



# 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



© Villa Sommerlust, Schaffhausen, Lorenz Messora  
Ceviche vom Swiss Alpine-Zander, Limetten-Minze-Escabeche, Eingelegtes



# 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, CH03 Goldach  
www.avd.ch

Auflage 2600 Stück  
Erscheint 4-mal jährlich  
Redaktions- und Inserateschluss  
für die nächste Ausgabe  
im September 2025: 13. August 2025  
Offizielles Mitteilungsblatt für die  
Mitglieder der «Tafelgesellschaft  
zum Goldenen Fisch»

Anzeige

ENTDECKEN SIE DIE SCHWEIZ KULINARISCH



Die persönliche Gastronomie - seit 1954  
IHRE GENUSSREISE BEGINNT HIER



## Netztreffen

Netz 15	Wirtschaft zum Frieden, Schaffhausen	4
Netz 08	Hotel Bad Eptingen, Eptingen	4
Netz 17	Restaurant Blume, St. Gallen	5
Netz 13	IOANNIS Restaurant, Zürich	5
Netz 07	Hotel Eden, Spiez (Vorabend Generalversammlung)	6
Netz 16	JUCKER'S Restaurant Linde, Tägerwilten	10
Netz 04	Restaurant Le Poisson, Auvèrnier	11
Netz 09	Wirtshaus zur Heimat, Ehrendingen	12
Netz 19	Hotel Seehof, Walenstadt	12
Netz 13	Chalet Waldgarten, Bassersdorf	13
Netz 02	Restaurant Staldbach, Visp	13
Netz 15	Restaurant Stube, Rüdlingen	14
Netz 10	Restaurant Sternen, Buochs	15
Netz 17	Landgasthaus Bären, Grub	15
Netz 20	Hotel Saluver, Celerina	16
Netz 14	Restaurant Leutschenhaus, Freienbach	17
Netz 13	Wirtshaus zum Wyberg, Teufen	18
Netz 04	Restaurant «See la vie», Hôtel Bad Murtensee, Muntelier	19
Netz 16	Gasthof zum goldenen Kreuz, Frauenfeld	21
Netz 09	Seehotel, Beinwil am See	22
Netz 05	Hotel Restaurant La Couronne, Solothurn	23
Netz 16	Gasthof zum goldenen Kreuz, Frauenfeld	21
Netz 19	Speiserestaurant Adler, Oberriet	29
Netz 10	Hotel Winkelried, Stansstad	29

## Weiteres

Editorial	3
Die Partner der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch	7
56. Generalversammlung mit Jahresfest 2025	8-9
Bindella: Wein der aus dem Kreislauf wächst	18
Der Goldfisch auf «Partnersuche»	20
denova living & design	22
Griechischer Genuss aus der Ostschweiz	23
Ein Exklusivpartner für den Goldfisch (Mineralquelle Eptingen AG)	24
«gusto25» Teilnehmer-Reise	25
Le presse-citron de fabrication française	25
BioClean : Nachhaltige Reinigung mit System	26
«gusto25» die Siegerin	27
Parmadoro von Hero: Pasta ripiena frisch auf den Teller	28
Wein des Jahres, SFV	28
Aus den eigenen Gewässern	30/31



## Editorial

# Vergangenheit – Gegenwart – Zukunft

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

Die Zeitschrift, die Ihr gerade in den Händen haltet, berichtet von vergangenem mit dem Ziel, damit in der **Gegenwart** Lust auf zukünftiges zu machen.

Indem wir von vergangenem berichten, hoffen wir zu erreichen, dass Ihr im Moment, eben in der **Gegenwart**, zukünftiges in Erwägung zieht, das heisst, unsere Anlässe besucht und wundervolle Erinnerungen für später schafft.

Was gibt es Schöneres als das wohlige Gefühl der Gemeinsamkeit bei gutem Essen und einem besonderen Glas Wein.

Die **Gegenwart**, der Moment, den wir durchleben, ist flüchtig, ständiger Veränderung unterworfen. Das liegt in der Natur der Sache. Unsere **Gegenwart** verändert sich insofern, als dass wir gleich mehrere neue Betriebe in unseren Kreis aufnehmen dürfen. Neu zur Tafelgesellschaft gehören sehr bald: Römerhof, Arbon, Restaurant Strauss, Fiesch und Poggio's Kitchen im Hafentourismus Rorschach. Wir freuen uns schon heute auf die feierlichen Tafelübergaben und heissen die neuen Familienmitglieder herzlich willkommen. Sie haben in der nahen **Vergangenheit** unser Qualifikationsverfahren erfolgreich durchlaufen und zieren somit in der **Zukunft** ihre Betriebe mit unserer blauen Tafel mit der goldenen Aufschrift «Fischküche mit Auszeichnung».

Gerne erinnern wir uns in diesem Moment an die **Vergangenheit**, konkret gesprochen zum Beispiel an die Generalversammlung 2025 der Tafelgesellschaft im Hotel Eden in Spiez. Wir haben bei dieser Gelegenheit in die **Zukunft** geschaut, wir haben unsere Ziele für die nächsten Jahre formuliert und vorgestellt, haben Budgets genehmigt und zukünftige Ehrenamtliche gewählt und gefeiert. Wir haben aber auch zurückgeblickt, abtretende Ehrenamtliche geehrt und verdankt sowie



mit Stolz unsere im vergangenen Geschäftsjahr erzielten Erfolge präsentiert. Wir durften berichten, dass wir im vergangenen Jahr fast 100 Netztreffen mit 3520 Personen (dies entspricht Fr. 419 540.-), ein paar Tafelübergaben und etliche Jubiläen durchführen konnten. Es ist uns gelungen, einige herausragende Betriebe für die Tafelgesellschaft zu gewinnen. Dies stimmt uns für die **Zukunft** zuversichtlich. Im vergangenen Jahr haben wir wiederum bewusst Traditionen gepflegt, die uns in unserem Verein sehr wichtig sind. Was wäre doch ein Netztreffen ohne den traditio-

nellen Fischruf. Aus der **Vergangenheit** haben wir Lehren gezogen, elementare Erkenntnisse für die **Zukunft** gewonnen, was wir als unglaublich wichtig erachten. Reflektion sollte gezielte Optimierung, gesteigerte Effizienz und noch bewussteren Umgang mit den vorhandenen Ressourcen auslösen. Das versuchen wir tagtäglich anzuwenden, damit wir zukünftig mit positiven Gefühlen zurückblicken können.

Was uns die **Zukunft** letztlich bringt, wissen wir (zum Glück!?) nicht. Wir versuchen Vereinsgeschichte zu schreiben, unsere Träume, unsere selbstgesteckten Ziele von steigenden Mitgliederzahlen und neu gewonnenen Betrieben zu erreichen. Visionen, Ziele und die dafür nötigen Strategien zu schaffen, hilft uns, uns stetig weiterzuentwickeln. Wir nutzen die gegenwärtige Kraft, um die **Zukunft** für die Tafelgesellschaft möglichst erfolgreich zu gestalten, damit auch wir selber später in positiven Erinnerungen schwelgen dürfen.

Die **Zukunft** wird immer eine Herausforderung sein, in allen Bereichen des Lebens, aber das Wissen um diesen Fakt motiviert unsere Kräfte und unsere Motivation. Wenn wir weiterhin gemeinsam anpacken, schaffen wir vieles. In diesem Sinne ...

Euer **Hansjürg Gugger**, Tafelmeister

Anzeige

Ihr Partner im Abhol- und Belieferungsgrosshandel für die Gastronomie



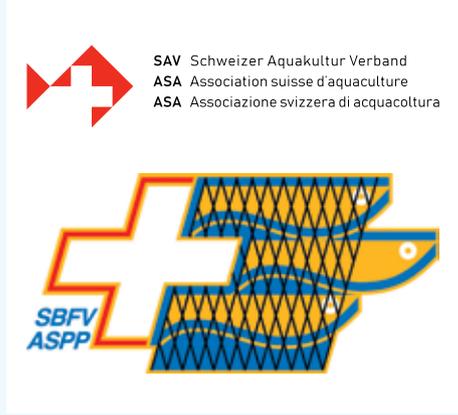
transgourmet.ch



**TRANSGOURMET PRODEGA**



**SEL +  
DES  
ALPES**



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

**SBFV ASPP**



Netztreffen Netz 15, Schaffhausen/Rhein am 22. Februar 2025

## Wirtschaft zum Frieden, Schaffhausen

**T**rotz Fasnachtszeit trafen wir Goldfische uns zum ersten Netztreffen des Jahres 2025 in der Wirtschaft zum Frieden.

Fabrice und Heidi Bischof verwöhnten uns nach einem Gruss aus der Küche mit einem abwechslungsreichen 4-Gang-Menu.

Bereits der erste Gang, Schwertfisch und Jakobsmuschel, war eine gelungene Kombination. Fabrice hat uns dann mit der thailändischen Bouillon mit Thunfisch einen Hauch von Asien vermittelt.

Den Skrey hat er auf den Punkt dampfgegart, genau so wie ihn unser Vize-Netzmeister und wir mögen. Die Harmo-

nie der verschiedenen Aromen hat wiederum absolut überzeugt! Wir Goldfische kamen so in den Genuss eines vorzüglichen Fischmenüs und haben darob die Fasnacht nicht vermisst!

**Willi Keller, Netzmeister**



Geräucherter Schwertfisch  
Jakobsmuschel im Hanfmantel  
Fenchel, Zitronen-Mayonnaise

Thailändische Bouillon mit Thunfisch

Dampfgegartes Skrey  
Sojazzwiebelsauce, Sambareis

Kreolisches Bananen-Nougat  
Kokos-Eis

Netztreffen Netz 08, Basel und Umgebung am 22. Februar 2025

## Hotel Bad Eptingen, Eptingen



**D**as erste Netztreffen in diesem Jahr fand in Eptingen statt. Natürlich waren alle gespannt, welche Neuerungen der neue Geschäftsführer mitbrachte.

Auch in diesem Jahr wurden wir mit einem vorzüglichen Gericht verwöhnt. Der erste Gang, ein herrlicher Salade Niçoise mit rotem Thunfisch und marinierten Riesencrevetten, ein Gedicht. Jeden Gang hervorragender als den vorangegangenen zu gestalten, ist eine Kunst, die die Küchencrew vom Bad

Eptingen in Perfektion beherrscht. Geschäumtes Fenchel-Safransüppchen mit Miesmuscheln und vor allem der Steinbutt an einer leichten Limettensauce, liessen fast keine Wünsche übrig!

Entsprechend fiel auch die Verdankung der Küchen- und Servicecrew aus. Nochmals ein grosses Dankeschön an das Bad Eptingen und an den neuen Geschäftsführer Jakob Krol.

**Dominique Brändle, Netzmeister**



Salade Niçoise, roter Thunfisch  
marinierte Riesencrevetten  
konfierte Tomaten, Oliven  
Basilikum-Mayonnaise

Geschäumtes  
Fenchel-Safransüppchen  
Miesmuscheln

Steinbutt-Filet, Karotten, Lauch  
Zucchetti, Limettensauce  
Salzkartoffeln

Weisses Schokoladenmousse  
Schokoladengitter, exotische Früchte  
Exotic-Sorbet



Netztreffen Netz 17, Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell am 22./23. Februar 2025

## Restaurant Blume, St.Gallen



**A**uch in diesem Jahr wurde das Netztreffen in der Blume bei Ali und Rosa Koltan an zwei Tagen durchgeführt. Am Samstag waren 22 Personen anwesend und am Sonntag nochmals 33. Nach der Begrüssung durch den Vize-Netzmeister am Samstag und den Netzmeister am Sonntag, erfolgte der Dank an Rosa und Ali für die ausgezeichneten Apérohäppchen und die Weine der Gers-tel Weinselktionen AG, Spreitenbach. Nach dem Fischruf wurde das prächtig

angerichtete und geschmacklich ausgezeichnete Fischmenu aufgetragen. Die grossartige Leistung von Küche und Service, verdankten die Goldfische mit einem grossen Applaus und der vielstimmigen Bemerkung «ausgezeichnet». Anschliessend wurde das feine Dessert genossen. Es war wieder ein Genuss, am Netztreffen in der Blume teilzunehmen. Nochmals herzlichen Dank an das gesamte Team.

**Viktor Styger, Vize-Netzmeister**



Sellerievariation, Crevetten  
Rauchlachs-Gemüsefüllung  
Safran-Beurre-Blanc  
Belugalinsen

Grüntee-Erbsen-  
Thaicurryschaumsüppchen  
mit Fischeinlage

Doraden-Filet, Wild-Broccoli  
kandierte Kirschtomaten  
Kürbis-Karottenpurée  
Parmesan-Schaum

Braune Schokoladenmousse  
Mascarpone-Kaffee-Espuma  
eingelegter Kürbis  
Thurgauer-Apfelmostcrème

Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur am 23. Februar 2025

## IOANNIS Restaurant, Zürich



Griechische Hühnersuppe  
Zitrone, Olivenöl

Salat, grillierter Käse  
von der Insel Chios

Gotthard-Zander vom  
Holzkohlegrill  
Gemüse, Kartoffeln

Galaktobourekó  
Feigen-Glacé

**W**as macht man an einem so trüben Sonntag? Am besten, man wärmt sich an der Sonne der südländischen Gastfreundschaft von Ioannis Kapetanidis.

Schon der Start mit den offerierten Häppli und Schaumwein (Insel Rhodos) erwärmte die Herzen. Vielen Dank, Ioannis.

Die weiteren Gänge der Küchenbrigade Adonis und Andreas sowie der herzliche Service von Eleni und Panos, liessen die Sonne weiter strahlen. Insbesondere der Zander, auf dem Holzkohlegrill perfekt zubereitet, zeugte vom hohen Niveau der Küche.

Die angebotenen griechischen Weine erlaubten einen Blick über die Grenzen der gewohnten Weinvorlieben.

Nach diesem gelungenen Mahl nahmen alle Teilnehmer einen wärmenden Strahl griechischer Sonne mit nach Hause.

**Henry Bliggenstorfer, Goldfisch**





Vorabend GV, Netztreffen Netz 07, Berner Oberland am 9. Mai 2025

## Hotel Eden, Spiez

**H**istorisches Netztreffen aufgrund rekordverdächtiger Teilnahme von rund 80 Personen. Gründe dafür waren sicher der wunderschöne Standort mit Blick auf die Spiezer-Bucht, Thunersee und Berner Alpen. Aber auch die GV vom Folgetag am selben Standort, welche nebst zahlreichen Tafeldamen und -herren auch viele Netzmeister, Vize-Netzmeister und Mitglieder aus der ganzen Schweiz zur Teilnahme bewegte.

Das Team um Patrick Jäger (Gastgeber) und Martin Strehle (Küchenchef) hat uns einmal mehr kulinarisch verwöhnt

und den Abend mit hausgemachten Apérogetränken und einem vielseitigen Vorspeisen-Bufferet eröffnet. An verschiedenen «Marktständen» durften wir die zahlreichen Fischgerichte und Beilagen, frisch zubereitet, in Empfang nehmen und geniessen.

Die erlesenen Weine aus dem Tessin, der Provence und aus Spanien wurden uns fachkundig von Casa del Vino präsentiert und empfohlen.

Das «stärkste Wasser der Schweiz» wurde uns durch Daniel Merz (Eptinger) präsentiert und «schmackhaft» gemacht.

Der Abend bot nebst vielfältiger Kulinarik auch zahlreiche interessante und anregende Gespräche, auch mit neuen Gesichtern. Ein paar wenige liessen den Abend noch in der Smokers-Lounge ausklingen.

Ein herzliches Dankeschön auch an die beiden Organisatorinnen Rita Gugger und Andrea Dängeli, die den Anlass und die GV professionell organisiert und betreut haben.

**Kurt Hadorn,**  
Gast und Fischgeniesser





# Die Partner der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch



Rimuss & Strada Wein AG





Generalversammlung Netz 07, Berner Oberland am 10. Mai 2025

# 56. Generalversammlung mit Jahresfest 2025

**W**er am 10. Mai seinen Morgenblick nicht auf die Spiezer Bucht gerichtet hat, nach einem wundervollen Frühstück der brillanten, unterhaltsamen Rede von Alt-Bundesrat Ogi gelauscht und anschliessend bei einem köstlichen Mittagssmahl die wundervolle Ambiente des Hotel Eden in Spiez genossen hat, hat die 56. Generalversammlung der Tafelgesellschaft eindeutig verpasst. Es war ein wunderbarer, gelungener Anlass mit vielen kulinarischen Highlights, interessanten Begegnungen und intensiven Gesprächen. Danke auch an Renato Mariana, «Eberle Spezialitäten AG» und «Liebeswerkstatt» für die zahlreichen, speziellen Köstlichkeiten.

Wir durften folgenden neuen Netzmeistern und Netzmeisterinnen gratulieren:

**John Berner**

(Nachfolger von Dominique Brändle im Netz 08, ab 1. Januar 2026)

**Maya Ziegler-Bodmer**

(Nachfolgerin von Peter Gruber im Netz 14)

**Marcel Holenstein**

(Nachfolger von Willi Keller im Netz 15)

**Annelies Algeni Schönholzer**

(Nachfolgerin von Hermann Scherrer im Netz 16)

**Ruedi Bütler**

(Nachfolger von Peter Gruber im Netz 18)



Alt-Bundesrat Adolf Ogi beehrte uns mit seiner Anwesenheit und einer Ansprache

Neu ernannte Ehrenfische (wir gratulieren ebenfalls herzlich):

**Dominique Brändle**

**Peter Gruber**

**Hermann Scherrer**

Wir mussten leider verabschieden:

**Dominique Brändle**

Netz 08 (Basel und Umgebung)

(noch bis Ende 2025 im Amt)

**Peter Gruber**

Netz 14 und 18 (Zürichsee/Oberland sowie Sihlsee/Walensee)

**Willi Keller**

Netz 15 (Schaffhausen/Rhein)

**Hermann Scherrer**

Netz 16 (Unterer Bodensee/Thurgau)

**Stefan Hersche**

Netz 08 (Basel und Umgebung)

**Hanspeter Epprecht**

Netz 16 (Unterer Bodensee/Thurgau)

**Viktor Styger**

Netz 17 (Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell)

**Heinz Weber**

Ehrenfischpräsident

Sie alle haben der Tafelgesellschaft viele Jahre Ihre ehrenamtlichen Dienste zur Verfügung gestellt. Wir können nicht genug danken und schätzten dies sehr.

Wir hoffen sehr, liebe Goldfische und Partner, dass Ihr Euch den Termin 2026 bereits vorreserviert habt: **Freitag, 1. Mai 2026, Vorabendprogramm, Samstag, 2. Mai 2026, Generalversammlung im Hotel Winkelried in Stansstad.** Wir freuen uns auf Euch.

Dem Team im Hotel Eden Spiez unter der Leitung von Patrick Jäger danken wir von ganzem Herzen für die perfekte, professionelle Betreuung und die genussreichen Stunden.

Nun genießt die visuellen Impressionen (auf unserer Homepage findet Ihr noch weit mehr Bilder).

**Andrea Dängeli, Redaktion**







Jubiläums-Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee/Thurgau, am 1./8. März 2025



# JUCKER'S Restaurant Linde, Tägerwilen



Pulposalat, Spargel, Mango, Koriander  
Limonen-Vinaigrette

Konfiertes Saibling  
Meerrettich-Dressing

Pastinaken-Apfelcrèmesuppe  
Bodensee-Rauchfisch

Schweizer Lachsfilet «Walewska»  
Krustentiersauce, Tomaten, Flusskrebse  
Gemüse, Sellerie-Kartoffelpurée

Crème brûlée

**A**bschied tut fast immer weh, aber jeder Abschied ist auch ein Neuanfang! Zweimal ausverkauft Haus bei Jucker's in Tägerwilen mit je 54 Personen. Wäre ein Grund zum Feiern. Doch dem war nicht so. Nach 20 Jahren, davon 10 Jahre Mitgliedschaft im Goldenen Fisch, wird das JUCKER'S Boutique-Hotel Linde per Ende März geschlossen. Thomas und Karin hören auf und gehen getrennte Wege.

Doch das Jubiläum «10 Jahre ausgezeichnete Fischküche» wurde zuallererst herzlichst gefeiert. Hermann Scherrer begrüßte die Mitglieder und Gäste mit launigen Worten zu diesen letzten Treffen bei Juckers. Er erinnerte an die immer

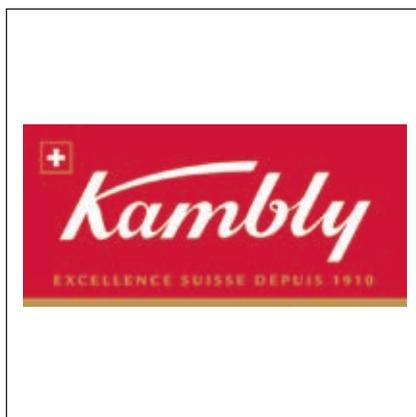
grosszügigen und tollen Treffen in der Linde. Der grosse Dank dafür geht an Karin und Thomas Jucker für ihren grossen und immer herzlichen Einsatz für die Sache der Goldfische. Der Apéro, feine Egli-Chnusperli, sowie der vom Weinbau Horber, Diessenhofen gesponserte Wein wurden herzlich verdankt.

Thomas und seine Crew schöpften nochmals aus dem Vollen, um die Anwesenden zu verwöhnen. Karin's Serviceteam liess ebenfalls keine Wünsche offen und so ging der Mittag in den Nachmittag über und die Gäste genossen es sichtlich, ein letztes Mal hier einkehren zu dürfen.

**Hanspeter Epprecht, Vize-Netzmeister**



Anzeige





Rencontre de Filet 04, Fribourg/Freiburg le 8 mars 2025

# Restaurant Le Poisson, Auvernier



**N**ous avons été accueillis comme d'habitude par la toujours souriante patronne, Mme Valérie Isler, à Auvernier sous un soleil radieux.

Tous réunis sous un petit chapiteau placé directement sur la terrasse, nous avons pu déguster un apéritif composé de feuilletés maison et d'une friture de perches du lac. Une excellente mise-en-bouche !

Le Chef Bestun Jaf qui officiait avec sa brigade ce jour-là, nous a régalé avec une cuisine généreuse. Passé maître dans la préparation des poissons frais provenant exclusivement du Lac de Neuchâtel, tels que les écrevisses et le brochet ainsi que ses fameux filets de perches. A relever les raviolis de brochet en entrée qui furent une magnifique découverte. Il nous a concocté un filet de Maigre de Corse qui nous a été servi en plat principal, car aucun poisson frais du lac n'était disponible, dont la chair ferme et goûteuse était cuite au plus juste. Un grand merci à toute

l'équipe de service qui a su nous faire passer un magnifique moment tout en restant discrète, attentive et efficace.

Encore une fois, Le Poisson a prouvé qu'il porte bien son nom !

**Christian Dubugnon, Maître de Filet**

**W**ir wurden wie üblich von der stets lächelnden Wirtin, Frau Valérie Isler, in Auvernier bei strahlendem Sonnenschein empfangen.

Alle versammelten sich unter einem kleinen Zelt, das direkt auf der Terrasse stand, und genossen einen Aperitif, der aus hausgemachten Blätterteigpasteten und frittierten Egli-Filets bestand. Ein hervorragender Appetizer!

Chefkoch Bestun Jaf, der an diesem Tag mit seiner Brigade amtierte, verwöhnte uns mit einer grosszügigen Küche. Er ist ein Meister in der Zubereitung von frischem Fisch aus dem Neuenburgersee, wie Flusskrebse und Hecht, sowie seiner berühmten Egli-Filets. Besonders hervorzuheben



Bisque d'écrevisses et de perches pochées du Lac de Neuchâtel

Raviolis au brochet

Filet de Maigre sauvage de Corse Sauce Chardonnay du Château d'Auvernier Petits légumes

Mille-feuilles de saison aux agrumes

sind die Hechtravioli, die eine wunderbare Entdeckung waren. Er zauberte uns ein Filet de Maigre aus Korsika, das uns als Hauptgericht serviert wurde, da kein frischer Fisch aus dem See verfügbar war, dessen festes und geschmackvolles Fleisch auf den Punkt gegart wurde.

Ein grosses Dankeschön an das gesamte Serviceteam, das uns einen wunderbaren Moment bescherte und dabei diskret, aufmerksam und effizient blieb.

Wieder einmal hat das Le Poisson bewiesen, dass es seinen Namen zu Recht trägt!

**Christian Dubugnon, Netzmeister**

Anzeige

**STEIN'S BEST**  
Traumpartner für alle Fischgerichte

HÜGLI

www.huegli.com

SWISS LACHS  
pure alpine salmon

Frischlachs-Filet in bester Sashimi-Qualität

- lokale Produktion
- Antibiotika- & Hormonfrei
- Stressfreie Aufzucht
- Parasitenfrei

swisslachs.ch



Abschieds-Netztreffen Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland am 15. März 2025

## Wirtshaus zur Heimat, Ehrendingen



Hausgemachte Foie Gras Vegi  
Zwiebeln, Kumquats

Geräucherte Jakobsmuscheln  
Safran, Kräuter  
Fermentierte Radieschen

Black Cod, Sardellen, Kohle  
Naam Jim, Petersilienwurzel

Dubai-Schokolade 2.0



**M**eine lieben Goldfischfreunde: «Glück ist nicht eine Station wo man ankommt, sondern eine Art zu reisen». Zum letzten Netztreffen in der «Heimat» sind wir ausgebucht, jeder wollte die ausgezeichnete, kreative, hochstehende Küche von Tim nochmals geniessen, bevor er sich für ein halbes Jahr eine Auszeit nimmt. Seine Ziele sind Argentinien und Japan, um Neues zu entdecken, um uns in Zukunft noch hochstehender und kreativer zu bekochen. Neun Jahre beim Goldfisch, man glaubt

es fast nicht, wie die Zeit vergeht und das «Comeback» von Tim erwarten wir im 2026, im Oberstadt Restaurant in Baden. Lieber Tim, einen riesigen Dank für Deine Treue und Zeit, die Momente, die wir teilten, bleiben uns bestehen und wir freuen uns heute schon auf ein Wiedersehen. Auch bedanken möchten wir uns bei Deinem langjährigen, kompetenten und freundlichen Team.

**Monika Fischbacher,**  
Netzmeisterin

Netztreffen Netz 19, Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein am 15. März 2025

## Hotel Seehof, Walenstadt

**D**ie Fischwochen im Seehof boten das Beste aus See und Meer. Gegen dreissig Mitglieder und

Gäste trafen sich zum Netztreffen in Walenstadt. Da dieses während der traditionellen Fischwochen stattfand, durfte man sich auf ein besonders reichhaltiges Fischangebot freuen.

Wir wurden nicht enttäuscht. Küchenchef Heini Bless zauberte mit seinem Team ein abwechslungsreiches Fünf-Gang-Menü, das überraschende Kombinationen bot. Erwähnt seien das gebratene Forellenfilet mit Apfel in Gewürz-Espresso-Reduktion oder der Egli mit Veilchenfond.

Vielen Dank an die Teams aus Küche und Service, Betriebsleiter Claus Bedenbecker und an die Familie Biasi für die Gastfreundschaft!

**Markus Krüger,** Netzmeister



Jakobsmuschel im Blätterteig  
Limettensuppe

Forellenfilet gebraten  
Apfelwürfelchen  
Gewürz-Espresso-Reduktion

Thunfisch-Tatar in Teriyaki, Kiwi

Egli auf Süsskartoffeln  
Kefen, Veilchenfond

Limoncello-Küchlein



Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur am 16. März 2025

## Chalet Waldgarten, Bassersdorf

**D**er Apéro fand im Weinkeller statt. Die ausgezeichneten Häppchen offeriert von Horst und Jana, und der «Bianco di Merlot», offeriert von Vinattieri, waren ein genussvoller Einstieg. Herzlichen Dank!

Das kulinarisch auf höchstem Niveau kreierte Fischmahl von Jana, der begnadeten Köchin, war ein Gaumenschmaus. Zum heiss geräucherten Heilbutt: Nur der schwarze Heilbutt eignet sich durch seinen hohen Fettgehalt zum heiss räuchern. Er gehört zur Familie der Plattfische und lebt in der nördlichen Hemisphäre.

Durch seinen hohen Fettgehalt und die Dicke der Steaks, hat er genug Zeit den einmaligen, authentischen Rauchgeschmack vom Kirschholz anzunehmen und bleibt trotzdem saftig.

Dieser Geschmack wird durch den Rotkabis-Apfelsalat mit feinen Apfelstücken besonders hervorgehoben.



Der «Sassaia» von Vinattieri aus dem Tessin hat im Finish alles optimal abgerundet.

Der Gastgeber Horst und sein Serviceteam bewirteten uns mit viel Charme und Begeisterung.

**Monika Timme, Vize-Netzmeisterin**



Riesencrevetten-Carpaccio  
Yuzu-Marinade  
Crevette an Bärlauch

Heiss geräucherter Heilbutt  
Rotkabis-Apfelsalat, Meerrettich

«Skrei» norwegischer Kabeljau  
schonend gebraten  
sämiges Randenrisotto

Pistazien-Vanille-Fischli

Jubiläums-Netztreffen Netz 02, Rhone/Rottu am 22. März 2025



## Restaurant Staldbach, Visp



«Spicy» Riesenkrevette  
Koriander, Limetten, Winterblätter

«Spinat-Cappuccino»  
Lauchschaum-Haube, Jakobsmuscheln

Safranrisotto  
Ingwer, Zander aus Susten

Grillierte Forelle vom Totensee  
Süss-scharfes Orangen-Kompott  
Toskanische Kartoffeln, Wurzelgemüse

Erdbeer-Kokos-Tiramisu  
hausgemachte Praline

**G**anz im Zeichen des Abschieds stand das 15-Jahre-Jubiläums-Fischessen im Restaurant Staldbach. Ibrahim Salzman, Küchenchef, verabschiedet sich nach 17 Jahren und stellt sich neuen Herausforderungen. Er übernimmt ab 1. Mai das Restaurant «Roti Wychüafa» in Niedergesteln. Wir wünschen Ibrahim einen tollen Start!

Wie gewohnt, zelebrierte die Küchenbrigade ein tolles 5-Gang-Fischmenu!

Den Scones mit Lachs und Frischkäse folgte eine gut gewürzte Riesenkrevette mit Koriander und Limetten.

Mit dem Spinat-Cappuccino und den Jakobsmuscheln steigerte sich das Menu genüsslich.

Das Safranrisotto mit dem Zander aus Susten schmeckte vorzüglich!

Das Finale folgte mit der gegrillten Forelle vom Totensee mit den toskanischen Kartoffeln. Ein Gaumenzauber!

Für den süssen Abschluss sorgte ein Erdbeer-Tiramisu mit selbstgemachten Pralinen.

Ibrahim und seine Crew verstanden es, uns ein abwechslungsreiches Menu zu kreieren. Nicht zu vergessen bleibt der nette Service. Chapeau!

**René Meichtry, Vize-Netzmeister**





Tafelübergabe Netz 15, Schaffhausen/Rhein am 22. März 2025



# Restaurant Stube, Rüdlingen



Die Wirtschaft zur Stube wurde 1510 erbaut. Dieser einmalige Riegelbau war über Generationen im Besitz der Familie Matzinger. Vertreter der Familie Matzinger sind schon 1637 in Rüdlingen urkundlich nachgewiesen, und zwar als Müller. Im Jahre 2012 haben Anne-Marie und Giorgio Behr aus Buchberg die Liegenschaft übernommen und mit viel Feingefühl und grossem Sachverstand prächtig renoviert.

Im Herbst 2024 konnte das für die ausgezeichnete Fischküche bekannte Restaurant Stube in die Tafelgesellschaft aufgenommen werden.

Das feierten der Hausherr und seine Gäste zusammen mit uns Goldfischen

bei herrlichem Frühlingwetter mit der Tafelübergabe.

Die Vorsteherschaft war durch den Tafelmeister Hansjürg Gugger und zwei Tafelherren vertreten. Neben dem Netzmeister Hermann Scherrer waren auch 4 Ehrenfische dabei.

Der erste Höhepunkt fand mit der Übergabe der Tafel an Christa Cosandier beim Apéro auf der Dachterrasse statt.

Das Fischmenu zeichnete sich durch die regionale Herkunft und die auf überlieferten Rezepten basierende, traditionelle Zubereitung aus. Welch ein Genuss!

**Willi Keller, Netzmeister**



Felchenfiletstreifen gebacken  
bunter Blattsalat

Brot vom Beck Schneider  
Egfilets gebacken  
hausgemachte Mayonnaise  
Tartarsauce, Salzkartoffeln

Saiblings-Filet gedämpft  
Butter-Weissweinsauce  
Kräuter, Pilawreis, Blattspinat

Hausgemachtes  
Parfait glacé Grand-Marnier



Anzeige



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



**RÖTELI GLACE**  
Neu im Sortiment

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



Netztreffen Netz 10, Luzern am 23. März 2025

## Restaurant Sternen, Buochs

**W**as für ein Start in das Fischjahr 2025. Susanne und Werner Häcki mit ihrem Team haben es wieder geschafft. Der Apéro war klein und fein. Was danach kam, war schlicht sensationell! Wer kommt auf die Idee, einen Brioche-Burger mit Beckenrieder-Flammlachs zu kreieren? Das Sternen-Team natürlich. Ein grosses Danke an Susanne, Werner und das Team für diesen wunderbaren Anlass. Zuvorkommend und locker, vom Start bis zum Abschluss. Einfach toll die Überraschungen, ganz nach dem Gusto der Teilnehmer/Innen. Wunderbar ein Netztreffen zu geniessen mit den Ehrenfischen Hugo Schmed und André Himmelrich. Es war eine Freude, dieses Netztreffen zu organisieren und zu geniessen. An dieser Stelle gehört mein Dank allen treuen Gesellschaftern, die immer wieder an die



Netztreffen kommen und es ermöglichen, solch tolle Begegnungen zu zelebrieren. Die Gastgeber wurden gebührend verdankt. Wir freuen uns auf den nächsten Besuch im Sternen Buochs.

**Fabrizio Gessa, Netzmeister**



Frühlingsalat  
Radieschen, Spargeln, Fenchel

Brioche-Burger mit  
Beckenrieder-Flammlachs

Kräutersüppchen, pochiertes  
Wachtelei, Bärlauch-Crostini  
Felchen vom Vierwaldstättersee

Gebratenes Saiblings-Filet  
Oberdörfli Bio-Pilze  
Kartoffelperlen, Kefen, Tomaten

Sabayon Calypso

Netztreffen Netz 17, Oberer Bodensee/St. Gallen/Appenzell am 5. April 2025

## Landgasthaus Bären, Grub



Gebeiztes Saiblings-Filet  
Blumenkohl-Couscous, Kohlrabi  
Grüne Sauce

Bodensee-Wels-Ravioli  
Junge Spargeln, Safransud

Duo von Zander und Hecht  
Bärlauch-Risotto, grünes Gemüse  
Kräuteröl

Brandteigkrapfen  
Rhabarber und Vanille  
geschmorter Rhabarber  
Rhabarber-Sorbet

**A**m Samstag durften wir 39 Mitglieder und Gäste im frühlingshaft dekorierten Landgasthaus Bären begrüessen. Neben dem köstlichen Amuse-Bouche mit dem von Roman Rutishauser offerierten Riesling Silvaner 2024, kamen wir auch noch in den Genuss eines «Ceviches vom Kräuterfisch», welches Rolf Bossart von der Dualfisch AG, zusammen mit Jacques Neher, vor unseren Augen zubereitet hat. Das noch junge Unternehmen Dualfisch in Kradolf, resp. Bischofszell zeigt, dass eine innovative Kreislaufwirtschaft möglich ist, hier wachsen Kräuterfische (Familie der Cypriniden) langsam und in einem schonenden, natürlichen Kreislauf auf, umgeben von Natur und Zitronenbäumen.

Beim anschliessenden 4-Gang-Fischmenu folgte ein kulinarischer Höhepunkt dem anderen. Die Küchencrew um Dietmar Wild hat vier wirklich exquisite Gänge kreiert, welche mit ihren Farben

sehr gut zum beginnenden Frühling passten und auch auf den Tellern wunderschön präsentiert waren. Alle vier Gänge mundeten hervorragend, trotzdem möchte ich das Duo von Zander und Hecht noch speziell erwähnen, welches ein absoluter Traum war. Auch zu erwähnen ist der professionelle Service, geleitet von Jeannette Pufahl, die mit ihrem Team massgeblich zum gelungenen Netztreffen beigetragen hat.

Vielen herzlichen Dank dem gesamten Team des Bären für dieses Genusserlebnis!

**Daniela Steiner, Vize-Netzmeisterin**





Jubiläums-Netztreffen Netz 20, Engadin/Mittelbünden am 5. April 2025



# Hotel Saluver, Celerina



machten sich Einheimische, «Unterländer» und Gäste miteinander bekannt. An dieser Stelle herzlichen Dank an Angelika Jurczyk mit ihrem Team für den gesponserten Apéro.

Das anschliessende Fischessen war ausgezeichnet. Christian Loggia versteht die Fischküche, die Gäste waren begeistert. Die Servicecrew ist ein eingespieltes Team, der Gast fühlt sich gut aufgehoben.

Es war mir eine Freude, die Jubiläumsurkunde an Angelika zu überreichen, sie hat vor einigen Jahren das Hotel/Restaurant von ihrem Vater übernommen und sehr umsichtig weiterentwickelt. Ein herzliches Dankeschön an alle Beteiligten. Ich freue mich auf weitere Jahre in unserer Tafelgesellschaft.  
Grazcha fitch

**Vreni Jost-Streiff, Netzmeisterin**



Scampi in Tempura  
Mango-Gel, Thaimayonnaise

Hummercapuns «Saluver»  
Eierschwämmli, Hummersuppe

Spargel-Ricotta-Ravioli  
Thunfisch-Tatar, Rieslingsauce

Wolfsbarsch in Salzkruste  
gegrilltes Gemüse  
Ofenkartoffeln, Sauce Choron

Schokoladensoufflé  
Erdbeer-Rhabarbersalat

**M**an soll die Feste feiern wie sie fallen. 25 Jahre ausgezeichnete Fischküche am Inn. Das haben 23 Goldfische getan (ein neuer Rekord für das Saluver). Bei einem üppigen Apéro

Anzeige

Über  
**95%**  
sofort  
lieferbar

Gerne beraten wir Sie vor Ort

denova.ch

Sonnenschirme

Bistrotische

Gartenlounge

**SCHWEIZ WEST**

CHRISTIAN SCHÄRER  
c.schaerer@denova.ch  
061 561 76 76

**SCHWEIZ OST**

SABRINA FELLINGER  
s.fellinger@denova.ch  
077 439 22 53

living & design  
Gartenmöbel & Sonnenschirme



Tafelübergabe Netz 14, Zürichsee/Oberland am 9. April 2025



# Restaurant Leutschenhaus, Freienbach



Hecht-Terrine «Zürisee»  
Kleiner Salat, Schnittlauch-Sauerrahm  
Brot-Chips

Bouillabaisse «Leutschenhaus»  
Knoblibrot, Rouille

Seezungen-Filet «Monte-Christo»  
Salm- und Brokkoli-Füllung  
Rotweinsauce, Basmatireis

Zander-Filet, Süsskartoffelpurée  
Salicorn, Yuzu-Fischschaum  
Süsskartoffel-Chips

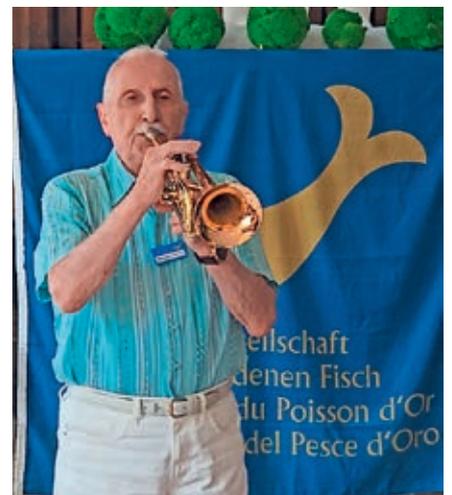
Waldbeeren-Glacé, Schokoküchlein

Kleine Käseauswahl

Yolanda Fumagalli hat als Quereinsteigerin die Pacht im Leutschenhaus übernommen und mit Armando Schneller einen wahren Meister seiner Zunft als Küchenchef engagiert. Dazu kommt das freudige Wiedersehen mit Personal, das wir schon in der Faktorei und bei Fredi Bloch im Seeli und im Obstgarten und zuletzt im Leutschenhaus (damals noch ohne blau-goldene Tafel) kannten. Bei strahlendem Wetter wurden wir auf der Terrasse mit hervorragenden Egliknusperli verwöhnt, harmonisch begleitet von Leutschner Elbling (eine der ältesten Rebsorten Europas, heute eine Rarität). Werner Ineichen (ehemals Vize-Netzmeister im Tessin) hatte seine Trompete mitgebracht und spielte das Goldfisch-Fanfarensignal an Stelle des Fischrufes. Regierungsrat Sandro Patierno (mit dem Umweltdepartement der oberste Fischer des Kantons Schwyz) überreichte Yolanda den Wein zum Fisch des Jahres (Zander). An den festlich gedeckten Tischen und mit Blick auf die alte Trotte (das Leutschenhaus diente früher dem Kloster Einsiedeln als Trotte und Weinkeller) durften wir uns von Armandos Kochkunst überzeugen; männiglich war des Lobes voll. Alle Gerichte waren ein Hochgenuss für Auge und

Gaumen, die Fische perfekt auf den Punkt gegart; eine so reichhaltige und leckere Bouillabaisse ist uns noch nie begegnet. Nach dem tosenden Applaus für Service- und Küchenbrigade erfolgte durch den Tafelmeister Hansjürg Gugger, die Tafelherren Andi Braschler und Arthur Eikel und den Netzmeister die Übergabe von Tafel, Urkunde, Orden, Flaschen sowie Blumen für die Gastgeberin. Die Tafel wurde auch sogleich montiert.

**Pedro Gruber, Netzmeister**





Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur am 12. April 2025

## Wirtshus zum Wyberg, Teufen

**B**ei strahlendem Sonnenschein wurden wir liebevoll von Martin und Carol Aeschlimann empfangen



und auf dem Vorplatz mit den wunderbaren offerierten «Wyberg-Häppli» verwöhnt. New Sales Ways offerierte uns den «Château de Vufflens» (nicht zu verwechseln mit dem «Schlosswein») zum Apéro. Herzlichen Dank.

Martin mit seiner Schwester Rebecca und Sous-Chef Jérôme Kroll bereiteten ein wunderbares Fischmahl vor. Die Gänge zeugten vom hohen kulinarischen Niveau des Wyberg, was auch durch das liebevolle Anrichten der Speisen unterstrichen wurde.

Carol als perfekte Gastgeberin und Erik Clasen als Service-Verantwortlicher haben uns erneut hochstehend verwöhnt und liessen keinen Wunsch unerfüllt. Ein rundum gefreuter Samstag!

**Monika Timme**, Vize-Netzmeisterin



Saiblings-Tatar  
Ziegenkäse-Mousse  
Radieschen, Nuss-Brioche

Apfel-Ingwer-Suppe  
Süssmost-Panna Cotta

Egli-Filets aus Rafz  
Buchweizen-Teig, Röstzwiebeln  
Flaacher Spargeln  
Kartoffel-Kreation

Dessert-Überraschung

## Wein, der aus dem Kreislauf wächst

*Biodynamisch, präzise, kompromisslos: Bei Alois Lageder entsteht Wein im Einklang mit Natur, Herkunft und dem Rhythmus der Zeit*



**Bindella**  
la vita è bella



In Margreid an der Südtiroler Weinstrasse steht das Weingut Alois Lageder für eine Landwirtschaft, die Kreisläufe schliesst, statt Grenzen zu ziehen. Seit sechs Generationen führt die Familie das Gut – mit dem Ziel, Natur, Zeit und Mensch in ein Gleichgewicht zu bringen.

Rund 55 Hektar werden heute nach Demeter-Richtlinien bewirtschaftet; auch viele der langjährigen Partnerbetriebe arbeiten biodynamisch. Was daraus entsteht, sind Weine von präziser Handschrift

und innerer Ruhe – geprägt vom Terroir der Dolomiten, getragen von Klarheit und Frische.

Ob Gewürztraminer, Chardonnay oder Lagrein: Jeder Wein ist Ausdruck eines ökologischen Selbstverständnisses, das weit über den Rebstock hinausreicht. Oder, wie Alois Lageder sagt: «Biodynamie ist für uns kein Ziel. Sondern ein Weg.»

Ein Beispiel dafür ist der Gaun Chardonnay – ein kompromissloser Wein mit Charakter. In der Nase Aprikose, Mango und ein Hauch reife Zitrone. Im Gaumen saftig, mit feiner Struktur und lebendiger Säure. Ausgebaut im grossen Holz und unfiltriert abgefüllt, zeigt er den Mut zum Eigenständigen – und zur Reduktion auf das Wesentliche.

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





Jubilé, Rencontre de Filet 04, Fribourg/Freiburg le 12 avril 2025



## Restaurant «See la vie», Hôtel Bad Murtensee, Muntelier

**N**ous avons été accueillis par l'excellent maître d'hôtel et ses charmantes équipes ainsi que le directeur, Justin Krueger, sous un soleil radieux.

Pour l'apéritif pris sous les jolis arbres de la terrasse intérieure, nous avons pu profiter d'une excellente mise-en-bouche de tempura de poisson blanc accompagnée d'un chasselas et d'un vin pétillant tous deux provenant du Mont-Vully!

Le Chef Luca Merian et sa brigade, nous ont régalez avec une cuisine généreuse et de proximité puisqu'il ne travaille qu'exclusivement avec des pêcheurs et producteurs de la région des 3 lacs. Fort heureusement, le lac de Morat est une réelle chance pour cela puisqu'il offre encore une belle variété de poissons.

Un grand merci à toute l'équipe de service qui a su nous faire passer un magnifique moment tout en restant discrète, attentive et efficace.

Si vous ne connaissez pas encore cette adresse, allez-y car cet hôtel et son offre en restauration en valent vraiment la peine et cela dans un cadre «les pieds dans l'eau»!

**Christian Dubugnon, Maître de Filet**

**W**ir wurden von dem ausgezeichneten Maître d'Hôtel und seinem charmanten Team sowie dem Geschäftsführer Justin Krueger bei strahlendem Sonnenschein empfangen.

Zum Aperitif unter den hübschen Bäumen auf der Innenterrasse genossen wir ein hervorragendes Tempura aus Weissfisch, begleitet von einem Chasselas und einem Perlwein, beide aus dem Mont-Vully!

Chefkoch Luca Merian und seine Brigade verwöhnten uns mit einer grosszügigen Küche aus der Region, da er ausschliesslich mit Fischern und Produzenten aus der Region der drei Seen zusammenarbeitet. Glücklicherweise ist der Murtensee dafür prädestiniert, da er noch eine schöne Vielfalt an Fischen bietet.

Ein grosses Dankeschön an das gesamte Serviceteam, das uns einen wunderbaren Moment beschert hat und dabei diskret, aufmerksam und effizient war.



Wenn Sie diese Adresse noch nicht kennen, gehen Sie dorthin, denn dieses Hotel und sein Restaurantangebot lohnen sich wirklich, und das buchstäblich «mit den Füßen im Wasser»!

**Christian Dubugnon, Netzmeister**

Anzeige

Hinter einem guten **Gastronomen** verbergen sich immer gute **Produkte.**




**Lieblings Kren**  
Der Meerrettich

*Frisch, scharf und superpraktisch*



*delico*



# Der Goldfisch auf «Partnersuche»

**G**leich fünf unserer treuen Werbepartner durften wir kürzlich eine Goldfisch-Partner-Tafel überreichen.

Wir gratulieren herzlich und danken für die konstruktive Zusammenarbeit.

Daniel Merz, [Mineralquelle Eptingen AG](#)  
(Exklusivpartner der TGzGF)

John Berner, [Agrano AG](#)

Marco Härrri, [Maison Gilliard SA](#)

Philipp Dautzenberg,

[Transgourmet Schweiz AG](#)

Donato Capuano, [Cipriani/Delico AG](#)



Philipp Dautzenberg, Transgourmet AG



Donato Capuano, Corina Koster, Cipriani



Marco Härrri, Maison Gilliard SA



Daniel Merz, Mineralquelle Eptingen AG



John Berner, Agrano AG

Anzeige

**Testsieger**

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

gem. Saldo Test Nr. 18/2024

**Eptinger** <sup>+</sup>



Jubiläums-Netztreffen Netz 16 Unterer Bodensee/Thurgau, 26. April/3. Mai 2025



# Gasthof zum goldenen Kreuz, Frauenfeld

**Z**u ihren letzten Netztreffen luden Hermann Scherrer und Hanspeter Epprecht ins goldene Kreuz ein. Es wurde das 5-jährige Jubiläum gefeiert. Wir durften insgesamt 130 Personen willkommen heissen.

Der Apéro-Wein wurde freundlicher Weise durch das Weingut Nicole & Urs Haag, Hüttwilen offeriert, grossen Dank



dafür. Das Menu war feinste Kochkunst mit Liebe zum Detail, hochwertigen Produkten und viel Herzblut. Danke an Christoph, seine Küchencrew und das Serviceteam. Freundlich, kompetent und immer ein Lächeln im Gesicht. Was wünscht man sich mehr?

Mit kleineren und grösseren Reden wurde der Mittag aufgelockert. Hermann und Hanspeter bedankten sich gerührt für die Lobeshymnen. Danke Marina, danke Erich! Es ist schön, so verabschiedet zu werden. Natürlich wird der Rücktritt durch die motivierten Nachfolger Annelies Algeni und Martin Hosch erleichtert.

Mit einem weinenden und einem lachenden Auge verabschiedeten Hermann und Epi die Gäste mit den besten Wünschen auf ein baldiges Wiedersehen. Rückblickend kann man sagen, dass es eine Freude ist mit so tollen Restaurants Mitglied zu sein. Halten wir die Fahne der Tafelgesellschaft aufrecht. Helfen wir der Fischerei, den Zuchtbetrieben und den Gastronomen mit Leidenschaft und Herzblut für diese Sache einzustehen. Es lebe der Goldfisch!

**Hanspeter Epprecht,**  
Vize-Netzmeister



Knuspriges Wiener Backhendl  
Kartoffelsalat, Kürbiskernöl

Tatar vom hausgebeizten  
Swiss Alpine Lachs  
Avocado-Mangosalat, Dillsenf

Krustentierschaumsuppe  
Jakobsmuscheln

Zanderfilet mit Kräuter-Speckkruste  
Champagner-Sauerkraut  
Pommes Berny

Thurgauer Süssmostcrème  
zartschmelzendes Birnensorbet

Anzeige



## Rezept: Grilliertes Thunfischsteak

### Zubereitung

Zutaten für die Marinade in einer Schüssel mischen: Sojasauce, Orangensaft, Gewürze, Knoblauch und Chili. Thunfischsteaks mit der Marinade bedecken und zum Marinieren beiseitestellen.

Überschüssige Marinade entfernen und auf einer bei hoher Temperatur vorgeheizten Oberfläche für 1 – 2 Minuten auf jeder Seite grillieren, damit der Fisch innen rosa bleibt.

In einer zweiten Schüssel die Zutaten für das Dressing mischen: Kikkoman Ponzu Zitrone, Tahini-Paste und Olivenöl. Gründlich mischen. Oliven hacken. Cherrytomaten halbieren.

Thunfischsteaks auf einem Bett aus Salat, Oliven, Tomaten und Kapern servieren. Dressing darüber träufeln und mit gehackter Petersilie bestreuen.

### Zutaten für 2 Portionen

- 2 Thunfischsteaks (je 150 g)
- 3 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
- 125 ml frisch gepresster Orangensaft
- je ½ TL Paprika + Oregano
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt

- ½ Chilischote
- Für den Salat:
- 1 EL Kikkoman Ponzu Zitrone
  - 1 TL Tahini-Paste
  - 3 EL Olivenöl

- 90 g entsteinte schwarze Oliven
- 100 g Cherrytomaten
- 2 Handvoll Lieblingssalat
- 1 EL Kapern
- 1 Bund Petersilie, gehackt



Jubiläums-Netztreffen Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland am 26. April 2025



## Seehotel, Beinwil am See

**Z**itate der Gäste:

«In Töpfen brodeln Düfte fein, ein Festmahl, das lädt uns zum Schlemmen ein. Die Farben leuchten, der Geschmack so klar. Dank Dir, lieber Nyffi, für das was war.» (Bruno Zürni)

«Alles war so wunderbar, das können wir als Gäste nur bestätigen. Ein Apéro so fein und reichhaltig, ein Goldfisch mit Wellengang. Rauchlachs, geräucherter Tuna, Gemüsetatar, Avocados, für jeden Gast etwas dabei.»

Lieber Nyffi auch ich und alle geladenen Gäste, gratulieren Dir und Christine, der Küchenbrigade und dem sehr netten Service, von ganzem Herzen zum 5-jährigen Jubiläum und freuen uns auf weitere schöne Netztreffen in Deinem Haus.

**Monika Fischbacher, Netzmeisterin**



Muschel-Bouillabaisse Copains  
Rouille, Baguette

Geflämmte Jakobsmuschel  
Kohlenfisch, See-Butterfisch  
Zobelfisch, schwarzer Kabeljau

Hallwilerseehecht, Mousse  
Hummer-Bisque  
Artischocke, Mönchsbar, Risotto

Wolfsbarsch, Spargeln, Limetten

Passionsfruchtküchlein  
Erdbeere, Rhabarber

## denova living & design macht Ihre Terrasse fit für den Sommer

Die Terrasse und der Garten sind die Visitenkarte von jedem Restaurant! Bevor der Gast die Speisekarte gesehen hat oder die Gemütlichkeit des Lokals erleben darf, nimmt er den Aussenbereich wahr.

Somit haben die richtigen Gartenmöbel eigentlich eine Doppelfunktion. Beim Vorbeigehen sollen sie den Kunden einladen und ansprechen sowie beim Essen sollen sie bequem und praktisch sein.

denova hilft Ihnen bei der Auswahl der für Sie passenden Outdooreinrichtung. Für jedes Objekt, egal ob gross oder klein, preiswert oder luxuriös, Standard oder Spezialanfertigung, trendig oder klassisch, Tische, Stühle, Lounge oder Sonnenschirme, wir finden die passende Lösung.

Dabei stehen Sie als Kunden im Zentrum und wir realisieren mit Kreativität, Leidenschaft, Fachkompetenz und jahrelanger Erfahrung Ihre Wünsche,

unterstützen Sie bei der Planung und bemustern die ausgesuchten Möbel bei Ihnen vor Ort.

Dank unserer internationalen Kollektion sind den Möglichkeiten keine Grenzen gesetzt oder wir machen es mit einer Spezialanfertigung möglich.

Dank unserem grossen Möbellager und eigenem Lieferteam stellen wir eine schnelle und fachkompetente Einrichtung sicher. Auf Wunsch entsorgen wir Ihre alten Möbel fachgerecht.

(Gerne sind wir für Sie da.)

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





Netztreffen Netz 05, Bielersee/Solothurn am 26. April 2025

# Hotel Restaurant La Couronne, Solothurn

**G**oldfische aus vier Netzen genossen ein hervorragendes Fischmenu im Speisesaal der Krone Solothurn.

Für das Netztreffen ist erstmals die Vize-Netzmeisterin Franziska Oetiker zuständig. Ein Danke und Bravo von uns allen.

Das Team mit Martin Elschner wusste wie immer mit seinen Kreationen zu überzeugen.

Das Netztreffen hätte mehr Teilnehmer verdient, denn das 5-Gang-Menu war hervorragend zubereitet und präsentiert. Die Stimmung an den Tischen war locker und aufgeschlossen. Erst gegen sechzehn Uhr verliessen die letzten Goldfische die Krone.

Das Schlusswort widmet uns BA:

«Das Essen ist köstlich. Wir lassen uns verwöhnen und geniessen die unterhaltsame Tafelrunde».



Ein Merci an Martin und sein Team. Wir freuen uns auf ein Wiedersehen im kommenden Jahr.

**Daniel Karrer, Netzmeister**



Bremgartner Saiblings-Tatar  
Sauerrahm, Dill, Gurke

Erbsenschaumsuppe  
Golden Shrimp-Praline

Kabeljau  
Cotriade, Fenchel, Peperoni

Alpen Zander, Safransauce  
Kartoffelküchlein, Spargel

Duett von Freiburger Edelschokolade  
Erdbeere, grüner Pfeffer

## Griechischer Genuss aus der Ostschweiz

*Sommer, Sonne, Feriengefühl: Der Ostschweizer Tzatziki nach griechischer Art aus dem Hause Eberle Spezialitäten erfüllt Sommerträume*



Sommerlicher Fisch-Begleiter: Der Tzatziki griechischer Art von Eberle Spezialitäten kommt aus der Ostschweiz.

Von der Spezialitäten-Manufaktur Eberle in Gossau kennt man die delikaten Nuss- und Fruchtkäse sowie die gefüllten Bries. Für den exquisiten Sommer-Genuss sind wir tief in die griechische Küche eingetaucht, um einen frischen Tzatziki zu kreieren, der jedem Gaumen schmeichelt. Joghurt, frische Gurken, Knoblauch und eine feine Dill-Note sind die wenigen Zutaten, die es für diese typische Sommer-Spezialität benötigt. Und der Clou? Der Eberle Tzatziki nach griechischer Art ist ein Ostschweizer Produkt, die Zutaten stammen ausschliesslich aus der Region. Der erfrischende Dip passt hervorragend zu allen Arten Fisch, ob geräuchert, grilliert, gebraten oder gebacken/frittiert, zu Grilladen, Kar-

toffeln, Gemüse, knusprigem Brot oder zum Dippen mit Gemüsesticks. Der cremige Joghurt und die frischen Gurkenstücke verleihen dem Tzatziki seinen Charakter, der dezente Knoblauch gibt die feine Würzigkeit und den nötigen Pep – die perfekte Balance der Geschmacksnoten. Für eine kleine Gourmetreise nach Griechenland braucht es gar nicht viel, nur die besten Zutaten ganz aus der Nähe.

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





# Ein Exklusivpartner für den Goldfisch

Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch freut sich, eine neue Partnerschaft mit der Mineralquelle Eptingen AG als exklusiven Mineralwasser-Partner bekanntzugeben. Diese Zusammenarbeit bringt zwei Institutionen zusammen, die sich der Qualität, Nachhaltigkeit und dem bewussten Genuss verschrieben haben.

Die Partnerschaft zwischen Eptinger und der Tafelgesellschaft basiert auf gemeinsamen Werten:

- **Qualität:** Beide Institutionen legen höchsten Wert auf die Qualität ihrer Produkte und Dienstleistungen.
- **Nachhaltigkeit:** Eptinger setzt auf umweltfreundliche, recycelbare Produkte und CO<sub>2</sub>-neutralen Transport, während die Tafelgesellschaft nachhaltige Fischerei fördert.
- **Genusskultur:** Der bewusste Genuss steht im Mittelpunkt beider Organisationen.

Die Partnerschaft zwischen Eptinger und der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch stellt einen wichtigen Schritt dar, um die Präsenz von Eptinger in der gehobenen Gastronomie zu stärken und

gleichzeitig die Werte von Qualität und Nachhaltigkeit weiterzutragen. Weitere Informationen zur Mineralquelle Eptingen AG unter [www.eptinger.ch](http://www.eptinger.ch)



Stolze Partner: Eptinger und die TGzGF



Besuch in der Produktion



Hansjürg Gugger mit Daniel Merz

Anzeige

**ROTOR Lips AG**  
3661 Uetendorf, 033 346 70 70  
[www.rotorlips.swiss](http://www.rotorlips.swiss)

**ROTOR Lips**

ALKOHOLFREI SEIT 1954

**RIMUSS**  
PrickeIn für alle.

Ob trocken oder süß: Vielfalt, die begeistert.

Medizin. Rezepte entdecken.



# «gusto25» Teilnehmer-Reise

Jährliche Weiterbildungsreise zu «Bergquellfisch Frutigen»



**T**raditionell hatten die «gusto25»-Teilnehmer die Chance, zusammen mit dem Tafelmeister der Tafelgesellschaft Hansjürg Gugger und Vorsteher Arthur Eikel, die Fischzucht in Frutigen zu besuchen.

Sie bekamen Einblick in die Produktion und den Vertrieb von Stör sowie Oona Caviar und durften einer Kaviarernte mit Degustation beiwohnen, was nicht

alltäglich ist. Bestimmt nahmen die Jungköche und -köchinnen viele positive Impressionen mit nach Hause und Hansjürg Gugger durfte feststellen, dass die jungen angehenden Gastronomen viel Hoffnung für eine zukünftig erfolgreiche Gastrobranche in uns wecken.

Mittagessen – Highlight – Zubereitet im Green Egg.

Dominik Altorfer, Team-Captain der Schweizer Kochnationalmannschaft zauberte den Anwesenden ein tolles Fisch – Menu auf dem Green Egg und «fischte» dafür einen grossen Applaus. Tipps und Tricks zum Green Egg, sowie viele Impressionen und Erläuterungen zu seinem Werdegang beeindruckten den anwesenden Kochnachwuchs ausserordentlich. Mit kernigen Aussagen im Dialog, eine Motivationspritze für ihre künftige Karriere inklusive.

**Hansjürg Gugger, Tafelmeister**



## Ce presse-citron de fabrication française est l'incontestable accessoire des belles et bonnes tables

*Il accompagnera vos plats des plus simples au plus sophistiqués*



Il est idéal pour les fruits de mer, le poisson, les carpaccios, le taboulé, le thé. Simple d'emploi, ludique, il permet un dosage précis pour un assaisonnement individualisé.

Son matériau, sans bisphénol A, complètement incassable, lui garantit la

transparence du cristal, et une résistance maximale tant à l'acidité du citron qu'au lave-vaisselle (jusqu'à 120 °C).

Economique: une demi-rondelle rend autant de jus qu'un demi-citron pressé à la main.

Press'Art c'est aussi la possibilité d'être unique.

Le presse-citron peut être gravé au laser avec le nom de votre établissement ou de l'évènement dont vous assurez la promotion. Sans altérer son esthétique, vous ferez de cet objet le vôtre et permettrez à vos clients d'emporter un souvenir de leur passage gastronomique chez vous.

**Pour toute demande personnalisée nous contacter sur**  
[info@montres-leurs.ch](mailto:info@montres-leurs.ch)  
Rue de la Combe 11, 1260 Nyon  
Tel. +41 79 698 00 06





# BioClean: Nachhaltige Reinigung mit System

Mit der BioClean Linie verbindet Weita hygienische Sauberkeit mit gelebter Nachhaltigkeit – für Unternehmen, die Verantwortung übernehmen und auf nachhaltige Reinigung setzen.



Nachhaltige Vielfalt von BioClean.

Nachhaltigkeit ist bei der Weita AG kein Schlagwort, sondern gelebte Realität. Mit der BioClean Produktlinie bietet das Schweizer Unternehmen eine nachhaltige Lösung für professionelle Reinigung – ohne Kompromisse bei Qualität und Hygiene.

BioClean steht für hochwirksame Reinigungsmittel, die biologisch abbaubar sind, keine gefährlichen Inhaltsstoffe enthalten und unter Berücksichtigung ökologischer Standards entwickelt wurden.

Die Linie umfasst Produkte für alle Reinigungsbereiche – von der Küche über die Oberflächen- bis zur Bodenreinigung – ideal für Hotels, Gastronomiebetriebe und Einrichtungen, die Wert auf Nachhaltigkeit und Effizienz legen.

Ein herausragendes Beispiel ist der BioClean Geschirr-Reiniger Professional BC 20 im 12-Liter-Kanister. Er überzeugt durch seine starke Fett-, Eiweiss- und Stärkelösekraft – ganz ohne Chlor und

Phosphat. Dank EU Ecolabel ist er umweltzertifiziert und eignet sich ideal für weiches bis mittelhartes Wasser. Damit erfüllt er höchste Anforderungen in der Gastronomie – hygienisch, wirtschaftlich und nachhaltig.

Die Einführung der BioClean Linie ist Teil der umfassenden Nachhaltigkeitsstrategie von Weita. Seit Jahren engagiert sich das Unternehmen für einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen – sei es durch die Optimierung von Lieferketten, den gezielten Ausbau nachhaltiger Sortimente oder innovative Lösungen wie das Mehrweg-Verpackungssystem bei ausgewählten Artikeln. Besonders wichtig: Die Beratung unserer Kunden steht im Fokus. Denn Nachhaltigkeit funktioniert nur, wenn sie auch in der Praxis umsetzbar ist – ökologisch, wirtschaftlich und alltagstauglich.

Auf dem Blog Weita handelt teilt das Unternehmen regelmässig Einblicke in seine Initiativen, stellt nachhaltige

Innovationen vor und beleuchtet Trends aus der Praxis. So erhalten Kunden nicht nur Produkte, sondern auch wertvolles Know-how, um ihre eigenen Nachhaltigkeitsziele zu erreichen.

Die Weita AG versteht sich als aktiver Partner für Unternehmen, die ökologisch denken, aber gleichzeitig höchste Anforderungen an Hygiene und Sicherheit stellen.

Mit BioClean liefern wir nicht nur saubere Ergebnisse – sondern auch einen Beitrag für eine sauberere Zukunft. Nachhaltigkeit, die wirkt – von Profis für Profis.

## Kontakt & mehr:

[Blog: Weita handelt cleaning@weita.ch](#)  
[www.weita.ch](http://www.weita.ch)



# Céline Grossmann – die beste Kochlernende der Schweiz

**Über 110 Lernende hatten bei «gusto25» mitgemacht, der zwanzigsten Ausgabe der Schweizer Meisterschaft für Kochlernende. In einem spannenden Wettkochen Ende März liess Céline Grossmann von der Stiftung für Betagte in Münsingen mit ihren selbst kreierten Gerichten die weiteren fünf Finalteilnehmenden hinter sich. Sie gewinnt damit einen zweiwöchigen Aufenthalt in Singapur mit Kücheneinblicken bei Julien Royer im Restaurant Odette.**

**Als Sie nach Ihrem «gusto»-Sieg allen dankten, zitterte Ihre Stimme.**

Das war sehr emotional. Ich arbeitete lange auf diesen Moment hin und wurde von allen sehr unterstützt. Insbesondere von Marcel Schori, der bis letzten Herbst Sous-Chef in der Stiftung für Betagte in Münsingen war, wo ich arbeite, und mich auch danach begleitete. Aber auch von

meiner Familie und meinem Berufsschullehrer Erwin Mumenthaler, bei dem bereits «gusto05»-Sieger Lorenz Wegelin zur Schule ging.

**Wie oft übten Sie das Sieger-Menü?**

Ich kochte alles siebenmal durch. Das war aber nur ein Teil der Vorbereitung. Schon das Kreieren der Hauptspeise letztes Jahr war aufwändig. Ebenso das Ausarbeiten des detaillierten Ablaufplans. Das hat sich aber gelohnt: Ich hörte nach dem Wettkochen von vielen Leuten, dass sie von meiner Organisation und dem durchgehend sauberen Arbeitsplatz beeindruckt waren.

**Im Sommer schliessen Sie Ihre Ausbildung ab. Was kommt danach?**

Ab August will ich meine Leidenschaft in ein eigenes Catering investieren, auch wenn das etwas Mut braucht. Daneben ergibt sich vielleicht noch das eine oder andere Praktikum. Mich reizt die Haute Cuisine verbunden mit Natürlichkeit, so wie sie Stefan Wiesner oder Daniel Humm mit seiner veganen Küche praktizieren. Und im Winter könnte ich meinen «gusto»-Preis in Singapur einlösen.



*Céline Grossmann wenige Sekunden nach der Bekanntgabe des Sieges*



*Im Gespräch mit Moderator Sven Epiney*

## Vor- und Hauptspeise von Céline Grossmann



### Vorspeise

Petersilienwurzelsuppe mit Einlage.



### Hauptspeise

Teriyaki Flat Iron vom japanischen Grill mit Yuzu-Sauce, Bao Bun mit sautiertem Nierenzapfen, dazu gedämpfte Schwarzwurzel, Miso-Zwiebel, Belper-Knolle-Krokette und Mezcal-Cocktail.

Alle Impressionen und Trailer sowie die Rangliste finden Sie unter [gusto.transgourmet.ch](https://gusto.transgourmet.ch) oder einfach nebenstehenden QR-Code scannen. Im August 2025 startet die Ausschreibung für «gusto26». Gesucht wird wieder der/die beste Kochlernende der Schweiz.



**Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch ist seit vielen Jahren stolzer Preispartner von «gusto».**



# NEU: Frisch auf den Teller

Pasta macht richtig Laune! Wir alle lieben sie, am besten frisch und selbstgemacht. Die Krönung? Gefüllte Pasta! Unsere **Parmadoro Pasta ripiena** ist wie hausgemacht, hergestellt in der Schweiz und im Nu servierbereit.

Verwöhnen Sie Ihre Gäste jetzt mit **Parmadoro Pasta ripiena** in raffinierten Varianten wie z. B. Tortelli Käse Birne, Tortelli Brasato oder saisonale Tortelli mit Spargeln oder Kürbis. Mmmh ... schmeckt wie hausgemacht! Natürlich, denn wir produzieren unsere Frischeierteigwaren in der Schweiz nach traditionellen Rezepten.

Dank der grossen Pastaform haben sie einen Füllanteil von über 50%. Zudem sind sie lose gefroren, womit das Portionieren kinderleicht ist! Die tiefgefrorene Pasta ripiena ist in 4 Minuten servierbereit – so sparen Sie Zeit und bringen viel Abwechslung auf Ihren Menüplan. Kurz gesagt: Sie haben minimalen Aufwand bei maximalem Geschmack!



Nach der Herstellung werden die Frischeierteigwaren blanchiert, schockgekühlt und sogleich tiefgefroren, was optimale Frische garantiert. Der Geschmack und die Textur der hochwertigen Zutaten bleiben vollständig erhalten. Selbst nach längerer Zeit im Bain Marie bleibt die Pasta al dente, sodass Ihre Gäste stets beste Qualität geniessen können.

Jetzt probieren: Seit Mai haben wir ein mediterranes, sommerliches Girasoli mit Mascarpone, sonnengetrockneten Tomaten und einem Hauch Basilikum im Sortiment.

[www.gastro.hero.ch/de/marken](http://www.gastro.hero.ch/de/marken)

## Hero schweiz

# Zu jedem Fischmenü der perfekte Wein

Der wunderbare weisse Tessiner Merlot zum Fisch des Jahres 2024 kann nach wie vor bestellt werden.

**Aktion**  
~~100.-~~  
**CHF 126.50**

Preis pro Karton  
à 6 Flaschen,  
exkl. Versandkosten



Il Mattiolo - Ticino DOC Bianco di Merlot  
«Cantina Valsangiacomo» in Mendrisio

## ZANDER SANDRE LUCIOPERCA

Der Wein zum Fisch  
des Jahres • 2025

**CHF 126.50**

Preis pro Kiste  
à sechs 7,5 dl Flaschen,  
exkl. Versandkosten



Schweizerischer Fischerei-Verband  
Fédération Suisse de Pêche  
Federazione Svizzera da Pesca  
Federazione Svizzera di Pesca



Pro Flasche geht jeweils CHF 1.- an die SFV-Projekte «Fischer machen Schule» und «Fischer schaffen Lebensraum».

Souvignier gris - Appellation AOC Zürichsee  
Kümin Weinbau und Weinhandel AG, Freienbach

Weitere Infos und Bestellung: [sfv-fsp.ch](http://sfv-fsp.ch) [info@sfv-fsp.ch](mailto:info@sfv-fsp.ch)



Netztreffen Netz 19, Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein am 17. Mai 2025

## Speiserestaurant Adler, Oberriet

**E**in Vorspeisenbuffet der Superlative! Netzmeister Markus Krüger freute sich, nebst Ehrenfisch Lotty Almer, die frischgewählte Netzmeisterin Annelies Algeni, sowie die neuen Netzmeister Ruedi Bütler und Marcel Holenstein und Vize-Netzmeister Christian Schönholzer zu begrüßen. Der Apéritif wurde von Wetli Weine aus Berneck offeriert.

Nach einem schmackhaften Kokossüppchen mit Flusskrebsen folgte mit

dem üppigen Vorspeisenbuffet das Highlight des Tages. Nicht weniger als 16 verschiedene Gerichte standen zur Auswahl. Alles mit Raffinesse zubereitet und präsentiert.

Beim Hauptgang kamen dann die regionalen Werte zum Tragen: Oberrieter Forelle mit Diepoldsauer Spargeln.

Vielen Dank an das Adler-Team für diese grandiose Leistung!

**Markus Krüger, Netzmeister**



Kokos-Curryschaumsüppchen  
Flusskrebse, Mandeln, Mizuna

Algensalat, Swiss Lachs mit Melone  
Crevettencocktail, Pulpo-Salat  
Lachsmousse, geräucherter Hering  
Forelle, Zander-Tatar, Graved Lachs  
Schwertfisch-Ceviche, Lachsterrine

Oberrieter Forelle pochiert  
Weisswein-Kräuter-Hollandaise  
Diepoldsauer Spargeln, Bratkartoffeln

Erdbeer-Variation

Jubiläums-Netztreffen Netz 10, Luzern am 17. Mai 2025



## Hotel Winkelried, Stansstad



Geräucherter Stör  
bunter Gartensalat, Spargel

Sizilianische Fischsuppe

Bachsaiibling, Ofengemüse  
Neue Kartoffeln

Marinierte Erdbeeren  
Hausgemachte  
Waldbeer-Buttermilchglace

**W**olfgang Gehrig und Oliver Bark und ihr Team haben uns freundlich empfangen. Der wunderbare Apéro mit den passenden Getränken und der wiederum traumhaften Kulisse waren ein gelungener Start. Vielen herzlichen Dank an das ganze Team, welches uns umsorgt hat. Die Stimmung war familiär und ausgelassen mit den zahlreichen Gästen, die zum Teil das erste Mal dabei waren. Das Jubiläums-Dinner war mit dem geräucherten Stör, der feinen sizilianischen Fischsuppe und dem Bachsaiibling wunderbar erfrischend in den Kompositionen. Der Fischruf, ein zentraler Eventpunkt, der von einem charmanten Gast durchgeführt wurde. Netzmeister Fabrizio übergab Oliver Bark und seiner Mannschaft das Zertifikat und bedankte sich für den angenehmen Abend und die jahrelange Treue zur Tafelgesellschaft.

Gastgeber Wolfgang Gehrig verdankte die Leistung seiner Mitarbeiter und stellte das ganze Team vor. Der süsse Abschluss war eine Delikatesse, ganz nach den Erwartungen der Teilnehmer/Innen. Es war wiederum eine Freude, dieses Netztreffen zu organisieren und zu geniessen. Wir freuen uns auf das nächste Netztreffen am Vierwaldstättersee in diesem tollen Haus.

**Fabrizio Gessa, Netzmeister**





# Aus den eigenen Gewässern

## Herzlich Willkommen in der Goldfisch-Familie

- Netz 02 Yves & Margrit Strauss, Restaurant Strauss, Fiesch
- Netz 08 Mineralquelle Eptingen AG
- Netz 13 Peter Mesmer
- Netz 13 Doris Eisenhut & Roland Lässer
- Netz 13 Sarah & Peter Koffler
- Netz 13 Jose & Cristina Otero
- Netz 14 Sonja Bodmer
- Netz 15 Josephine Holenstein
- Netz 15 Bruno & Helga Landolt
- Netz 16 Silvia Hanhart
- Netz 16 Ivan Nacht & Linda Schmitz
- Netz 17 Dominique & Gerald Bergue, Römerhof Arbon
- Netz 17 Raphael Poggio & Vanessa Erni, Poggio's Kitchen
- Netz 19 Reinhard & Brigitte Oberholzer

## Wir bedanken uns herzlich bei den Werbern

Anton Wolf, Margot Köppel, Horst Lotz & Jana Berger, René Meichtry und Herbert Heldner, Arthur Eikel, Heinz Eichmann, Irene Demuth, Maya Ziegler-Bodmer, Marcello Gentina, Hardy Krüger, Martin Hosch, Marcel Holenstein und Beth Brüllmann.

Alle Werber (ausser die Vorsteherschaft und die Geschäftsstelle) wurden mit einem Fr. 20.- Goldfisch-Gutschein belohnt.

Wer Ende 2025 die meisten Goldfische geworben hat, erhält zusätzlich einen Goldfisch-Gutschein im Wert von Fr. 100.-.

## Unsere personellen Veränderungen in den Netzen

Die Neuerungen sind diesmal bei der GV-Berichterstattung (Seite 8) aufgeführt.

## Aus dem Goldfisch ausgetreten

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

- Netz 08 Stadthof Basel (Geschäftsübergabe)
- Netz 13 IOANNIS Zürich (Standortwechsel)
- Netz 16 JUCKER'S Restaurant Linde, Tägerwilen

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.

## Gönner für den Goldfisch

Anton Wolf, Jean-Pierre Berglas, Willi & Ursula Josel, Ursula Iten, Susi Kohler, Heinz & Elisabeth Iseli, Raiffeisenbank Thunersee, Maya Ziegler-Bodmer, Thomas Brunner, Armin & Brigitte Blum, Ruth Keller, Spiez Marketing AG, Irlanda Perez, Hermann Scherrer, Markus Franz Schökle & Pauline Neuenschwander.

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

## Neu ausgezeichnete Betriebe

- Netz 02 Hotel Restaurant Strauss, Fiesch
- Netz 17 Restaurant Römerhof, Arbon
- Netz 17 Poggio's Kitchen im HafenBuffet, Rorschach

Wir gratulieren Yves & Margrit Strauss, Dominique & Gerald Bergue und Raphael Poggio & Vanessa Erni herzlich und freuen uns bereits heute auf die feierlichen Tafelübergaben.





## Unsere Berufsfischereien und Aquakulturen

Bitte beachtet auf unserer Webseite [www.goldenerfisch.ch/de/Berufsfischer-und-Aquakulturen](http://www.goldenerfisch.ch/de/Berufsfischer-und-Aquakulturen) unsere Berufsfischereien und Aquakulturen. Sie bedienen und beliefern auch grösstenteils Privatkunden!



Mit dem QR-Code gelangt Ihr direkt auf die entsprechende Seite. Und nicht vergessen, gebt Euch als Goldfischmitglied zu erkennen!

Wenn Ihr uns einen Gönnerbeitrag zukommen lassen möchtet:

**Twint-Code:**

**QR-Code Einzahlungsschein:**



**Postcheckkonto:  
IBAN-Nummer:**

80-24225-1  
CH56 0900 0000 8002 4225 1

## Goldfisch-Cover

Habt Ihr bemerkt, dass seit einiger Zeit jeweils ein Gericht eines unserer Goldfischbetriebe das **Cover** (Titelblatt) unserer Zeitschrift ziert? 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](mailto:redaktion@goldenerfisch.ch).

Eure Redaktorin Andrea



Villa Sommerlust,  
Schaffhausen



Auf der Internetseite der [Tafelgesellschaft](http://www.goldenerfisch.ch/Aktuelles) gibt es unter [www.goldenerfisch.ch/Aktuelles](http://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:

Welches Blümchen wurde, mutig verarbeitet in einem Fond, in einem unserer Restaurants zu Egli gereicht?

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](mailto:info@goldenerfisch.ch)



Bequem bestellen bei  
Fernand Cina SA

## Einsendeschluss ist der 13. August 2025. Viel Glück!

Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt.

Der glückliche Gewinner des Wettbewerbs  
der Ausgabe 191 ist:  
**Thomas Appenzeller, Herrliberg**  
Herzliche Gratulation!




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



*Mauler*  
 MAISON FONDÉE EN 1829

**Mi, 25.06., ab 11:30 Uhr** | Netz 16,  
 Unterer Bodensee / Thurgau  
[Annelies Algeni Schönholzer](#), Netztreffen  
 Schloss Seeburg, Kreuzlingen

**Sa, 28.06., 11:30 Uhr** | Netz 08,  
 Basel und Umgebung  
[Dominique Brändle](#), Netztreffen  
 Gasthof zum Goldenen Sternen, Basel

**Sa, 28.06., ab 11:30 Uhr** | Netz 09,  
 Aargau / Luzerner Hinterland  
[Monika Fischbacher](#), Jubiläums-Netztreffen  
**(5 Jahre)**  
 Hotel Landgasthof zu den drei Sternen,  
 Brunegg

**Sa, 05.07., ab 11:30 Uhr** | Netz 17,  
 Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell  
[Marcello Gentina](#), Netztreffen  
 Jägerhaus Altenrhein GmbH,  
 Altenrhein

**Sa, 05.07., 18:00 Uhr** | Netz 12,  
 Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee  
[Irene Demuth](#), Netztreffen  
 Seehotel Waldstätterhof, Brunnen

**Do, 10.07., 17:00 Uhr** | Netz 14,  
 Zürichsee / Oberland  
[Ruedi Bütler](#), Netztreffen  
 Restaurant Bären Grüningen, Grüningen

**Sa, 12.07., Abend** | Netz 20,  
 Engadin / Mittelbünden  
[Vreni Jost-Streiff](#), Netztreffen  
 Restaurant Murtaröl, Plaun da Lej

**Sa, 19.07., Mittag** | Netz 09,  
 Aargau / Luzerner Hinterland  
[Monika Fischbacher](#), Netztreffen  
 Restaurant Fahr, Künten / Sulz

**Sa, 19.07., 11:30 Uhr** | Netz 05,  
 Bielersee / Solothurn  
[Daniel Karrer](#), Jubiläums-Netztreffen  
**(25 Jahre)**  
 Gasthof Brücke, Hagneck

## Termine (Stand 02.06.2025)



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

**Sa, 19.07., 11:30 Uhr** | Netz 16,  
 Unterer Bodensee / Thurgau  
[Annelies Algeni Schönholzer](#), Netztreffen  
 Lilienberg, Ermatingen

**Mi, 06.08., 11:30 Uhr** | Netz 14,  
 Zürichsee / Oberland  
[Maya Ziegler-Bodmer](#), Netztreffen  
 Wirtschaft zum Seeli, Bäch

**Fr, 08.08., 18:30 Uhr** | Netz 06,  
 Aare / Bern  
[Beat F. Hostettler](#), Netztreffen  
 Ristorante La Caletta, Muri b. Bern

**Fr, 15.08., 11:30 Uhr** | Netz 12,  
 Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee  
[Willi Keller](#), Netztreffen  
 Zeno's Restaurant Rütli, Zug

**Sa, 16.08., 11:30 Uhr** | Netz 08,  
 Basel und Umgebung  
[Dominique Brändle](#), Netztreffen  
 Hotel Schiff am Rhein, Rheinfelden

**Sa, 16.08., Abend** | Netz 17,  
 Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell  
[Marcello Gentina](#), Netztreffen  
 Restaurant swan21  
 (Hotel Schwanen Wil), Wil

**Sa, 16.08., Mittag** | Netz 04,  
 Fribourg / Freiburg  
[Christian Dubugnon](#), Netztreffen  
 Restaurant SchwarzseeStärn,  
 Schwarzsee

**Sa, 23.08., Mittag** | Netz 15,  
 Schaffhausen / Rhein  
[Marcel Hostenstein](#), Jubiläums-Netztreffen  
**(10 Jahre)**  
 Restaurant Kundelfingerhof, Schlatt

**Sa, 23.08., Mittag** | Netz 10,  
 Luzern  
[Fabrizio Gessa](#), Netztreffen  
 Restaurant Bahnhofli, Root

**Sa, 30.08., Abend** | Netz 20,  
 Engadin / Mittelbünden  
[Vreni Jost-Streiff](#), Jubiläums-Netztreffen  
**(25 Jahre)**  
 Das Homann, Samnaun-Ravaisch

**Sa, 30.08., 11:30** | Netz 05,  
 Bielersee / Solothurn  
[Daniel Karrer](#), Netztreffen  
 Restaurant Gottstatterhaus,  
 Biel/Bienne

**Sa, 13.09., Abend** | Netz 09,  
 Aargau / Luzerner Hinterland  
[Monika Fischbacher](#), Netztreffen  
 Hotel-Speiserestaurant Hallwyl, Seengen

**Fr, 19.09., 11:30 Uhr** | Netz 14,  
 Zürichsee / Oberland  
[Maya Ziegler-Bodmer](#), Netztreffen  
 Gasthof zur Sonne, Stäfa

**Sa, 20.09., 11:30 Uhr** | Netz 14,  
 Zürichsee / Oberland  
[Maya Ziegler-Bodmer](#), Netztreffen  
 Gasthof zur Sonne, Stäfa

**Sa, 20.09., Abend** | Netz 12,  
 Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee  
[Fabrizio Gessa](#), Netztreffen  
 Restaurant Beaufort, Brunnen

**Sa, 20.09., 18:00 Uhr** | Netz 16,  
 Unterer Bodensee / Thurgau  
[Annelies Algeni Schönholzer](#), Netztreffen  
 Restaurant Krone, Ermatingen

**Sa, 27.09., 11.30** | Netz 05,  
 Bielersee / Solothurn  
[Daniel Karrer](#), Netztreffen  
 Restaurant zum Alten Schweizer, Twann

**Sa, 27.09., Abend** | Netz 20,  
 Engadin / Mittelbünden  
[Vreni Jost-Streiff](#), Jubiläums-Netztreffen  
**(40 Jahre)**  
 Kochendörfer's Hotel Albris, Pontresina

**Sa, 27.09., Mittag** | Netz 13,  
 Zürich / Thur  
[Irene Demuth](#), Jubiläums-Netztreffen  
**(25 Jahre)**  
 Restaurant Steinfels, Ellikon a.d. Thur

**Di, 30.09., Mittag** | Netz 10,  
 Luzern  
[Urs Neher](#), «Ehrenfischtreffen»  
 Restaurant Bahnhofli, Root

