



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



© Restaurant Leutschenhaus, Freienbach
Safran-Risotto, Jakobsmuscheln, Golden Shrimps, Kerbel-Dill-Kresse Garnitur

Premium Traiteursaucen

Heinz
CURRY
Sauce Salsa
TARTEARE

Heinz
Gastronomique

Ricola
Feel bonbon.

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
redaktion@goldenerfisch.ch

Gestaltung

Andrea Dängeli
in Zusammenarbeit mit
Lara Hüttenmoser
AVD GOLDACH AG

Lektorat

Andrea Dängeli

Anzeigen

Geschäftsstelle
info@goldenerfisch.ch
+41 (0)79 374 10 98 | +41 (0)79 706 50 19

Druck

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



Auflage 2600 Stück
Erscheint 4-mal jährlich
Redaktions- und Inserateschluss
für die nächste Ausgabe
im März 2026: 11. Februar 2026
Offizielles Mitteilungsblatt für die
Mitglieder der «Tafelgesellschaft
zum Goldenen Fisch»

Goldfisch-Anlässe

Netz 09	Hotel-Speiserestaurant Hallwyl, Seengen	4
Netz 21	Ristorante Grotto Ca'Nostra, Brione	4
Netz 17	Dorfhüs Gupf, Rehetobel	5
Netz 16	Restaurant Krone, Ermatingen	5
Netz 14	Gasthof zur Sonne, Stäfa	6
Netz 10	Restaurant Beaufort, Brunnen	7
Netz 05	Restaurant zum Alten Schweizer, Twann	7
Netz 13	Restaurant Steinfels, Ellikon an der Thur	8
Netz 20	Kochendörfer's Hotel Albris, Pontresina	9
Netz 10	Restaurant Bahnhöfli, Root	10
Netz 08	Park-Hotel am Rhein, Rheinfelden	11
Netz 04	Le Bistro et 4 Saisons (Hôtel Cailler), Charmey	12
Netz 16	Residenz Seeterrasse, Öhningen	13
Netz 13	Ristorante Bianchi, Zürich	14
Netz 14	Restaurant Johannisburg, Altendorf	15
Netz 09	Seehotel Beinwil am See	16
Netz 12	Gasthaus Schwyzer Stubli, Schwyz	18
Netz 15	Hotel Alte Rheinmühle, Büsingen	18
Netz 10	Restaurant Chlöpfen, Eschenbach	19
Netz 17	Stadtrestaurant swan21 (Hotel Schwanen), Wil	20
Netz 02	Hotel-Restaurant Strauss, Fiesch	21
Netz 13	Restaurant LA SOUPIÈRE, Zürich	22
Netz 09	Restaurant & Seehotel Delphin, Meisterschwanden	22
Netz 19	Restaurant Fischerstübli, Schwendi	23
Netz 05	Restaurant-Hotel Seeblick, Mörigen	24
Netz 18	Restaurant Fischerstube, Weesen	27
Netz 08	Hotel Restaurant Rössli, Allschwil	28
Netz 02	Restaurant Brasserie des Cheminots, Brig	28
Netz 15	Hotel Restaurant Rheinfels, Stein am Rhein	29
Netz 07	Restaurant Parkhotel, Gunten	29

Weitere Beiträge

Editorial	3
21. HUG Creative Tartelettes Contest	11
Delphin Meisterschwanden, Meeresfrüchte- & Fisch-Buffet.....	14
«gusto26», die Finalisten	17
Der Goldfisch auf «Partnersuche»	20
Restaurant Römerhof Arbon, ein Ort mit Geschichte und Charakter	25
Wine & Dine im Zug	25
Der Goldfisch-Chat	26
Aus den eigenen Gewässern	30/31

Anzeige





Editorial

Tradition und Veränderung, ein Widerspruch?

**Liebe Gesellschafterinnen und
Gesellschafter, liebe Leserinnen
und Leser, liebe Freunde des
Goldenen Fischs**

Wir alle in der Tafelgesellschaft legen grossen Wert auf den Erhalt der **Tradition**. Wir tun dies nun seit bereits 56, respektive, kurzum seit 57 Jahren mit Gewissenhaftigkeit, grossem Engagement und viel Freude.

Wir sind aber auch offen für Neues, für neue Mitglieder und neue Gastronomen mit ihren innovativen, frischen Impulsen. Veränderungen müssen nicht negativ sein oder **Traditionen** gefährden, sie sind notwendig, um weiterzukommen, damit wir die Möglichkeit behalten, unsere wertvollen **Traditionen** weiterzugeben, zu pflegen und zu bewahren.

Das Paradebeispiel für gelebte **Tradition** in der Tafelgesellschaft ist zum Beispiel der «Fischruf». Manchmal belächelt, aber allgemein doch auch respektiert, ist er ein wichtiges Symbol für unsere Vereins-Philosophie. Der Fisch ist unser Kern-«Produkt», wir sind uns bewusst, dass es keine Selbstverständlichkeit mehr ist, ihn geniessen zu dürfen. Also zollen wir ihm den nötigen Respekt und rufen uns in Erinnerung, dass wir ihn (mit allen



Sinnen) wahrnehmen, «... wir haben ihn gehört».

Es ist manchmal eine Gratwanderung, **Tradition** und Veränderung unter einen Hut zu bringen, aber nie ein Widerspruch. Wir dürfen mit Stolz sagen, die neuen Gastronomen und Goldfisch-Mitglieder, die wir auch dieses Jahr wieder dazugewinnen durften, beweisen, dass uns dies recht gut gelungen ist. Auch in unseren eigenen Reihen erlebten wir Veränderungen. Neue Netz- und Vize-Netzmeister haben ihre Tätigkeit aufgenommen und tragen unsere Philosophie, ebenfalls mit neuem Schwung und viel Enthusiasmus, in die gastronomische Welt hinaus.

So blicken wir nun zurück auf ein von **Traditionen**, positiven Veränderungen und Geselligkeit erfülltes Jahr. Wir wünschen Euch allen frohe Festtage, Zeit zum Entspannen, Freundschaften pflegen und Familien-Weihnachts-**Traditionen** geniessen.

Herzlichen Dank für Eure Treue, Eure Unterstützung und die Bereitschaft, an unseren **Traditionen** teilzunehmen.

Euer Hansjürg Gugger, Tafelmeister

Anzeige

ENTDECKEN SIE DIE SCHWEIZ KULINARISCH

GILDE
Restaurants

Die persönliche Gastronomie - seit 1954
IHRE GENUSSREISE BEGINNT HIER

www.gilde.ch

SWISS LACHS
pure alpine salmon

Besuchen Sie uns am
Zürcher Weihnachtsmarkt
beim Bellevue
(vom 8. bis 23.12.2025)

SWISS LACHS
pure alpine salmon

Oder bestellen Sie einfach und bequem
Swiss Lachs Spezialitäten nach Hause,
jetzt mit tieferen Lieferkosten.

www.swiss-lachs.ch



Netztreffen Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland, 13. September 2025

Hotel-Speiserausstaurant Hallwyl, Seengen

Der Einladung ins Hallwyl folgten 27 Mitglieder und Gäste. Nach dem reichhaltigen Apéro (inklusive hervorragender Austern) und angeregten Gesprächen, erwarteten wir das Menu. Eine Spezialität ist hier die Zubereitung von Wels und Hecht. Sehr gut gelungen!

Mit einem passenden Ständchen und einem Präsent zu seinem 40. Geburtstag, wurde der Küchenchef Claudio Lehmann zur Verdankung empfangen. Als zweites «Geburtstagskind» an diesem

Tag wurde auch seine Mutter geehrt. Herzlichen Dank an Claudio, dass er auch an diesem besonderen Tag für uns in der Küche wirkte. Zusammen mit seinem Team in Küche und Service wurden wir aufs Beste verwöhnt. Auch unserer Gastgeberin, Luzia Finazzi, möchten wir für die Herzlichkeit danken und freuen uns bereits auf das nächste Netztreffen im gemütlichen Speiserausstaurant Hallwyl.

Sabine Probst, Vize-Netzmeisterin



Hausgebeizter Lachs, Saiblings-Tatar Kräuter-Crème fraîche, Waldorfsalat

Duo vom Hallwilersee, Hecht und Wels Kräuter-Beurre blanc Broccoli, Romanesco, Safranreis

Brownie, karamellisierte Äpfel Baumnuss-Eis

Das Tessin lebt noch und freut sich auf die Besuche von unseren «Goldfischen».

Im sehr kleinen Rahmen war unser Besuch im Ca'Nostra (nur die Netzmeisterin mit Ehemann). Die Chefs Claudia und Gian-Luca weilten gerade in den wohlverdienten Ferien.

Das freundliche Serviceteam und der Küchen-Souschef mit Crew freuten sich über die neue Urkunde zum Jubiläum (5 Jahre). Das Tessin lebt!

Am Samstag, 27. Juni 2026, findet im Ristorante Salotto 1962, Ascona, das nächste Jubiläum statt (10 Jahre).

Bis dann allen eine gute Zeit.

Vreni Jost-Streiff, Netzmeisterin

Jubiläums-Besuch Netz 21, Tessin, 15. September 2025



Ristorante Grotto Ca'Nostra, Brione





Netztreffen Netz 17, Oberer Bodensee/St. Gallen/Appenzell, 18. September 2025

Dorfhüs Gupf, Rehetobel



Es trafen sich 52 Mitglieder und Gäste inklusive unserem Tafelmeister, Hansjürg Gugger, im Dorfhüs Gupf in Rehetobel zum jährlichen Netztreffen. Den köstlichen Apéro mit Austern Gillardeau Nr. 2, Krustentier-Schaumsüppchen und Jakobsmuscheln, offeriert vom Dorfhüs, konnten wir bei schönstem Spätsommerwetter auf der Terrasse geniessen. Drinnen im Restaurant mit dem grossen Grill, folgte dann das wirklich

köstliche Viergang-Menu. Noch vor dem Dessert bedankte sich Netzmester Marcello Gentina bei der ganzen Crew vom Dorfhüs Gupf, angeführt vom neuen Geschäftsführer/Gastgeber Johannes Fitz und dem ebenfalls neuen Küchenchef Christian Klingauf, für die hervorragenden Speisen und den sehr aufmerksamen Service.

Daniela Steiner, Vize-Netzmesterin



Lachsfilet in Asche gebeizt
Belugalinsen, Rübli, Buttermilch

Doradenfilet vom Grill, Steinpilzrisotto
Pastinake, Federkohl

Saibling aus dem Pinsa-Ofen
Ratatouille, Thymian-Beurre blanc
Fregola sarda

Aprikose, Kardamom
Weisse Schokolade

Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee/Thurgau, 20. September 2025

Restaurant Krone, Ermatingen



Riesling-Suppe, Zanderwürfel

Gemüse-Ratatouille, Mozzarellaschaum
Riesencrevette

Ganzer gebackener König
vom Untersee, Salzkartoffeln
Sauce tartare

Egli-Filets Müllerinnen-Art, Trüffelrisotto

Felchenfilet, Spinat, Weissweinsauce

Süßes Dreierlei

Ein schöner, warmer Samstag-Abend liess uns in der Gartenwirtschaft der Krone gerne Platz nehmen. Die Gastgeber Marianne und Guido Baumann und Team haben uns zum Apéro Canapés und Prosecco kredenzt.

Es fiel allen schwer die angenehme Gartenwirtschaft zu verlassen und im Restaurant Platz zu nehmen, aber ein wunderbares Menu wartete auf uns Goldfische.

Das 6-Gänge-Menu liess nicht nur qualitativ, sondern auch quantitativ keine Wünsche übrig.

Die Speisen kamen allesamt heiss daher und waren, jede Zutat für sich, sehr gut abgeschmeckt. Traditionellerweise durfte da auch der Kretzer, in seiner ganzen Grösse gebacken, nicht fehlen, sehr zur Freude der LiebhaberInnen dieses Gerichts.

Zander, Riesencrevette, Egli und Felchen wurden hervorragend von Guido und seinem Küchenteam zubereitet.

Herzlichen Dank auch an Marianne und ihr Service-Team!

Annelies Algeni, Netzmesterin





Netztreffen Netz 14, Zürichsee/Oberland, 19. und 20. September 2025

Gasthof zur Sonne, Stäfa

In zwei Gruppen versammelten sich 61 Mitglieder und Gäste im Gasthof Sonne, um die hohen Kochkünste des begnadeten «Fisch-Veredlers» Cäsar Meyer zu geniessen. Der mehrfach ausgezeichnete Küchenchef und seine Lehrtochter im 3. Lehrjahr, Emma, verzauberten mit ihrem kreativen und saisonalen Menu die verwöhnten Gaumen der «Goldfische». Zuvor wurden die in Teilen weither gereisten Gäste aus verschiedenen Netzen mit einem grosszügigen Apéro, samt einheimischem Schaumwein,

auf der Sonnen-Terrasse verwöhnt. Die Netztreffen waren geprägt vom einzigartigen Ambiente des traditionsreichen Gasthofs und der herzlichen Gastfreundschaft des gesamten Sonnen-Teams. Dies wurde von der begeisterten Gästechar mit tosendem Applaus gewürdigt. Wir danken uns beim Gastgeberpaar für den offerierten Apéro und die unvergesslichen lukullischen Höhenflüge.

Sie bleiben uns in bester Erinnerung.

Maya Ziegler-Bodmer, Netzmeisterin



Geeiste Kirschen-Gazpacho
Minze-Crème fraîche
Zürichsee Felchen-Ceviche

Gebratenes Zürichsee Albeli
Tomaten-Campanelle
Artischocken, weißer
Balsamico-Schaum

In Olivenöl confierte
Zürichsee Hechtranche
Sautierte Eierschwämml
Pilz-Jus
Zweierlei vom Blumenkohl

Variation von der Stäfner Zwetschge
Tonka, Buttermilch

Anzeige

Rezept: Gebratener Kabis und Thunfisch

Zubereitung

Kabis und Kartoffeln in 1 cm grosse Würfel schneiden. Knoblauch hacken, zusammen mit dem Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzten.

Wenn Knoblaucharoma aus der Pfanne aufsteigt, Kreuzkümmel, Kartoffeln, Kohl, Thunfisch und Wasser hinzugeben. Deckel aufsetzen und köcheln, bis die Kartoffeln gar sind (ca. 3 Minuten). Deckel abnehmen, Currysauce, Garam Masala und Kikkoman Sojasauce hinzufügen. Weiter dünsten, bis sich alles gut vermischt hat. Auf Tellern servieren.

Tipp:

Dieses Gericht schmeckt auch mit Reis oder indischem Naan-Brot. Für eine vegetarische Version kann man den Thunfisch durch Tofuwürfel ersetzen.

Zutaten für 2 Portionen

- | | | |
|--------------------|---------------------------|--|
| • 200 g Weisskabis | • 1 TL Kreuzkümmelsamen | • 2 TL Garam Masala |
| • 1 Kartoffel | • 1 Dose Thunfisch (80 g) | • 2 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce |
| • 1 Knoblauchzzehe | • 2 EL Wasser | |
| • 2 EL Olivenöl | • 2 TL Currysauce | |



Netztreffen Netz 10, Luzern, 20. September 2025

Restaurant Beaufort, Brunnen

Nach der Premiere nun das erste Netztreffen. Werni und seine grossartige kleine Crew, haben uns wiederum wunderbar verwöhnt. Vom Apéro bis zum Dessert hat es wunderbar gepasst. Die Speisen, alle à la minute, zubereitet. Die Betreuung war hervorragend.



Die Weinauswahl passte sehr gut und ergänzte sich mit den Speisen harmonisch. Die Kreationen wurden jeweils durch Werni erläutert. Der Fisch-Ruf mit der tatkräftigen Unterstützung eines ausgewählten Gastes, war eine auffrischende Abwechslung. Vor dem Dessert bedankte sich der Netzmester bei Werni und seiner Crew. Werni nahm die Gelegenheit wahr, seine Mannschaft vorzustellen. Danke für den Abend und die hervorragenden Kreationen. Wir hoffen, dass die Anwesenden das Beaufort weiterempfehlen. Danke auch den GesellschafterInnen, die teils von weit her angereist sind. Der Anlass wird uns allen in sehr guter Erinnerung bleiben. Ein Besuch in diesem tollen Betrieb kann nur empfohlen werden.

Fabrizio Gessa, Netzmester



Urner Seeforellen-Ceviche
Ingwer, Limette, Gurke, Koriander

Süsswasser-Bouillabaisse
Hecht gefischt im Hopfräben

Zanderfilet
Geräucherte Felchen
Champagner-Sauerkraut, Kartoffeln

Felchlin Limited Edition
Uganda 75%-52h

Netztreffen Netz 5, Bielersee/Solothurn, 27. September 2025

Restaurant zum Alten Schweizer, Twann



Hausgebeizter Lachs
Avocado-Tatar

Krebs-Suppe

Pochierte Hechttranche
Kartoffel-Lauchgemüse
Felchenfilet Stroganoff
Basmatireis

Pflümli-Parfait
Vermicelles

Gutes Essen ist wie eine Umarbeitung! Eine Metapher für den Genuss! 10 Goldfische aus der Ostschweiz, Netz 16, sind an diesem Treffen in Twann auch dabei.

«Endlich in Twann, Frau und Mann, was gibt es schöneres als Essen und Trinken, und wenn es Zeit ist, was dann? Apéro zum 3. und 4. Mal! Es war wunderschön bei Euch Ihr Lieben. Bis bald und wir kommen wieder. Ein Hochgenuss von Anfang bis Ende!» (Zitat aus dem NM-Gästebuch)

Die Fischchnusperli wurden in geschlossener Gesellschaft (nur für uns) in der Gaststube serviert.

Ab 12:15 Uhr im Säali im 1. Stock, durften wir ein Fischmahl der Extraklasse geniessen.

Jeder Gang ein Hochgenuss. Keiner der 26 Gäste hat das Kommen bereut.

Hut ab vor Eurer Leistung liebe Anna, lieber Yvan und Equipe.

Daniel Karrer, Netzmester





Jubiläums-Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur, 27. September 2025



Restaurant Steinfels, Ellikon an der Thur

Herzliche Gratulation zu 25 Jahren in der Tafelgesellschaft, lieber Ernst! Die von ihm und seinen Heinzelmännchen und Heinzelweibchen laufend frisch zubereiteten und wunderschön präsentierten Häppchen «à la Steinfels», sowie die à la minute zubereiteten Lucky Shrimps und Hummer-ravioli waren ausgezeichnet. Der Chasselas «La Viborne», offeriert von New Sales Ways, Evelyne und Peter Wilhelm,

passte hervorragend dazu. Ein herzliches Dankeschön den Spendern!

Die 31 Gäste liessen sich gerne vom kompetenten und zuvorkommenden Team mit dem wunderbar gekochten 4-Gang-Menu verwöhnen. Die Teams in Küche und Service haben reibungslos funktioniert. Kompliment und Applaus!

Monika Timme,
Vize-Netzmeisterin



Fischsuppe «Steinfels»

Lucky Shrimps, Chicorée, Orangen

Swiss Lachs-Tranche
Champagner-Sauce
Salzkartoffeln, Jungspinat

Thurgauer Süessmostcrème





Jubiläums-Netztreffen Netz 20, Engadin/Mittelbünden, 27. September 2025



Kochendörfer's Hotel Albris, Pontresina

Vierzig Jahre ausgezeichnete Fischküche sind eine starke Leistung.

Das Kochendörfer's Hotel Albris wird in der vierten Generation von den Geschwistern Claudio und Stefanie geführt und stets weiterentwickelt.

Nach einem wunderbaren Apéro mit einer grossen Auswahl an Getränken und Häpplis, sassen die 27 Goldfische in gemütlicher Runde und genossen das schöne und gute Essen.

Für den vom Gastgeber gespendeten wunderbaren Apéro, das gute Fischessen und den super Service, der keine Wünsche offen liess, bedankte ich mich herzlich.

Mit 40 Rosen bezeugte ich meine Wertschätzung für Agnese (Mutter von Claudio und Stefanie) und die jetzigen Chefs für die vielen Jahre treuer und herzlicher Zusammenarbeit. Ein schöner Abend als letztes der diesjährigen Netztreffen im Engadin. Grazcha fich!

Vreni Jost-Streiff, Netzmeisterin



Herbstsalat
geräucherte,
einheimische Forelle

Zitronengras-Suppe
Flusskrebse

Traubensorbet

Gebratener Saibling
Currysauce, Herbstgemüse
Risotto



Kochendörfer's Dessertbuffet





Ehrenfischtreffen 2025, Netz 10, Luzern, 30. September 2025

Restaurant Bahnhöfli, Root

Es trafen sich 30 Ehrenfische im Restaurant Bahnhöfli in Gisikon Root am 30. September 2025. Die Atmosphäre im Riverside Saloon war geprägt von Freude, Offenheit und Wertschätzung. Ich freute mich, die tüchtige Schar Ehrenfische bei Walter Sägesser zu be-

grüssen, die einst so grossartige Arbeit für die Tafelgesellschaft geleistet hatte. Aus der ganzen Schweiz sind sie für das Wiedersehen angereist. Die lebhaften Unterhaltungen wurden begleitet von fein zubereitetem Essen. Den Favoriten zu nennen, ist schwierig, da jeder Gang

ausgezeichnet schmeckte! Walter arbeitet noch 30 Monate bis zu seiner Pensionierung. Nutzt also dieses Zeitfenster für weitere kulinarische Köstlichkeiten im Bahnhöfli Root.

Urs Neher, Ehrenfischpräsident



Kürbis-Crèmesuppe
geröstete Kürbiskerne, schwarzes Gold
aus der Steiermark, Jakobsmuschel

Frische Egli-Filets
luftig gebacken [Fischerei Frutigen]
Zitronen-Mayonnaise, Petersilien-
kartoffeln, kleines Salatbouquet

Krosses Hechtfiilet [Fischerei
Hallwilersee], Beurre blanc
Pilaw-Reis, Ratatouille

Hausgemachtes Americano
Trauben-Sorbet mit Grappa verfeinert



Anzeige

Professional Küchenhelfer
RotorLips.ch

ROTOR Lips FEUMA VAC-STAR
ROTAG GRUPPE - Die Qualitätshersteller robuster Gastronomaschinen

ALKOHOLFREI SEIT 1954
RIMUSS
Prickeln für alle.
Ob trocken oder
süß: Vielfalt, die
begeistert.

Mobil-Reserven anfordern:



Netztreffen Netz 08, Basel und Umgebung, 4. Oktober 2025

Park-Hotel am Rhein, Rheinfelden



Thunfisch-Tataki
Süß-saurer Gemüsesalat
Erdnuss-Dip

Kefen-Crèmesüppchen, Minzöl
Glasnudel-Lachs

Schweizer Edelwels
thailändische Art, Parfümreis

Bananen-Variation

Das fünfte Netztreffen in diesem Jahr fand im Park-Hotel am Rhein statt. Eine große Anzahl Gäste fand sich ein und war gespannt, wie wir dieses Jahr verzaubert würden.

Ein delikates Thunfisch-Tataki, gefolgt von einer hervorragenden Kefen-Crème-suppe mit Glasnudel-Lachs wurde gefolgt von einem auf den Punkt gebrachten Schweizer Wels mit asiatischem Touch. Darauf eine Bananen-Variation die nichts zu wünschen übrig liess.

Einmal mehr wurden wir von A-Z verwöhnt. Entsprechend fiel auch die Verdankung der Küchen- und Servicecrew aus.

Leider mussten wir unseren Gastgeber Beat Gerber, in Abwesenheit, verabschieden, da er das Park-Hotel per Ende Oktober verlässt.

Dominique Brändle, Netzmeister



Vivien Burkhard und Yannik Wagner gewinnen den 21. HUG Creative Tartelettes Contest



Am Donnerstag, 30. Oktober 2025 wurde der renommierte HUG Creative Tartelettes Contest bereits zum 21. Mal ausgetragen. Dabei massen sich junge Talente und erfahrene Profis in zwei Kategorien. Mit viel Leidenschaft wurden in den Räumlichkeiten des Richemont Kompetenzzentrums fleißig Tartelettes-Kunstwerke kreiert. Aus den ursprünglich 40 eingesendeten Rezeptdossiers durften insgesamt zehn Finalistinnen und Finalisten in zwei Kategorien (Lernende und Ausgebildete) ihr Können live vor den Augen der namhaften Jury unter Beweis stellen. Als grosse Sieger gingen letztlich Vivien Burkhard (Lernende) und Yannik Wagner (Ausgelernter) hervor. Die beiden gewinnen je eine Reise, die HUG traditionsgemäß und dank besten Kontakten ihrer Export-Leute organisiert – in diesem Jahr

eine «Culinary-Experience» in die Niederlande. Als Reise-Sponsor ist in diesem Jahr erstmals die Firma Pistor aufgetreten. Jury-Präsident Rolf Mürner und sein Jury-Kollege Alain Müller sagten in ihren Resumes zum Finaltag, dass das Niveau der Finalist:innen auch dieses Jahr beeindruckend hoch war.

www.hug-foodservice.ch/ch-de/engagement/kreativ-wettbewerb





Netztreffen Netz 04, Fribourg/Freiburg, 11. Oktober 2025

Le Bistro et 4 Saisons (Hôtel Cailler), Charmey



Fraîcheur de truite du Jura en gravlax
Mangue à la coriandre
Chips de riz au piment d'Espelette

Fagottini marbré au homard du Maine
Curry rouge thaï au lait de coco
Pak Choi, cacahuètes

Morilles jumbo farcies
de sole de Bretagne
Jus réduit émulsionné et
crumble de café Arabica
Biscuit éponge aux herbes

Merveille au chocolat noir Grand cru
Mousse au Johannisberg
et raisins, Sorbet aux agrumes
Crème de marrons



Was für eine Freude, zum zweiten Mal vom Team des Restaurants Le Bistro et 4 Saisons so herzlich empfangen zu werden, und das im Saal François-Louis Cailler, der früher als Bibliothek diente.

Der Chefkoch Jean-Marie Pelletier und sein Team haben sich mit originellen Gerichten, die selbst die anspruchsvollsten Gaumen begeisterten, selbst übertroffen. Nach einer Jura-Forelle nach Graved-Art als Vorspeise genossen wir Fagottini mit Hummer aus Maine und rotem Curry.

Das originelle Hauptgericht, mit Seezunge aus der Bretagne gefüllte Jumbo-Morcheln, liess niemanden unbbeeindruckt.

Ein wunderschönes Dessert aus Grand-Cru-Zartbitterschokolade rundete das Essen perfekt ab. Einmal mehr standen Kreativität und Mut im Mittelpunkt dieses Essens.

Ein großes Dankeschön an den Küchenchef und sein Serviceteam, die diesen Moment dank ihrer Freundlichkeit und Professionalität zu etwas ganz Besonderem gemacht haben.

Quel plaisir de se retrouver si bien accueilli pour la seconde fois par les équipes restauration du restaurant Le Bistro et 4 Saisons et ceci dans le cadre de la salle François-Louis Cailler, qui était anciennement sa bibliothèque.

Le Chef exécutif, Jean-Marie Pelletier et son équipe, se sont surpassés avec des plats originaux qui ont su ravir les palais les plus exigeants. Après avoir débuté le repas avec une truite du Jura préparée façon gravlax, nous nous sommes régaliés avec des fagottini de homard du Maine au curry rouge.

Original, le plat principal composé de morilles jumbo farcies à la sole de Bretagne, n'a laissé personne indifférent.

Un très beau dessert au chocolat noir Grand cru nous a permis de terminer ce repas en beauté. Une fois de plus, la créativité et l'audace ont été les maîtres-mots de ce repas.

Grand merci au Chef et à ses équipes de service qui ont su rendre ce moment exceptionnel grâce à leur gentillesse et professionnalisme. Bien à vous tous!

Christian Dubugnon, Maître de Filet





Jubiläums-Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee/Thurgau, 11. Oktober 2025



Residenz Seeterrasse, Öhningen



Das 10-jährige Jubiläum in der Residenz Seeterrasse wurde nicht wie gewohnt im Sommer gefeiert, sondern im Herbst. Die kleinere Gäste- schaar konnte sich aber über liebevoll dekorierte Tische im Wintergarten freuen und eine angenehm entspannte Atmosphäre.



Harald Leissner und sein Team haben uns zum Apéro mit wunderbaren Gillardeau-Austern verwöhnt und dazu einen sehr süffigen Champagner von Haton & Filles ausgeschenkt.

Das 6-Gänge-Menu war eine wahre Gaumenfreude!

Die Marroni-Suppe war wunderbar abgeschmeckt und die Garnele auf den Punkt gebraten. Das Rettich-Carpaccio mit Saibling und Aal überzeugte mit erfrischender Note und die Artischocke mit Egli-Filet sucht man heutzutage leider vergeblich auf den Speisekarten.

Natürlich durfte ein perfekt gegartes Hechtfilet aus dem Untersee nicht fehlen und da wir im Herbst sind, auch nicht die frischen Steinpilze, die dazu gereicht wurden.



Marroni Suppe, Wildgarnele

Rettich-Carpaccio, gebeizter Saibling
geräucherter Untersee-Aal
Saiblingskaviar, frische Wasabi

Confierter Untersee-Egli-Filet
Bretonische Artischocke
Noilly Prat-Sauce

Bouillabaisse

Untersee-Hechtfilet, Rotweinbutter
Kartoffelpurée, frische Steinpilze

Tarte Tatin
Hausgemachte Vanille-Glacé

Der Abschluss dieses Essens machte ein Tarte Tatin mit zartschmelzender hausgemachter Vanille-Glacé.

Lieber Harald und Team, so macht ein Jubiläum Freude! Vielen Dank!

Annelies Algeni, Netzmeisterin

Anzeige

Testsieger

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

gem. Saldo Test Nr. 18/2024

Eptinger



Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur, 12. Oktober 2025

Ristorante Bianchi, Zürich

Nach einem weiteren Jahr Unterbruch duften wir unser Herbst-Netztreffen bei dem neuen Geschäftsführer João Jordão und seiner Stellvertreterin, Concetta Caracciallo, mit 41 Gästen geniessen.

Durch den offerierten feinen Apéritif mit den legendären «kleinen Fischli», Prosecco «Casa Canevel» und Sauvignon Blanc «Gemella» begleitete uns Tümay Sahin als Mitglied der Geschäftsleitung der Firma Bindella. Herzlichen Dank! Der Familie von Dario Bianchi entbieten wir unsere herzlichen Glückwünsche zu seiner Hochzeit an diesem Tag.

Der vormalige Souschef Luigi D'Agostino, jetzt Küchenchef und seine enorm flexible Brigade in Küche und Service, verwöhnten uns mit einem reichhaltigen 4-Gang-Menu. Kompliment und Dank!

Monika Timme, Vize-Netzmeisterin



Rotes Thunfischfilet, Paprikacreme
Seppia-Mayonnaise, knuspriger Sellerie

Grüne Erbsensuppe
Seppia-Tatar, Kaviar

Seeteufel-Medaillons, Steinpilze
Geschnörtes Endivien-Gemüse
Schwarzer Trüffel

Haselnuss-Mousse
Apfelkompott, Karamellsauce
Baiser



GROSSES MEERESFRÜCHTE- & FISCH-BUFFET

Freitag, 09. und 23. Januar 2026

Freitag, 06. und 20. Februar 2026

Freitag, 06. und 20. März 2026

Freitag, 10. und 17. April 2026

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-Buffet kalt und warm mit allem was das Herz begehrte wie zum Beispiel:

- Verschiedene Salate
- Geräucherte Süßwasser- und Meeresfische
- verschiedene Muscheln
- Frische Austern und Jakobsmuscheln
- Fisch- und Crevettensiesschen
- 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. 99.50 pro Person (ohne Getränke)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Delphin Restaurant & Seehotel

5616 Meisterschwanden

Fon 056 676 66 80

www.hotel-delphin.ch

info@hotel-delphin.ch



Netztreffen Netz 14, Zürichsee/Oberland, 15. Oktober 2025

Restaurant Johannisburg, Altendorf



Marroni-Suppe, Speck, Sauerkraut
gebratene Jakobsmuschel

Schweizer Saiblings-Filet
Lauch, Beurre blanc

Royal Filet vom Schweizer
Alpen Zander, Kürbis-Risotto

Crème brûlée, Marroni-Mousse

Die Stimmung im vollen Panoramaaal der Johannisburg war geprägt von der traumhaft schönen Aussicht über den oberen Zürichsee und den herbstlichen Sonnenstrahlen. Die zum Teil weit angereisten Mitglieder und Gäste wurden vom erfrischenden und umsichtigen Service-Team herzlich empfangen. Dem offerierten Aperitif mit Köstlichkeiten aus See, Meer und Garten, folgte ein vorzügliches Fischmenu aus der Küche von Gastgeber Daniel Knobel und Küchenchef Reto Inauen. Sie haben den Herbst in und auf die Teller gezaubert: Hochromatisch, harmonisch abgeschmeckt und ohne Schnickschnack – eine Gaumenfreude sondergleichen! Die Liebe zu den einheimischen Fischen, unter

anderem Saibling und Zander aus dem Hause von Bernhard Zahner, und deren gekonnte Veredelung war bei jedem Bissen spürbar. Dem Applaus anlässlich der Vorstellungsrunde und den Kommentaren im Gästebuch ist zu entnehmen, dass der Anlass aus kulinarischer Sicht ein Volltreffer war. Dass die Mitarbeitenden für das Netztreffen auf ihren freien Tag verzichteten, verdient besonderen Respekt und Wertschätzung. Sie haben gezeigt, dass in ihnen das Feuer brennt, welches für eine konstant hochwertige Fischküche und echte Gastfreundschaft notwendig ist. Herzlichen Dank an Dani und sein Team.

Maya Ziegler-Bodmer, Netzmeisterin

Anzeige

mérat
VIANDES & COMESTIBLES

STEIN'S BEST
Traumpartner
für alle
Fischgerichte

HÜGLI.COM



Netzmeistertagung 2025 Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland, 24. Oktober 2025

Seehotel Beinwil am See

Die Netzmeistertagung 2025 begann dieses Jahr in eher dunklen und feuchten Gefilden, nämlich in den Sandstein-Höhlen von [Emmi Kaltbach](#). Die Höhlenveredelung wie sie dem Kaltbach-Käse zuteilwird, ist in dieser Form weltweit einzigartig. In einer rund einstündigen Führung wurde den interessierten Netz- und Vize-Netzmeistern, PartnerInnen, Tafelherren und unserem Tafelmeister, die Käsereifung in der Höhle Kaltbach aus erster Hand erklärt. Die Selektion, (nur die qualitativ besten Käse eignen sich für die Veredelung), die Beurteilung und die Pflege werden mit äusserster Sorgfalt und mit viel Fingerspitzengefühl und Erfahrung tagtäglich durchgeführt. Eine faszinierende Reise in die Welt der im Oktober 2024 in Norwegen beim Global Cheese Award mit 5 Medaillen ausgezeichneten Käsesorten, die einem sonst verborgen bleibt. Nach der

Führung wurden wir mit vielen verschiedenen Käsespezialitäten verwöhnt. Vielen Dank den freundlichen und kompetenten Mitarbeitern der Emmi Kaltbach.

Am Nachmittag und Abend, im [Seehotel Beinwil am See](#) bei Nyffeneggers, ging die Genussreise weiter. Nach den Infos aus der Geschäftsstelle, durften wir uns dem gemütlichen Teil widmen. Niffy, unser Gastgeber, präsentierte uns seine berühmte Fischpfanne, direkt am Tisch serviert. Wir alle genossen das Essen, den Austausch und die Geselligkeit sehr. Unserem Exklusivpartner [Mineralquelle Eptinger AG](#) danken wir für das gesponserte Mineralwasser, Marco Härry, [Maison Gilliard](#), der uns mit seiner Anwesenheit beeindruckte, für den Apérowein und der Firma [Cipriani](#) für die Bellini-Geschenkflaschen für unsere Teilnehmer.

Andrea Dängeli, Redaktorin

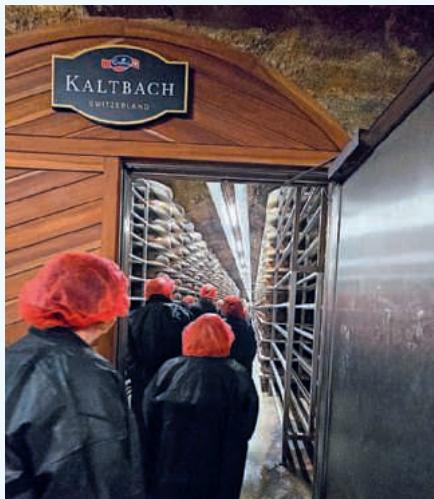
Zum allerletzten Mal durften wir an unserer Netzmeistertagung, die Kochkünste von Nyffi und Team geniessen. Als langjährige Netzmeisterin darf ich dankende Worte und Lob aussprechen.

Lieber Nyffi, «In den Töpfen haben jeweils feine Düfte gebrodelt und uns als Gäste, immer zu einem Schlemmen eingeladen. Die Farben leuchteten, die Geschmäcker waren so klar. Wir danken Euch von Herzen, was in all den Jahren war.»

Wir wünschen zum Ruhestand, Euch nur das Beste, genießt den dritten Lebensabschnitt, mit Familie und Freunden.

Herzlichst Eure

Monika Fischbacher, Netzmeisterin
Sabine Probst, Vize-Netzmeisterin



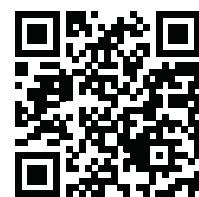
Diese sechs Lernenden kochen um den Schweizer Meistertitel

Mitte November traf sich eine sechsköpfige Selektionsjury zur Auswahl der gusto26-Finalteilnehmenden. Fast 120 Dossiers wurden anonymisiert gesichtet und bewertet. Für das Finale der Schweizer Meisterschaft

für Kochlernende haben sich vier Talente im zweiten Ausbildungsjahr und zwei im dritten Ausbildungsjahr qualifiziert. Sie kochen am 26. März 2026 um den Sieg und eine Reise nach Chicago.

Vorname	Name	Betrieb	Ort	Lehrjahr
Vivien	Burkhard	Schüpbärg-Beizli	Schüpfen	2.
Mateo	Hoefliger	Casino Bern	Bern	3.
Jelena	Hopf	Mille Sens	Bern	2.
Livia	Küry	Restaurant Gotthard	Goldau	2.
Tiziano	Palazzo	The Omnia	Zermatt	3.
Flurina	Schibig	Seehotel Waldstätterhof	Brunnen	2.

[Zur Website](#)



Wettkochen und Show im März 2026

Am 26. März 2026 treten sechs junge Talente im Final der Schweizer Meisterschaft für Kochlernende gegeneinander an. Gefordert ist ein Hauptgericht mit Schweizer Lammfleisch in zwei Garmethoden, dazu eine regionale Getreidebeilage, saisonales Bio-Gemüse und eine saisonale Bio-

Frucht. Weitere Beilagen sind frei wählbar. Zusätzlich müssen die Finalisten eine Mystery-Suppe zubereiten, deren Warenkorb, ausser der Einlage, erst 30 Minuten vor dem Start bekanntgegeben wird. Die Siegerehrung findet am 27. März im Kursaal Bern statt.

Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch ist stolzer Partner von gusto!



**TRANSGOURMET
PRODEGA**



Netztreffen Netz 12, Zuger-/Ägeri-/Lauerzer-/Urnersee, 16. Oktober 2025

Gasthaus Schwyzer Stubli, Schwyz



Mangroven-Blacktiger-Crevetten
Gemüse-Couscous, Gemüserose

Tuna-Tataki, Wasabi-Sauerrahm
Gurken-Spaghetti, gepickelter Ingwer

Gebratenes Zanderfilet aus
dem Lago Maggiore, Zitronenbutter
Fenchel, Oliven, Tomaten

«Marroni-Träumli im Glas»
Mousse, Zwetschgen-Kompott
Meringue, Vermicelles, Vanille-Glacé



Eine frohgelaunte kleine Gästeschar traf sich an einem schönen Herbsttag in der Altstadt von Schwyz im Traditions-Haus Schwyzer Stubli zum Netztreffen. An diesem Anlass konnte Ruedi Bütler den zukünftigen Netzmeister Urban Husi begrüssen. Die aufgelegte Menukarte machte uns richtig «gluschtig» auf das 4-Gang Menu. Adelina Palushaj und Küchenchef Rolf Krapf haben es mit

ihrem Team verstanden, jeden einzelnen Gang sehr schmackhaft und aufs Beste gewürzt zuzubereiten und zu präsentieren. Ein wahrer Augen- und Gaumenschmaus. Mit Stolz nahmen die Küchencrew und der Service den Dank mit einem tosenden Applaus der Gäste entgegen.

Liebe Adelina und Team, vielen Dank!

Christian Schönholzer, Vize-Netzmeister 18

Netztreffen Netz 15, Schaffhausen/Rhein, 22. Oktober 2025

Hotel Alte Rheinmühle, Büsingen

Im ehrwürdigen Haus der Alten Rheinmühle zu Büsingen versammelten sich 45 Gäste zum diesjährigen Netztreffen. Die alten Mauern, direkt am ruhig vorbeifließenden Rhein, boten den würdigen Rahmen für einen Anlass, der Gastfreundschaft, Tradition und kulinarische Finesse vereinte.



Den Auftakt bildete ein Carpaccio der Rande, begleitet von gebeiztem Swiss Alpine-Lachs und zartem Kürbissalat – ein farbenfrohes Spiel von Texturen und Aromen. Es folgte ein Pot-au-feu vom Egli, ergänzt durch feine Zanderklösschen und Gemüse, ein Gericht voller Harmonie und Wärme. Die Forelle vom Kundelfingerhof, «Müllerin-Art», ein klassischer Hauptgang, wie er nicht besser zur Rheinmühle passen könnte.

Den süßen Abschluss bescherte uns ein Vermicelles-Tiramisu mit Zwetschgensorbet – ein Genuss von herbstlicher Tiefe und feiner Leichtigkeit.

Ein Dank gilt der Küche, dem Service und allen, die diesen Anlass zu einem würdigen Fest des Goldenen Fischs machten.

Marcel Holenstein, Netzmeister



Randen-Carpaccio
Gebeizter Swiss Alpine-Lachs
Kürbis-Salat

Pot-au-feu vom Egli
Zanderklösschen, Gemüse

Kundelfingerhof-Forelle «Müllerin-Art»
Sautierter Blattspinat
Petersiliengarniert

Vermicelles-Tiramisu
Zwetschgensorbet



Abschluss-Netztreffen Netz 10, Luzern, 26. Oktober 2025

Restaurant Chlöpfen, Eschenbach

Wer's kann der kanns. Leider aber zum letzten Mal in dieser Runde und bei der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch. Es war ein grossartiger Abschluss im Restaurant Chlöpfen.

Fabian hat wieder aus dem Vollen geschöpft, was auf den Teller kam, wurde mit viel Hingabe und Freude am Handwerk kreiert. Eine wahre Gaumenfreude und alles in allem ein Höhenflug der Geschmäcker.

Claudia hat uns mit ihrem grossen Weinwissen die Weine vorgeschlagen, die den Geschmack der Speisen mehr als ergänzt haben.

Ein herzliches Dankeschön an Claudia, Fabian und den Serviceangestellten Pablo, der Anlass wurde mit grosser Professionalität durchgeführt. Alle Gäste der kleinen Runde waren voll des Lobes. Der gewohnte Fisch-Ruf durfte nicht fehlen

und wurde ein letztes Mal durchgeführt. Besonderen Dank gehört hier auch unserem ältesten anwesenden Gesellschafter, unserem Ehrenfisch Hugo Schmed, der dieses Jahr 92 Jahre alt geworden ist. Hugo Schmed, ein wunderbarer Mensch, der die Zugehörigkeit bei der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch geniesst. Wir wünschen ihm an dieser Stelle noch viele tolle Momente in unserer Runde. Einen grossen Dank gebührt auch allen GesellschafterInnen, die immer an die Netztreffen kommen. Dies wird von mir als Netzmeyer sowie den Goldfischbetrieben hoch geschätzt. Nun bleibt mir noch der Wunsch, dass Claudia und Fabian in einem neuen Betrieb mit neuem Elan ihr Können wieder anbieten dürfen. Hoffen wir bald von ihnen zu hören.

Fabrizio Gessa, Netzmeyer



Gerstensuppe
Schweizer Rauchlachs aus Lostallo

Gebratenes Saiblings-Filet
Goldhirsosalat, Safranschaum, Nüssli

Gebratenes Luzerner Forellenfilet
Österreichischer Kräuterknödel
Bohnengemüse, Weissweinsauce

Dessertvariation «Chlöpfen»



Anzeige

Ihr Partner im Abhol- und Belieferungsgrosshandel für die Gastronomie



transgourmet.ch

TRANSGOURMET PRODEGA

CEPOSA®
— Antipasti & Co. —

FRISCH UND HANDEMACHT SEIT 1997

ceposa.ch





Der Goldfisch auf «Partnersuche»



Dieses Quartal durften wir einem weiteren unserer treuen Werbe-partner eine Goldfisch-Partner-Tafel überreichen.

Anlässlich des 20-Jahre-Jubiläums im Seeblick in Mörigen, Netz 05, übergab Rita Gugger feierlich Marc Gerber von der Firma [Wander AG](#) die blaugoldene Tafel.

Wir gratulieren herzlich und danken für die konstruktive Zusammenarbeit.



Netztreffen Netz 17, Oberer Bodensee/St. Gallen/Appenzell, 1. November 2025

Stadtrestaurant swan21 (Hotel Schwanen), Wil

Tal 33 Mitglieder und Gäste trafen sich an Allerheiligen in Wil. In Absprache mit dem Küchenchef gab es versuchsweise «nur» ein Dreigangmenu, da bei anderen Netztreffen

Stimmen laut geworden waren, dass ein Viergang-Menu plus Apéro etwas viel sei. Nach Tomaten-Bruschette und einem sehr leckeren Krabbencocktail folgten zwei köstliche Fischgänge. Anschliessend stellte Küchenchef und Stv. Geschäftsführer Udo Schwaratz Küche und Service vor, welche einen herzlichen Applaus bekamen.

Netzmeister Marcello Gentina informierte anschliessend, dass es in Zukunft wieder ein Viergangmenu geben werde, worauf alle Beifall klatschten.

Daniela Steiner,
Vize-Netzmeisterin



Gebeizter Lachs an Rande
Waldpilztatar, Sauerrahm, Focaccia

Zanderfilet an Speckschaum
Kartoffel-Nussbutter-Purée
Rosenkohlblätter

Pistazienküchlein
Schokoladen-Minz-Espuma
Blutorangen-Sorbet





Tafelübergabe Netz 02, Rhône/Rottu, 1. November 2025

Hotel-Restaurant Strauss, Fiesch



Gespannt warteten wir auf die Tafelübergabe im Restaurant Strauss in Fiesch. Was zaubern uns Küchenchef Yves und seine Brigade auf den Tisch? Und siehe da ... ein tolles 5-Gang-Fischmenu überrascht unseren Gaumen. Die variantenreich zubereiteten Teller sind eine Augenweide. Erwähnenswert ist die Jakobsmuschel mit Orangen-Karotten-Café-Mousse. Kulinarisches Highlight ist der Wolfsbarsch in Begleitung der Süßkartoffeln und Broccoli mit Hummer-Essenz.

Nicht vergessen möchte ich den fachkundigen Service. Rundum ein gelungener Anlass auf hohem Niveau.

René Meichtry,
Vize-Netzmeister



Thunfisch, Crevette, Sesam
Wasabi, Ingwer

Jakobsmuschel, Orangen
Karotten, Café

Maracuja, Hibiskus, Prosecco

Wolfsbarsch, Süßkartoffeln
Broccoli, Hummer

Schokolade, Heidelbeeren, Quitten





Advents-Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur, 7. November 2025

Restaurant LA SOUPIÈRE, Zürich

Etwas vorzeitig fand unser Advents-Netztreffen an festlich gedeckten Tischen statt und entfachte bei 42 Teilnehmenden bereits ein vorweihnachtliches Gefühl.



Herzlich wurden wir von Andreas Stöckli, Direktor Hotel Schweizerhof, und Elia Morgenthaler, seinem Stellvertreter, mit feinen Lachs- und Tatarhäppchen und passendem Stadtzürcher Räuschling empfangen. Herzlichen Dank!

Martin Fencz und sein ganzes Küchenteam servierten uns eines der besten Fischessen seit langem. Von der einfallsreichen Kombination und dem auf den Punkt gegarten Fisch bis auf die wunderschöne Präsentation: Alles perfekt!

Das junge Servicepersonal unter der Leitung von Helmi Stadlober verdient unsere dankbare Anerkennung. Charmant, aufmerksam, zuvorkommend und präzise, wie man es sich wünscht.

Monika Timme,
Vize-Netzmeisterin



Bremgartner Lachsforelle, rotes Randen-Carpaccio, Meerrettichcrème

Zanderfilet (Lago Maggiore)
Kaviar-Buttersauce, Kartoffelstock
Blattspinat

Hausgemachter Beeren-Rumtopf
Zimtglasé

Netztreffen Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland, 8. November 2025

Restaurant & Seehotel Delphin, Meisterschwanden



Bouillabaisse Hallwilersee

Hallwilersee Egli-Filets
gebraten «Créole»
Orangen-Pistaziensauce
Weissweinrisotto

Hallwilersee Balchenfilets
Safran-Noilly Prat-Sauce, Kürbis
süß-sauer, Broccoli-Purée
Kartoffelrösti

Zwetschgen-Tiramisu, Zimteis

Der Herbst nicht nur draussen, sondern auch auf den Tellern. Das war ein Fisch-Schmaus, wo sich das Herz, Augen und der Gaumen erfreuten. Wir waren zum 29. Mal im schönen Delphin, am Hallwilersee. Wie immer wurden wir von der Familie Fischer herzlich empfangen mit einem wunderbaren Apéro. Aus hauseigener Räucherei durften wir drei verschiedene Parisettebrötchen-Varianten geniessen und dazu die passenden Weissweine: Féchy, Domaine de Fischer Grand Cru.

Lieber Claude und Team, wir danken Euch von Herzen für die Gastfreundschaft und freuen uns jetzt schon auf das 30-jährige Jubiläum im 2026.

Monika Fischbacher,
Netzmeisterin





Netztreffen Netz 19, Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein, 8. November 2025

Restaurant Fischerstübli, Schwendi

Sie konnten es kaum erwarten. Wenn die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch ruft, hält sie nichts mehr zurück. So auch im Fischerstübli in Schwendi: Der Apérostart war zwar offiziell festgelegt, aber wer die Runde kennt, weiß, dass Geduld dort seltener ist als ein Vegi-Menu im Fischrestaurant. Also klimmten die Gläser längst, als Netzmeister und Vize-Netzmeisterin mit modisch-verspäteten fünf Minuten eintrafen.

Dank dem eingespielten Team lief trotzdem alles rund. Esther Gmür wirbelte mit ihrem Schwiegersohn in der Küche, während ihre Enkeltöchter und das herzliche

Serviceteam sicherstellten, dass niemand sich je vernachlässigt fühlte.

Kulinarisch folgte Höhepunkt auf Höhepunkt: Schinkengipfeli, Selleriesalat, Fischtatar-Nockerln, dann eine Kartoffel-Champagnersuppe mit Jakobsmuscheln – schon der Name macht glücklich.

Danach ein Saiblings-Carpaccio und schliesslich das Forellenfilet Bordelaise. Ein Teller, der allein die Reise ins Weisstannental rechtfertigt.

Kein Wunder: Wir kommen wieder. Pünktlich wie (fast) immer.

Margot Köppel, Vize-Netzmeisterin



Kartoffel-Champagnersuppe
Jakobsmuscheln

Carpaccio vom
Saiblings-Filet, kaltgeräuchert

Forellenfilet Bordelaise
Blattspinat, Rübli, Wildreis

Marroni-Mousse, Rahm



Anzeige

JUWELIER + GOLDSCHMIED

DEMUTH

STREHLGASSE 8 | 8001 ZÜRICH

TELEFON: 044 211 50 91

TOUCHE D'HERBES

exquisite Kräutersorbets und Glacéen

www.mistercool.ch

Mister Cool



Jubiläums-Netztreffen Netz 05, Bielersee/Solothurn, 8. November 2025

Restaurant-Hotel Seeblick, Mörigen



Die illustere Gästechar, angeführt vom Tafelmeister Hansjürg Gugger, genoss ein Klasse-Fischmahl. Markus Christ mit Gattin Priska, vertrat den Gemeinderat von Mörigen. Zur Freude des Seeblick-Teams überreichte er im Namen der Gemeinde eine neue Möriger-Fahne.

Sein Zitat im Gästebuch:

«Herzlichen Dank für die Gastfreundschaft, die gute Küche und den Einblick in die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch. (Gemeinderat Markus Christ & Gattin Priska)»

Weitere Zitate aus dem Gästebuch: «Himmlich, tip top, ausgezeichnet, abgehoben, schwebend, sehr gut, happy, zufrieden, grande fiesta, Champions League!» Dies alles sind Aussagen betreffend des Super-Essens. Kurzum: wir alle sind des Lobes voll und haben dieses Mahl genossen.

Vielen Dank dem gesamten Seeblick-Team. Zu diesen Worten gibt es nichts weiteres anzufügen.

Wir freuen uns auf das nächste Netztreffen im kommenden Jahr.

Daniel Karrer, Netzmeister



 Bielersee-Flusskrebs-Kroketten Crème fraîche, Schweizer Kaviar
Gebeizter Schweizer Zander Basilikum, Tomate, Pumpernickel
Herbstsalat mit Algen, Bielersee-Wels Yuzu-Dressing
Swiss-Bouillabaisse Safran, hausgemachte Focaccia
Schweizer Egli, Couscous Topinambur, Kürbis
Schweizer Lachs, Risotto Oona Caviar (Frutigen), Rande
Leche frita Orange, Schokolade, Crumble, Vanille-Glacé





Restaurant Römerhof Arbon, ein Ort mit Geschichte und Charakter



Inmitten des Herzens von Arbon, nur wenige Schritte vom Bodensee entfernt, vereint der Römerhof kulinarische Raffinesse, herzliche Gastfreundschaft und zeitlose Eleganz. Gastgeber Dominique und Gérald Bergue führen das traditionsreiche Haus mit Leidenschaft und

Gespür für Qualität. Im eleganten Restaurant kreiert Küchenchef Gérald Bergue eine meisterhafte Mischung aus klassischer französischer Küche, verfeinert mit internationalen Aromen und regionalen Spezialitäten – ausgezeichnet mit 12 Punkten im Gault Millau.

Ob im stilvollen Turmzimmer, in der behaglichen Römerstube oder auf der romantischen Terrasse: Der Römerhof bietet den idealen Rahmen für genussvolle Momente bei einem Gourmetmenü oder dem feinen Mittagsmenü.

Ein besonderes Highlight ist die Daviddoff Cigar Lounge, in der man den Abend bei einem edlen Tropfen und einer feinen Zigarre ausklingen lassen kann. Die umfangreiche Weinkarte mit über 140 Positionen wurde mehrfach ausgezeichnet und lädt zu Entdeckungsreisen durch renommierte Weingüter ein.

Im Dezember erstrahlt der Römerhof in festlichem Glanz. Neben dem beliebten Winzerfondue für Gruppen ab vier

Personen, lädt das Team am 24. Dezember zum stimmungsvollen Weihnachtsdinner ein. Am 31. Dezember erwartet die Gäste das exklusive Silvester-Galamenü, das den Jahreswechsel stilvoll und genussvoll zelebriert.

Für alle, die länger verweilen möchten, bietet das Boutiquehotel* elf individuell gestaltete Zimmer, die modernen Komfort mit historischem Charme verbinden.

Der Römerhof ist ein Ort mit Geschichte und Charakter – ein Haus, das den Geist vergangener Zeiten bewahrt und den Geschmack der Gegenwart feiert.

Tel. 071 447 30 30

www.roemerhof-arbon.ch/restaurant



Wine & Dine im Zug

Erlebe am 10. Januar 2026 ein besonderes Highlight im Panoramawagen des Glacier Express:

Die St. Jodern Kellerei präsentiert ihre besten Weine zu einem exquisiten Fischmenü. Während der Fahrt durch die atemberaubende Winterlandschaft von Brig nach Disentis geniesst du ein erlesenes Fünf-Gänge-Menü, perfekt abgestimmt auf die Walliser Weine. Der bekannte

Gastronom Norbert Schwery und sein Team sorgen für ein kulinarisches Erlebnis der Extraklasse, serviert direkt an deinem Platz im Panoramawagen. Nach der Fahrt über den Oberalppass lädt ein Zwischenstopp in Disentis zu einem Verdauungsspaziergang oder einer Dorfführung mit Klosterbesichtigung ein. Die Plätze für diese exklusive Gourmetfahrt sind begrenzt, also frühzeitig buchen! Preis pro

Person: CHF 175.–, inklusive Bahnhfahrt, Menü und Weinbegleitung. Reserviere dein kulinarisches Erlebnis ganz einfach online!

Information und Reservation:



mgbahn.ch/wine-and-dine



Einstiegen. Degustieren. Geniessen.

Wine & Dine mit Walliser Kellereien



Der Goldfisch-Chat

Hansjürg Gugger im Gespräch mit Niels Hintermann, alpiner Skirennfahrer, spezialisiert auf Abfahrt/Super-G, Teil der Swiss-Ski Nationalmannschaft und natürlich ... Kulinarik-Geniesser.



Welches Gericht weckt Kindheitserinnerungen in Dir? Definitiv Fischstäbchen mit Krokettens, (schmunzelt).

Bist Du Team Grill oder Team Herd?
Sowohl als auch. Ich denke, wenn es möglich ist und das Wetter ebenfalls passt, grilliere ich extrem gerne und lasse auch keine Möglichkeit aus. Allerdings sind meine «fine-dining» Gerichte eher immer vom Herd.

Was bedeutet für Dich Heimat?
Schweiz! (lacht). Ich glaube, wenn man sich ein wenig über die Grenzen hinausbewegt, merkt man extrem schnell, wie gut wir es hier in der Schweiz haben. Es fehlt uns eigentlich an nichts. Von der Ausbildung über die Kulinarik bis zum Gesundheitswesen; wir leben fast ein wenig in einer Traumwelt hier und das macht es sehr unkompliziert.

Niels verrätst Du uns, warum Du das Kochen magst und welches Gericht Du (zum Leidwesen Deiner Bekannten?) oft kochst?

Ich habe gelernt zu kochen, bzw. mich angefangen damit richtig zu beschäftigen als ich zuhause ausgezogen bin und somit «zwangsläufig» etwas essbares auf den Tisch bringen musste. Schnell



habe ich aber für mich das Kochen auch als Druckventil, Entspannung und Genuss entdeckt. Zum Glück habe ich kein Gericht, das ich so oft kuche, dass es allen bereits zum Hals raushängt. Ich mag die Vielfalt der Kulinarik sehr und versuche auch immer etwas anderes zu kreieren.

Was gibt es bei Dir zu essen, wenn wenig Zeit zum Kochen da ist?

Das ist einfach. Dann gibt es eigentlich immer eine Risotto-Variante.

Wovon bekommst Du nie genug?
Von leckerem Essen. Sobald es mir wirklich schmeckt, fühle ich mich wohl und geniesse durchaus auch einen Nachschlag.

Für die Zukunft wünschen wir Dir von Herzen alles Gute, vor allem gute Gesundheit und danken für das Interview.

Hansjürg Gugger, Tafelmeister



Netztreffen Netz 18, Sihlsee/Walensee, 14. November 2025

Restaurant Fischerstube, Weesen

Es war eine illustre und gutgelaunte Gesellschaft, die das köstliche Fischmahl beim mehrfach ausgezeichneten und begnadeten Fischveredler Alain König genossen hat. Mitglieder und Gäste aus sechs Netzen belebten die gediegene Gaststube und tafelten an den festlich gedeckten Tischen auf höchstem Niveau. Alain und seine Auszubildende Shirin haben sich für die Produktion der Gerichte mächtig ins Zeug gelegt. Sie reichten einheimische, saisonale und exquisite Köstlichkeiten gemeinsam, harmonisch und geschmacklich abgestimmt, kreativ angerichtet. Kulinarische Kompositionen, die Herz, Augen und Gaumen der verwöhnten «Goldfische» gleichermassen begeisterten. Damit haben sich Alain

und sein Team definitiv aus dem Schatten seines Vorgängers hervorgearbeitet. Die Fischerstube steht heute als einziger, mit hohen Auszeichnungen honorierter Gastrobetrieb der Region Oberer Zürichsee, Linthgebiet und Kanton Glarus, an der Spitze der gehobenen Kulinarik. Dies hat sich der Gastgeber, wie er in seiner launigen Dankesrede betonte, mit Innovation, Kreativität und höchstem Qualitätsanspruch an sich selbst, sowie an die Lieferanten und Produkte, hart erarbeitet. Dass er dabei seine Perlen in der Küche, im Service und im Hintergrund beherzt und dankbar lobte, macht den mutigen Unternehmer sympathisch. Wir bedanken uns bei Shirin, Dominika, Angela und Katharina für die umsichtige und herzliche

Bedienung. Es ist mir eine Ehre, die Fischerstube zu unseren Partner-Gastrobetrieben zählen zu dürfen. Wir empfehlen das Gasthaus mit der gediegenen Atmosphäre für private und festliche Anlässe jeder Art. Das nächste Netztreffen im Frühherbst 2026 ist bereits in Planung.

Maya Ziegler-Bodmer, Netzmeisterin



Tatar von geräucherten Egli-Filets

Roggenbrostaub, Kaviar, Dill, Gurke
Doppelte Hummerkraftbrühe

Swiss Lachs-Ravioli
Bretonischer Hummer

Zander-Zigarren im Brickeig
Sauerkraut, Kartoffel-Espuma
Beurre blanc

Zitronen-Mascarpone-Kuchen
Yuzu-Gel, Joghurt-Safran-Sorbet

Anzeige

Hinter
einem guten
Gastronomen
verbergen sich
immer gute
Produkte.

ALIGRO
Mehr Qualität für Ihr Geld.

Lieblings Kren
Der Meerrettich

Frisch, scharf und superpraktisch

delico



Netztreffen Netz 08, Basel und Umgebung, 15. November 2025

Hotel Restaurant Rössli, Allschwil



Weisswein-Crèmesuppe
Panierte Fischpraline

Südafrikanische Scampi
Limonenrisotto

Seeteufel-Filet gefüllt mit
Krevetten und Spinat
Hummersauce, Tagliolini, Kefen

Käseplatte (Wirth's Huus Basel)

Apfel-Tarte Tatin, Zimtglacé

Das sechste und letzte Netztreffen in diesem Jahr fand im Rössli Allschwil statt. Eine große Anzahl Gäste fand sich zum Treffen ein und war gespannt, denn die letzten Jahre waren immer hervorragend.

Alle fünf Gänge waren hervorragend zubereitet. Mein persönlicher Favorit war, wie jedes Jahr, die Käseplatte, da kann ich nicht widerstehen. Das genussvolle Dessert liess keine Wünsche übrig.

Einmal mehr wurden wir von A-Z verwöhnt. Entsprechend fiel auch die Verdankung der Küchen- und Servicecrew aus.

Mit einem weinenden und einem lachenden Auge verabschiedete ich mich selbst, da dies mein letztes Netztreffen als Netzmeister war. Ich wünsche meinem Nachfolger John Berner alles Gute und genauso viel Spass, wie ich es erleben durfte.

Dominique Brändle, Netzmeister



Jubiläums-Netztreffen Netz 02, Rhône/Rottu, 15. November



Restaurant Brasserie des Cheminots, Brig

Bei schönem Herbstwetter trafen sich über 60 Goldfische und der Vize-Tafelmeister, Willi Keller mit Gattin Maya, in der Brasserie des Cheminots. Fünf auserlesene Fischgerichte



warteten auf unsere Gaumen! Eingestimmt wurde der genüssliche Fisch-Schmaus mit einem Thunfisch-Tatar. Eine pikante Crevettensuppe versetzte uns in exotische Gefilde! Sah ich bei einigen etwa Schweissperlen auf der Stirn?

Die Jakobsmuscheln mit Trüffeln boten eine gelungene Abwechslung. Es folgte ein auf den Punkt pochierter Hummer. Der Seeteufel «Wellington» war «das Tüpfelchen auf dem i»!

Ein Schokoladen-Mousse-Törtchen rundete ein tolles Fischmenu auf hohem Niveau ab.

Dem Chefkoch Jens Müller, seiner Küchenbrigade und dem aufmerksamen Servicepersonal gebührt unser Dank!

Wir freuen uns auf den 14. November 2026 wenn es wieder heisst: «Auf ins «des Cheminots» zu Jens und seinem Team».

René Meichtry, Vize-Netzmeister



Thunfisch-Tatar, Avocado-Mousse
Meerrettich-Schaum

Tom Yum Goong
Pikante Crevettensuppe, Kokosmilch

Capesante e tartufo, Topinambur-Purée

Hummer pochiert
Mandel-Sellerie-Crème
Glasierte, karamellisierte Trauben

Seeteufel «Wellington»
Beurre blanc, Gemüseperlen

Tartelette Cappuccino-Chocolat
Schokoladen-Mousse-Törtchen
Marroni-Glacé



Netztreffen Netz 15, Schaffhausen/Rhein, 15. November 2025

Hotel Restaurant Rheinfels, Stein am Rhein

Um das Goldfischjahr im ehrwürdigen Rheinfels abzuschliessen, versammelten sich 40 Goldfische. Der Traditionsbetrieb, bekannt für seine gelungene Mischung aus klassischen und modernen Gerichten, verwöhnte die Gäste beim Apéro mit Fisch-Knusperli vom Wels – ein Genuss, dem niemand widerstehen konnte.

Das Menu spiegelte die Raffinesse der Küche wider: Ein erfrischendes Forellen-Ceviche und der legendäre Staarer Fischtopf – die lokale Alternative zur Bouillabaisse, die selbst den französischen Klassiker in den Schatten stellt.

Der Höhepunkt des Abends war der ganze Bodenseehecht, meisterhaft zubereitet und vor den Augen der Gästen filetiert. Zum Abschluss servierte das Team einen Schokoladenkuchen mit Himbeer-



kompott, ein Dessert, das den Abend perfekt abrundete.

Ein besonderer Dank gilt den Teams um Doris und Max, die mit viel Engagement und Herzlichkeit für einen gelungenen Anlass sorgten.

Marcel Holenstein, Netzmeister



Forellen-Ceviche

Staaner Fischtopf
die Bouillabaisse von Stein am Rhein

Bodenseezander gebraten
Gurkenspaghetti, Krebssoße

Ganzer Bodenseehecht
(Hausrezept), Salzkartoffeln

Gepresster Schokoladenkuchen
Himbeerkompott
Sauerrahm-Himbeerglacé

Netztreffen Netz 07, Berner Oberland, 22. November 2025

Restaurant Parkhotel, Gunten



Felchenfilet-Tatar auf Blinis
Tobiko-Wasabi

Hausgebeizter Saibling
Senfkohlsalat, Bierrettich

Thai Kokos-Currysuppe
Hechtklösschen

Egli-Filets in Panko-Panade
Tomaten-Kapern-Vinaigrette

Apfelküchlein, Marroni-Vanillesauce
Zimt-Sabayon

Das Berner Oberland in prächtiger Wintersonne, mit frischem Schwung und feinster Fischküche. Die märchenhafte Winterkulisse am ver-



sneiten Thunersee bot das perfekte Ambiente für unser genussvolles Netztreffen. Die Eröffnung gestaltete die Netzmeisterin mit der Vorstellung der Tafelgesellschaft. Anschliessend gewährte Bruno Carizzoni, neuer Gastgeber und Hotelier, mit viel Charme spannende Eindrücke in seinen aussergewöhnlichen Berufsweg. Er schloss in diesem Sommer die Kochlehre, aus purer Leidenschaft für das Handwerk, ab.

Das exzellente Fischmenu wurde hoch gelobt. Überraschende Elemente: Senfkohlsalat auf mariniertem Soja-Bierrettich, die Thai-Suppe mit harmonischer Würze oder die knusprigen Egli-Filets. Die Küche erhielt grossen Dank für die herausragende Qualität.

Barbara Patrizia Martin,
Netzmeisterin



Aus den eigenen Gewässern

Wir trauern um unser Mitglied

Netz 14/18 Karl August Hendrick Egli

Der Trauerfamilie entbieten wir unser tiefes Mitgefühl. Wir werden dem Verstorbenen von Herzen ein ehrendes Andenken bewahren.

Herzlich Willkommen in der Goldfisch-Familie

- Netz 02 Gerold Ruoff
- Netz 06 Familie Corinne & Roland Eckert-Gerber und Andrea Kiener-Gerber
- Netz 06 Carmine Cuccaro und Claudio Spanò
- Netz 07 Lukas Böss
- Netz 09 Astrid Döbeli
- Netz 09 Stefan Hügli
- Netz 09 Marco Härri & Linda Walker
- Netz 12 Familie Erica Bürli und Dominic Bürli & Amira Aeschlimann
- Netz 12 Hugo Gomes & Lisa Grossmann
- Netz 13 Doris Benzi
- Netz 13 Peter Hunziker
- Netz 13 Dominik Altorfer und Basile Schneider
- Netz 13 Stephan Biasi
- Netz 13 Georg Auf der Maur
- Netz 18 Jörg Hofmann & Marianne Fischer
- Netz 15 Ignaz & Trudi Helg
- Netz 16 Christian Plath & Charlotte Rohner
- Netz 17 Urs & Barbara Russi
- Netz 17 Roger Manser
- Netz 20 Elsbeth Rehm

Wir bedanken uns herzlich bei den Werbern

Monika Timme, Beat F. Hostettler, Alessandro Chiavano, Andrea Dängeli, Patrick Roth, Martin Hosch, Bruno Keist, Hans & Margarita Uhlmann Kern, Hermann Scherrer, Paul Nef, Hansjürg Gugger, Irene Demuth, Ruedi Bütler, Brigitte Bösch, Raphael Poggio, Robert & Lucia Rüegg, Viktor Styger, Vreni Jost-Streiff, Martin Immenhauser, René Meichtry

Gönner für den Goldfisch

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

Neu mit unserem Prädikat ausgezeichnete Betriebe

- Netz 06 Landgasthof Schönbühl, Urtenen-Schönbühl (Corinne & Roland Eckert-Gerber und Andrea Kiener-Gerber)
- Netz 06 Ristorante & Bar Lago, Hinterkappelen (Carmine Cuccaro und Claudio Spanò)
- Netz 09 Gasthof Rössli, Würenlos (Hugo Gomes & Lisa Grossmann)
- Netz 12 Gasthaus Wildenmann, Buonas (Familie Erica Bürli und Dominic Bürli & Amira Aeschlimann)
- Netz 13 Restaurant & Bar Roof Garden, Zürich (Dominik Altorfer und Basile Schneider)

Wir gratulieren den Gastgebern, Familie Corinne & Roland Eckert-Geber und Andrea Kiener-Gerber, Carmine Cuccaro und Claudio Spanò, Lisa Grossmann & Hugo Gomes, Familie Erica Bürli und Dominic Bürli & Amira Aeschlimann, Dominik Altorfer und Basile Schneider und ihren Teams herzlich und freuen uns bereits heute auf die feierlichen Tafelübergaben.

Liebe Mitglieder, bitte gebt Euch immer als Goldfischmitglieder zu erkennen, (am besten bereits beim Reservieren), wenn Ihr unsere Goldfischbetriebe besucht, die Gastronomen freuen sich darüber.

Neu aufgenommene Berufsfischereien oder Aquakulturen

- Netz 07 Luki's Fisch GmbH, Sigriswil (Lukas Böss)
- Netz 13 Lucky Shrimp AG, Winterthur (Stephan Biasi)
- Netz 17 Rank's frischer Räucherfisch, Oberegg (Christian Plath & Charlotte Rohner)

Aus dem Goldfisch ausgetreten

Sie alle schwimmen neuen Ufern entgegen und verlassen mit einem lachenden und einem weinenden Auge den Goldfisch.

- Netz 08 Hotel Restaurant Stadthof, Basel
- Netz 09 Wirtshaus zur Heimat, Ehrendingen
- Netz 09 Seehotel Beinwil am See
- Netz 10 Restaurant Chlöpfen, Eschenbach
- Netz 10 Hotel Restaurant Friedheim, Weggis
- Netz 12 Gasthaus Hinterburgmühle, Neuheim
- Netz 13 Seerestaurant Keywest, Oberrieden
- Netz 16 Schloss Seeburg, Kreuzlingen
- Netz 16 Jucker's Restaurant Linde, Tägerwilen
- Netz 21 Ristorante San Bernardo, Contra

Von Herzen bedanken wir uns für die grossartige Zusammenarbeit. Viele schöne Erinnerungen bleiben in unseren Herzen. Wir wünschen ihnen allen für die berufliche und private Zukunft alles Gute und beste Gesundheit.



Wenn sich Goldfische das Ja-Wort geben

Von Herzen gratulieren wir Dominique & Sophie Arnet-Jutz (Hotel Restaurant Rössli, Allschwil) (rechts) und Daniel Knobel & Marina Knobel (Restaurant Johannisburg, Altendorf) (links) zur Hochzeit und wünschen alles Gute.



Gäste im Goldfischnetz

Habt Ihr gewusst, dass Ihr jederzeit Gäste (auch Nicht-Mitglieder) an die Netztreffen einladen dürft? Bitte beachtet, dass unsere Betriebe auch offen sind für Allergiker, Vegetarier und Fleischgäste.

Wir danken Euch, liebe Mitglieder, Betriebe, Berufsfischereien, Aquakulturen, Partner sowie Netzmeisterinnen, Netzmeister, Vize-Netzmeisterinnen und Vize-Netzmeister herzlich für die grossartige Zusammenarbeit und das uns entgegengebrachte Vertrauen.

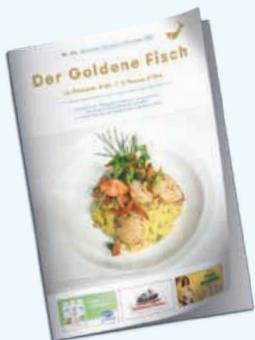
Wir wünschen allen frohe Weihnachten, erholsame Festtage und einen guten Start ins neue Goldfischjahr!

Goldfisch-Cover

Habt Ihr bemerkt, dass seit einiger Zeit jeweils ein Gericht eines unserer Goldfischbetriebe das Cover (Titelblatt) unserer Zeitschrift zierte? Ich bin stolz darauf, freue mich selbst auch immer wieder auf die nächste Ausgabe und bin 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 redaktion@goldenerfisch.ch.

Eure Redaktorin Andrea

Cover Dezember 2025
Restaurant Leutschenhaus
Freienbach



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.

Goldfisch-Wettbewerb

Liebe Goldfische

Vielen Dank für die Aufmerksamkeit, welche Ihr unserer Zeitschrift schenkt. Deshalb möchten wir den Gewinner 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 zum Wettbewerbsgewinn eine Flasche Wein, gesponsert von der Firma [«Fernand Cina SA»](#). (Eure Adresse wird nicht zu Werbezwecken verwendet!) Das Mitmachen und das Gewinnen sind denkbar einfach. Der Gewinner wird jeweils in der nächsten Ausgabe der Zeitschrift publiziert.

Die Wettbewerbsfrage lautet:

Was ist das Paradebeispiel für gelebte Tradition in der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch?

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



Bequem bestellen bei
Fernand Cina SA

Einsendeschluss ist der 11. Februar 2026. Viel Glück!

Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt.

Der glückliche Gewinner des Wettbewerbs
der Ausgabe 193 ist:
Peter Luig, Steinerberg
Herzliche Gratulation!



Termine (Stand 3.12.2025)



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



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



Sa, 17.01., 11:30 Uhr | Netz 06,

Aare/Bern

Beat F. Hostettler, Netztreffen

Restaurant la Marmite, Bannwil

Do, 22.01., Abend | Netz 13,

Zürich/Thur

Irene Demuth, Tafelübergabe

Roof Garden Restaurant & Bar, Zürich

Sa, 24.01., Mittag | Netz 18,

Sihlsee/Walensee

Ruedi Bütler, Netztreffen

Landgasthof Seeblick, Gross bei Einsiedeln

So, 25.01., Mittag | Netz 19,

Alpenrhein / Fürstentum Liechtenstein

Markus Krüger, Netztreffen

Schlössli Sax, Sax

Sa, 31.01., Mittag | Netz 16,

Unterer Bodensee / Thurgau

Annelies Algeni Schönholzer, Netztreffen

Restaurant Grüner Baum, Moos

Fr, 06.02., Abend | Netz 13,

Zürich/Thur

Irene Demuth, Netztreffen

Zunfthaus zur Waag, Zürich

Sa, 07.02., Mittag | Netz 15,

Schaffhausen/Rhein

Marcel Holenstein, Netztreffen

Restaurant Stube, Rüdlingen

Sa, 07.02., Abend / So, 08.02., Mittag |

Netz 17, Oberer Bodensee / St.Gallen /

Appenzell

Marcello Gentina, Netztreffen

Restaurant Blume, St.Gallen



Sa, 07.02., 11:30 Uhr | Netz 04,
Fribourg/Freiburg
Christian Dubugnon, Netztreffen
(Fischbuffet)
Restaurant des Bains, Avenches

Sa, 07.02., 11:30 Uhr | Netz 10,
Luzern
Fabrizio Gessa, Netztreffen
Restaurant Bahnhöfli, Root

Sa, 21.02., Mittag | Netz 09,
Aargau / Luzerner Hinterland
Monika Fischbacher, Tafelübergabe
Gasthof Rössli, Würenlos

Sa, 21.02., Mittag | Netz 08,
Basel und Umgebung
John Berner, Jubiläums-Netztreffen (**10 Jahre**)
Hotel Bad Eptingen, Eptingen

Sa, 21.02., 11:30 Uhr | Netz 04,
Fribourg/Freiburg
Christian Dubugnon, Netztreffen
(Service am Tisch)
Restaurant des Bains, Avenches

Sa, 07.03., Abend | Netz 06,
Aare/Bern
Beat F. Hostettler, Tafelübergabe
Ristorante & Bar Lago, Hinterkappelen

Sa, 07.03., Mittag | Netz 19,
Alpenrhein / Fürstentum Liechtenstein
Markus Krüger, Jubiläums-Netztreffen
(**10 Jahre**)
Hotel Seehof, Walenstadt

Di, 17.03., Mittag | Netz 16,
Unterer Bodensee / Thurgau
Annelies Algeni Schönholzer, Netztreffen
Gasthof Schiff, Mammern

Sa, 21.03., 11:30 Uhr | Netz 02,
Rhône/Rottu
Herbert Heldner, Netztreffen
Restaurant Staldbach, Visp

Sa, 21.03., 11:30 Uhr | Netz 05,
Bielersee/Solothurn
Daniel Karrer, Netztreffen
La Couronne Hotel Restaurant, Solothurn

Sa, 21.03., 12:00 Uhr | Netz 14,
Zürichsee/Oberland
Maya Ziegler-Bodmer, Tafelübergabe
Restaurant Höchi, Hirzel

Sa, 21.03., 11:30 Uhr | Netz 04,
Fribourg/Freiburg
Christian Dubugnon, Netztreffen
Restaurant Le Poisson Auvernier, Auvernier

So, 22.03., Mittag | Netz 13,
Zürich/Thur
Irene Demuth, Netztreffen
Restaurant Chalet Waldgarten, Bassersdorf

Sa, 28.03., Mittag | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
Urban Husi, Tafelübergabe
Gasthaus Wildenmann, Buonas

Mi, 08.04., Abend | Netz 13,
Zürich/Thur
Irene Demuth, Netztreffen
Hummer- und Austernbar
(Hotel St. Gotthard), Zürich

Sa, 18.04., Mittag | Netz 09,
Aargau / Luzerner Hinterland
Monika Fischbacher, Netztreffen
Hotel Landgasthof zu den drei Sternen, Brunegg

Sa, 18.04., 18:45 Uhr | Netz 10,
Luzern
Fabrizio Gessa, Jubiläums-Netztreffen
(**10 Jahre**)
Hotel & Restaurant Sternen, Buochs

Sa, 25.04., Mittag | Netz 15,
Schaffhausen/Rhein
Marcel Holenstein, Netztreffen
Hotel Alte Rheinmühle, Büsingen

Sa, 25.04., 11:30 Uhr | Netz 04,
Fribourg / Freiburg
Christian Dubugnon, Netztreffen
Restaurant «See la vie»
(Hotel Bad Murtensee), Muntelier

