



Die Oberwaid-Menüs überzeugen mit saisonalen und frischen Zutaten aus der Region.

Oberwaid AG, St.Gallen

## Krönung mit Goldenem Fisch

*Am 12. November wurde die mit ausgezeichnete Oberwaid-Küche in St. Gallen als 10. Restaurant des Kantons mit 239 Punkten von der «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» für ihre regionale Fischküche ausgezeichnet.*

Diese feierliche Tafelübergabe wurde in einer grossen und geselligen Runde von 70 Gesellschaftern gefeiert. Um diese bei Fischliebhaber anerkannte Auszeichnung zu erhalten, muss ein Gastronomiebetrieb die sieben «Goldenen Regeln» der Tafelgesellschaft erfüllen. Nur Betriebe kommen in die engere Auswahl, bei denen frischer Fisch besonders gepflegt wird und wenn immer möglich einheimischer Fisch den Schwerpunkt im Angebot bildet. Weitere Kriterien sind etwa ein Weinsortiment, welches auf das Fischangebot abgestimmt ist, die Präsentation des Fisches sowie das Preis/Leistungsverhältnis stimmt überein. Sind diese sieben goldenen Regeln erfüllt, wird das Restaurant von einem oder mehreren anonymen Testessern der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch auf Herz und Nieren geprüft. 168 Punkte müssen bei diesem Verfahren vom Betrieb erreicht werden. Die Oberwaid erhielt exzellente 239 Punkte. Dieses super Ergebnis konnte nur als Team zustande kommen.