

GASTHOF TELL

Gasthof Tell angelt sich den Goldenen Fisch

Der Gasthof Tell im luzernischen Gisikon durfte am vergangenen Samstag die Auszeichnung «Goldener Fisch», vergeben von der renommierten Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch entgegennehmen.

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

Eine kulinarische Sinfonie

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



Geschäftsführer Guido Rey (grosses Foto, links) und Küchenchef Martin Vogel (kleines Foto, rechts) vom Gasthof Tell freuen sich über die Auszeichnung «Goldener Fisch». z.Vg.

schaum und Sesamgebäck sowie poschierter Regenbogenforelle an einer Noilly-Sauce mit Belugalinsen, Wirsingstreifen und Kerbelreis mehr als bestätigt. Das winterliche Kastanien-Parfait mit warmen Portweinzwetschgen bildete den Abschluss einer ausserordentlichen Genuss-Gala. Optimal begleitet wurde der Festschmaus mit einem ausserlesenen heimischen Riesling x Sylvaner Weisswein sowie einem roten Cuvée mit Pinot noir und Gamaret Trauben des Winzers Rafael Schacher aus dem Luzerner Seetal.

Sieben goldene Regeln

Der «Goldene Fisch» wird nicht ein-

fach so verschenkt. Den muss sich ein Gastronomiebetrieb mit der Einhaltung von gewissen Regeln und ausserordentlichen Leistungen in der Küche wie auch im Service verdienen. Bei der Bewerbung um die Auszeichnung zählen Kriterien wie das offerierte Fischangebot auf der Speisekarte sowie die Kreativität und Qualität der Gerichte genauso wie auch der Empfang und die Verabschiedung, die Beratung und der ganze Service. Zudem soll sich der Betrieb klar mit der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch identifizieren. Vor der Auszeichnung wird der Bewerber in Bezug zu diesen Kriterien mehrfach durch verschiedene

anonyme Testpersonen geprüft, um dem Anspruch eines Gesellschafters in jeglicher Hinsicht gerecht zu werden. Derzeit sind es in der Schweiz rund 120 Gastronomiebetriebe, welche sich den «Goldenen Fisch» auf ihre Fahne heften dürfen.

Lassen Sie sich überzeugen und begeistern!

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

GASTHOF TELL

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

Öffnungszeiten

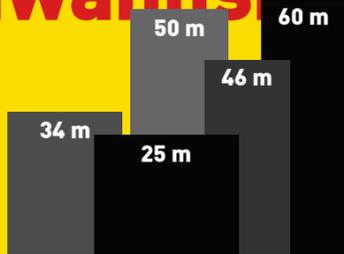
Montag bis Sonntag: 8 bis 24 Uhr



Grössenwahnsinn?

NEIN zum Unterfeld

Bürgerkomitee NEIN zum Unterfeld
PF 7701, 6302 Zug



Die besten Referenzen sind unsere Inserenten!

ZUGER WOCHE

Der heisse Draht zum Inserat:
Telefon 041 769 70 40

www.zugerwoche.ch

LUNCHKINO

Vorpremieren und aktuelle Studiofilme!
Suppe, Snacks und Getränke
an der Kinobar.



Jeden zweiten Mittwoch
um 12:15 Uhr im Kino Seehof!



MI 01.02.2017 / 12:15 Uhr / Edf / 138 Min.

MANCHESTER BY THE SEA

Von Kenneth Lonergan, mit Casey Affleck.

"Ein schweigsamer Einzelgänger [...] kehrt anlässlich des Todes seines Bruders in seine kleine Heimatstadt an der US-amerikanischen Ostküste zurück. [Dort wird er mit seiner Vergangenheit konfrontiert und es brechen alte Wunden auf.] Packendes, komplex konstruiertes Drama um Schuld und Erlösung, das in intensiven Rückblenden die ganze Tragik, Verletztheit und Schuld der Hauptfigur enthüllt. Die emotional und psychologisch genau gezeichneten, grandios gespielten Figuren halten stets die innere Spannung aufrecht." (film-dienst)

Nächstes Lunch-Kino: MI 15.02.2017.

ZUGER WOCHE

Mit diesem Bon erhalten Sie zwei Tickets in der Normalkategorie zum **Vorzugspreis von je 10 statt 17 Franken** für die Lunchkino-Vorstellung vom **Mittwoch, 01.02.2017.**

Lunch und Barbetrieb ab 11:30 Uhr
Hauptfilmbeginn: 12:15 Uhr

KINO SEEHOF SCHMIDGASSE 8 6300 ZUG 041 726 10 01

ZUGER KINOS