsen, Wirsingstreifen und Kerbelreis mehr als bestätigt. Das winterliche Kastanien-Parfait mit warmen Portweinzwetschgen bilde-



te den Abschluss einer ausserordentlichen Genuss-Gala. Optimal begleitet wurde der Festschmaus mit einem auserlesenen heimischen Riesling x Sylvaner Weisswein sowie einem roten Cuvée mit Pinot noir und Gamaret Trauben des Winzers Rafael Schacher aus dem Luzerner Seetal.

## Sieben goldene Regeln

Der «Goldene Fisch» wird nicht einfach so verschenkt. Den muss sich ein Gastronomiebetrieb mit der Einhaltung von gewissen Regeln und ausserordentlichen Leistungen in der Küche wie auch im Service verdienen. Bei der Bewerbung um die Auszeichnung zählen Kriterien wie das offerierte Fischangebot auf der Speisekarte sowie die Kreativität und Qualität der Gerichte genauso wie auch der Empfang und die Verabschiedung, die Beratung und der ganze Service. Zudem soll sich der Betrieb klar mit der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch identifizieren. Vor der Auszeichnung wird der Bewerber in Bezug zu diesen Kriterien mehrfach durch verschiedene anonyme Testpersonen geprüft, um dem Anspruch eines Gesellschafters in jeglicher Hinsicht gerecht zu werden. Derzeit sind es in der Schweiz rund 120 Gastronomiebetriebe, welche sich den «Goldenen Fisch» auf ihre Fahne heften dürfen.

## Lassen Sie sich überzeugen und begeistern!

Über kulinarische Genüsse zu reden, ist eine Sache. Dieselben vor Ort tatsächlich zu erleben, eine andere. Deshalb sind auch Sie sehr herzlich eingeladen, bei Ihrem nächsten Besuch im Gasthof Tell eine kulinarische Sinfonie zu geniessen.



Guido Rey (ganz links) mit seinem Küchen- und Service-Team



## GASTHOF TELL

Tellstrasse 1, 6038 Gisikon  
Telefon 041 450 12 61, Telefax 041 450 29 09  
info@gasthof-tell.ch, www.gasthof-tell.ch

## Öffnungszeiten

MO – SO 08.00 – 24.00 Uhr