

seit / depuis / da 1969

Tafelgesellschaft
zum
Goldenen Fisch



La Confrérie du Poisson d'Or
Società Gastronomica del Pesce d'Oro

Guide Fischelin
2025





La Confrérie du Poisson d'Or
Società Gastronomica del Pesce d'Oro

Cuisine de poisson recommandée
Cucina di pesce premiata

Gegründet | Fondé en | Fondata nel 1969

Die Gesellschaft von Freunden der gepflegten Fischküche

Die Gründer haben im selbstgeschaffenen «Gesetz» festgelegt, dass es ihnen in erster Linie darum geht, die Fischkochkunst im Gastgewerbe landauf, landab zu fördern. Insbesondere soll den edlen Fischen aus unseren heimischen Gewässern die gebührende kulinarische Ehre angetan werden. Das Ziel wird durch die Auszeichnung von Gaststätten mit hervorragender Fischküche zu erreichen versucht. Einem solchen Restaurant wird die blaue Tafel mit dem goldenen Fisch-Signet verliehen.

Werden Sie Mitglied für Fr. 120.- im Jahr, profitieren Sie von zahlreichen gepflegten Anlässen, unseren Printmedien rund ums Jahr und gönnen Sie sich kulinarischen Genuss in den besten Fischküchen.



Instagram



Mitglied werden



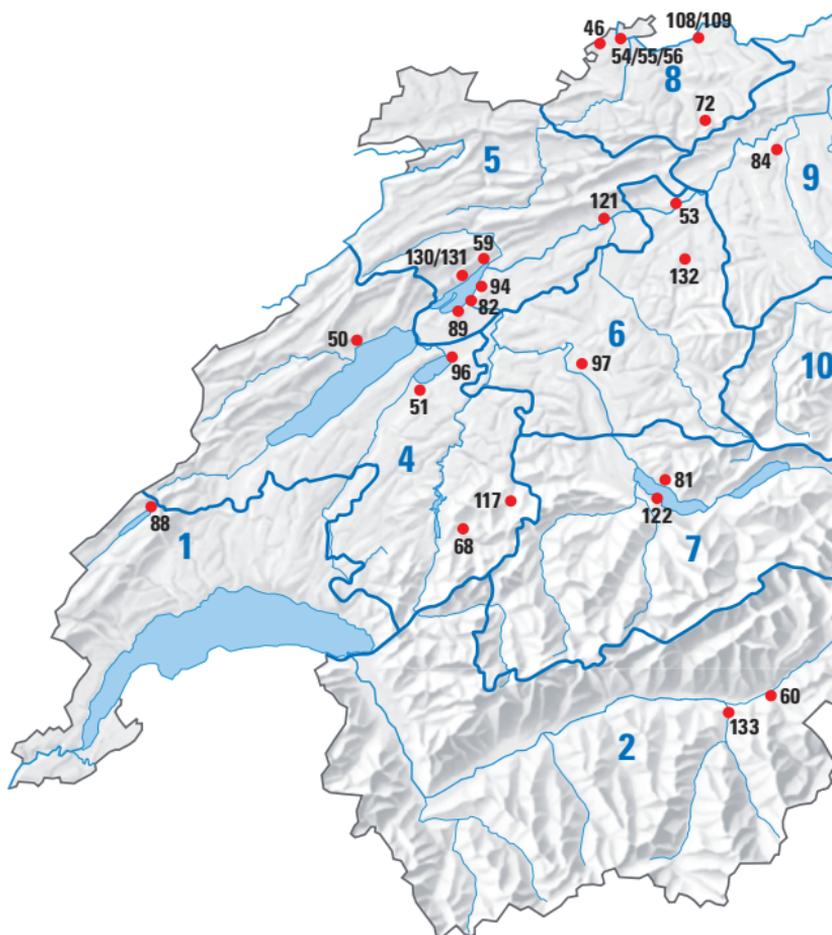
Facebook

www.goldenerfisch.ch



info@goldenerfisch.ch

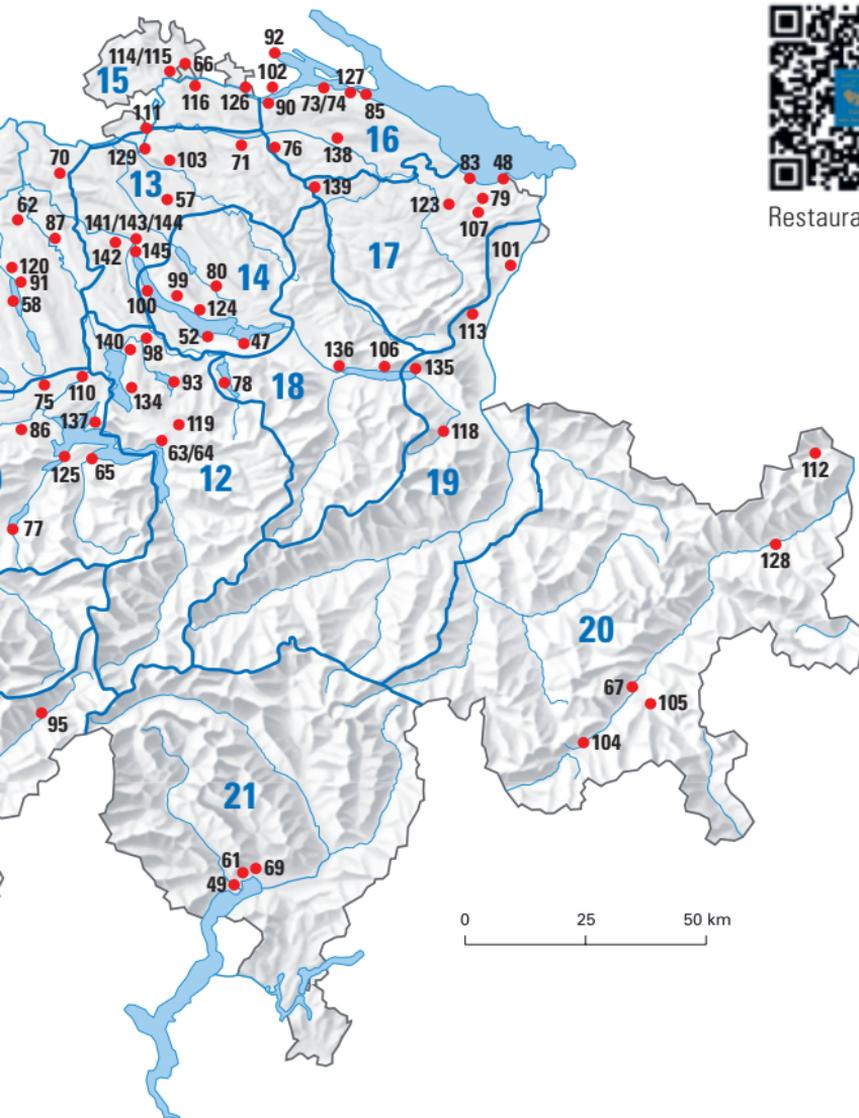
Unsere Netze / Nos filets / Le nostre reti



- | | |
|------------------------------|--|
| 1 Romandie | 8 Basel und Umgebung |
| 2 Rhône/Rottu | 9 Aargau/Luzerner Hinterland |
| 4 Fribourg/Freiburg | 10 Luzern |
| 5 Bielersee/Solothurn | 12 Zuger-, Ägeri-, Lauerzer- und Urnersee |
| 6 Aare/Bern | 13 Zürich/Thur |
| 7 Berner Oberland | |



Restaurant-Suche



- 14** Zürichsee/Oberland
- 15** Schaffhausen/Rhein
- 16** Unterer Bodensee/Thurgau
- 17** Oberer Bodensee/
St. Gallen/Appenzell
- 18** Sihlsee/Walensee
- 19** Alpenrhein/
Fürstentum Liechtenstein
- 20** Engadin/Mittelbünden
- 21** Tessin

Aus dem Inhalt

Sinn und Zweck der Tafelgesellschaft	7–10
Die Goldfisch-Charta	12–17
Kriterien für das Prädikat «Fischküche mit Auszeichnung»	18–29
Ausgezeichnete Fischrestaurants – Aufteilung alphabetisch nach Ortschaft	30–34
Ausgezeichnete Fischrestaurants – Aufteilung nach Netz	36–42
Die Jubiläen	44
Die 100 Restaurants und Hotels der Tafelgesellschaft im Einzelnen	46–145
Die Berufsfischer und Aquakulturen in der Tafelgesellschaft	149–165
Vorsteherchaft	166
Geschäftsstelle/Printmedien/Kontrollstelle	167
Netzmeister und Vize-Netzmeister	169–173
Lobes- und Mitgliederkärtchen	175
Beitrittserklärung	179
56. Generalversammlung 2025	180

VITO Frittierölfiler & VITO Öltester



Die neue VITO-Serie -
speziell für **Fischrestaurants**

VITO VL holt sogar eine Bier- oder
Mehlteigschlacke am Boden raus

Zufriedene Goldfische:
Buechwäldli Morgarten
Seehus, Quinten

Gratis Vorführung
in Ihrer Küche

VITO Schweiz/FL
Mettler Gastrotechnik AG
044 780 90 90
a.thoma@mettler-gastrotechnik.ch
www.vito-schweiz.ch



by



Table des matières

Motif et but de la Confrérie du Poisson d'Or	7–10
La Charte du Poisson d'Or	12–17
Critères pour le titre «Cuisine de poisson recommandée»	18–29
Les restaurants recommandés classés par ordre alphabétique par localité	30–34
Les restaurants recommandés classés par ordre filet	36–42
Les jubilés	44
Les 100 restaurants et hôtels de la Confrérie en détail	46–145
Les pêcheurs professionnels et les aquaculteurs du Poisson d'Or	149–165
Conseil prévôtal	166
L'Administration générale/Les médias imprimés/Les vérificateurs des comptes	167
Les Maîtres de filet et les Vice-Maîtres de filet	169–173
Les cartes de louange	175
La déclaration d'adhésion	179
56. Assemblée générale 2025	180

REISMÜHLE 
NUTREX

Ob Jasmine, Basmati, Risotto, Wildreis oder Sushi: Unsere Eigenmarke Reismühle Nutrex ist die optimale Gelegenheit, Ihr Sortiment mit hochwertigen und fair produzierten Reissorten zu ergänzen.



www.reismuehle-nutrex.ch

Indice

Scopo e obiettivi della Società Gastronomica	7–10
La Charta del Pesce d'Oro	12–17
Criteri per il titolo «Premiata cucina del pesce»	18–29
I ristoranti premiati ordinati alfabeticamente secondo alla località	30–34
I ristoranti ordinati alla rete	36–42
I Giubilei	44
I 100 ristoranti e alberghi della Società in dettaglio	46–145
Le pescatori professionisti e le acquaculture del Pesce d'Oro	149–165
Consiglio Direttivo	166
Amministrazione generale/Media stampata/Ufficio di revisione	167
I Capo-Reti e i Vice Capo-Reti	169–173
Le carte di elogio	175
La dichiarazione di adesione	179
56. Assemblea generale 2025	180



TRANSGOURMET

ORIGINE



TRANSGOURMET
PRODEGA

Sinn und Zweck der Tafelgesellschaft

Die Gründer haben im selbstgeschaffenen «Gesetz» festgelegt, dass es ihnen in erster Linie darum geht, die Fischkochkunst im Gastgewerbe landauf, landab zu fördern. Wenn immer möglich, soll den edlen Fischen aus unseren heimischen Gewässern die gebührende kulinarische Ehre angetan werden. Das Ziel wird durch die Auszeichnung von Gaststätten mit hervorragender Fischküche zu erreichen versucht. Einem solchen Restaurant wird die blaue Tafel mit dem goldenen Fisch-Signet verliehen. Diese Auszeichnung ist kein Orden «auf Lebenszeit», sondern muss jedes Jahr neu bestätigt werden und wird, wenn der Betrieb den Ansprüchen nicht genügt, entzogen. Die Tafelgesellschaft gibt ausserdem für ihre Mitglieder alljährlich einen umfangreichen «Guide Fischelin» heraus, in welchem die «Goldenen Fisch-Restaurants» mit ihren Spezialitäten ausführlich beschrieben sind.

Die Auszeichnungstafel

Die Auszeichnung kann einem kleinen Fischbeizli mit gepflegtem Service wie einer bestbekanntesten Hostellerie verliehen werden. Restaurateure oder anderweitig im Gastgewerbe tätige Gastronomen können ebenfalls Gesellschafter werden, haben damit aber noch keinen Anspruch auf die blaugoldene Tafel. Diese Auszeichnung erfolgt vielmehr nur auf Grund eines längeren, anonym durchgeführten Testverfahrens nach festgelegten Kriterien und braucht die Empfehlung des Netzmeisters und die Stimmenmehrheit der Vorsteherschaft.

Allgemeines

Die Institution des «Goldenen Fisches» ist in kurzer Zeit zu einem nicht zu unterschätzenden Faktor des Gastgewerbes und der Fischkochkunst geworden. Sie ist aber auch der schweizerischen Berufsfischerei (www.schweizerfisch.ch) und damit letzten Endes unseren Gewässern von grossem Nutzen.

Geschäftsstelle

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Hauptstrasse 13, 3303 Zuzwil
079 706 50 19/079 374 10 98
info@goldenerfisch.ch
www.goldenerfisch.ch

IBAN CH56 0900 0000 8002 4225 1



AVD
GOLDACH

www.avd.ch

Motif et but de la Confrérie du Poisson d'Or

Les fondateurs ont stipulé dans la «Charte» que leur premier but est d'encourager la préparation gastronomique du poisson dans la restauration de notre pays. Il s'agit notamment de mettre en valeur les nobles variétés de poissons des eaux helvétiques. A cette fin, la Confrérie distingue les restaurants qui pratiquent une cuisine de poisson particulièrement fine. Lesdits établissements se voient décerner l'écusson bleu frappé d'un poisson d'or. Cette distinction n'est pas attribuée à titre définitif, mais doit être confirmée chaque année. Elle peut être retirée si besoin est. Par ailleurs, la Confrérie édite annuellement à l'intention de ses membres le présent «Guide gastronomique du poisson» («Guide Fischelin») où sont décrits en détail les «Restaurants Poisson d'Or», avec leurs spécialités.

L'écusson bleu et or

Cette distinction peut être décernée aussi bien à un petit restaurant à poisson au service soigné qu'à l'hostellerie renommée. Les restaurateurs et autres professionnels de la restauration et de l'hôtellerie peuvent également devenir sociétaires de la Confrérie, sans pour autant pouvoir prétendre à l'écusson bleu et or. Cette distinction n'est accordée qu'après un examen prolongé, conduit de façon anonyme et selon des critères déterminés. Elle requiert la recommandation du Maître de filet et la majorité des voix du Conseil prévôtal.

Généralités

La Confrérie du Poisson d'Or est devenue rapidement une institution estimée dans le domaine de la restauration et particulièrement dans l'art de la préparation du poisson. Son action est également un plus pour les pêcheurs professionnels suisses (www.schweizerfisch.ch), et par là pour les cours d'eau et lacs du pays.

Administration générale

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Hauptstrasse 13, 3303 Zuzwil
079 706 50 19/079 374 10 98
info@goldenerfisch.ch
www.goldenerfisch.ch

IBAN CH56 0900 0000 8002 4225 1





DER PERFEKTE FANG LA PRISE PARFAITE

FENDANT LES MURETTES | PETITE ARVINE TRÉSORS DE FAMILLE



MAISON
GILLIARD

1885

MAISON GILLIARD

Rue de Loèche 70 | 1950 Sion

027 329 89 29 | maison@gilliard.ch

gilliard.ch

Scopo e obiettivi della Società Gastronomica

I fondatori hanno stabilito «in una propria legge», di voler promuovere innanzitutto l'arte culinaria del pesce nell'ambito gastronomico in tutte le regioni svizzere. In particolare, si intende considerare i pesci pregiati delle nostre acque dolci. L'obiettivo è raggiunto tramite il riconoscimento di ristoranti che propongono una cucina eccellente. A tali esercizi è conferita l'insegna blu con il logo del pesce d'oro. La distinzione non è un'onorificenza a vita, ma deve essere riconfermata di anno in anno. Essa è ritirata nel caso in cui l'esercizio gastronomico non rispetta le esigenze descritte nella «Charta» e nelle condizioni di conferimento e mantenimento dell'insegna. La Società pubblica annualmente per i soci un «Guide Fischelin» in cui sono descritti dettagliatamente i ristoranti del Pesce d'Oro con le loro specialità.

L'insegna

Il riconoscimento può essere attribuito sia a una piccola osteria che propone specialità di pesce con un servizio adeguato sia a un famoso ristorante o albergo. I ristoratori o i gastronomi attivi in altro modo in ambito gastronomico possono iscriversi anche come socio semplice, senza tuttavia poter rivendicare alcun diritto sull'insegna blu con il pesce d'oro. L'assegnazione dell'onorificenza avviene seguendo un iter ben preciso, con procedure di test anonime secondo criteri prestabiliti e necessita inoltre dell'approvazione del Capo-Rete della regione e della maggioranza dei voti del Consiglio Direttivo.

Generale

L'istituzione del «Pesce d'Oro» è diventata in breve tempo un fattore assai importante nella realtà gastronomica e culinaria del pesce. Inoltre, essa è anche di grande utilità per la pesca professionale in Svizzera (www.schweizerfisch.ch) nonché per i nostri fiumi e laghi.

Amministrazione generale

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Hauptstrasse 13, 3303 Zuzwil
079 706 50 19/079 374 10 98
info@goldenerfisch.ch
www.goldenerfisch.ch

IBAN CH56 0900 0000 8002 4225 1





VERTRETER IN DER DEUTSCHEN UND FRANZÖSISCHEN SCHWEIZ

REPRÉSENTANTS EN SUISSE ROMANDE ET ALLEMANDE

www.caffe-cerutti.com



Die Goldfisch-Charta

Unsere Leidenschaft

Fisch ist unsere Leidenschaft. Wir wollen diese mit unseren Gästen teilen und ihnen mit unserem Fischangebot unvergessliche kulinarische Momente bereiten.

Unsere Gäste

Unsere Leidenschaft für den Fisch ist kein Selbstzweck. Auch wenn wir nicht jeden Wunsch erfüllen können, so steht das Wohl unserer Gäste immer im Zentrum unseres Strebens. Wir wollen von Gastfreundschaft nicht nur reden, sondern sie leben – Tag für Tag.

Unsere Verantwortung

Fisch ist für uns nicht nur ein gesundes und hochwertiges Lebensmittel, sondern auch ein beschränkt vorhandenes Naturprodukt. Deshalb gehen wir mit ihm verantwortungsvoll um. Wir beziehen unseren Fisch ausschliesslich aus nachhaltigen Quellen und wenn immer sinnvoll und möglich aus schweizerischer Herkunft. Unsere Gäste sollen mit gutem Gewissen Fisch geniessen können.

GASTRO  **SUISSE**

GastroSuisse, der Verband für
Hotellerie + Restauration in der Schweiz.

Investieren Sie in Ihre Gäste,
wir kümmern uns um den Rest.

gastrouisse.ch



Unser Qualitätsanspruch

Die Zubereitung von Fisch ist unsere Kernkompetenz. Wir wollen nicht das tun, was alle tun, sondern das, was wir besonders gut können. Deshalb wollen wir uns nicht mit einem besonders grossen Angebot abheben, sondern mit saisongerechten, qualitativ hochwertig und zeitgemäss zubereiteten Fischgerichten, die unseren Respekt vor dem Naturprodukt Fisch bezeugen.

Unsere Mitarbeiter

Eine hohe Motivation unseres Mitarbeiterteams ist Voraussetzung für gelebte Gastfreundschaft. Wir fördern deshalb unser Personal und achten auf seine Weiterbildung.

Unsere Kooperationen

Wir wollen innovative Anbieter unterstützen und fördern deshalb die schweizerische Fischzucht sowie die Schweizer Berufsfischer, damit wir das Angebot für unsere Gäste noch vielseitiger gestalten können.

Unser Vertrauen

Wir vertrauen auf die Wertschätzung unserer Gäste. Diese verdienen wir nur dann, wenn wir ihre Bedürfnisse wahrnehmen. Deshalb freuen wir uns ebenso über Komplimente, wie wir für offene Kritik dankbar sind.





La Charte du Poisson d'Or

Notre passion

Le poisson est notre passion. Nous voulons partager cela avec nos hôtes et leur offrir des moments culinaires inoubliables grâce à notre offre de poisson.

Nos invités

Notre passion pour le poisson n'est pas une fin en soi. Même si nous ne pouvons pas répondre à tous les souhaits, le bien être de nos hôtes est toujours au centre de nos préoccupations. Nous ne voulons pas seulement parler d'hospitalité, nous voulons la vivre – jour après jour.

Notre responsabilité

Pour nous, le poisson est non seulement un aliment sain et de qualité, mais aussi un produit naturel limité. C'est pourquoi nous le traitons de manière responsable. Nous commandons notre poisson exclusivement auprès de sources durables et, dans la mesure du possible et du raisonnable, d'origine suisse. Nos hôtes doivent pouvoir déguster le poisson en toute bonne conscience.

Nos normes de qualité

La préparation du poisson est notre compétence principale. Nous ne voulons pas faire ce que tout le monde fait, mais ce pour quoi nous sommes particulièrement doués.



C'est pourquoi nous ne voulons pas nous distinguer par une gamme de produits particulièrement large, mais par des plats de poisson de saison, de haute qualité et contemporains qui témoignent de notre respect pour le produit naturel qu'est le poisson.

Nos employés

Une grande motivation de notre équipe d'employés est une condition préalable à l'hospitalité en action. C'est pourquoi nous promovons notre personnel et prêtons attention à leur formation continue.

Nos coopérations

Nous voulons soutenir les fournisseurs innovants et donc promouvoir la pisciculture suisse et les pêcheurs professionnels suisses, afin de pouvoir offrir à nos hôtes une gamme de produits encore plus variée.

Notre confiance

Nous avons confiance dans l'appréciation de nos invités. Nous ne méritons cette appréciation que lorsque nous sommes conscients de leurs besoins. C'est pourquoi nous sommes tout aussi heureux des compliments que nous sommes reconnaissants des critiques ouvertes.





La Charta del Pesce d'Oro

La nostra passione

Il pesce è la nostra passione. Vogliamo condividere questo con i nostri ospiti e regalare loro momenti culinari indimenticabili con la nostra offerta di pesce.

I nostri ospiti

La nostra passione per il pesce non è fine a se stessa. Anche se non possiamo soddisfare ogni desiderio, il benessere dei nostri ospiti è sempre al centro dei nostri sforzi. Non vogliamo solo parlare di ospitalità, vogliamo viverla – giorno dopo giorno.

La nostra responsabilità

Per noi il pesce non è solo un alimento sano e di alta qualità, ma anche un prodotto naturale limitato. Per questo lo trattiamo in modo responsabile. Ordiniamo il nostro pesce esclusivamente da fonti sostenibili e, quando possibile e ragionevole, di origine svizzera. I nostri ospiti dovrebbero poter gustare il pesce con la coscienza pulita.

ENTDECKEN SIE DIE SCHWEIZ KULINARISCH



Die persönliche Gastronomie - seit 1954

IHRE GENUSSREISE BEGINNT HIER



I nostri standard di qualità

La preparazione del pesce è la nostra competenza principale. Non vogliamo fare quello che fanno tutti, ma quello in cui siamo particolarmente bravi. Non vogliamo quindi distinguerci con una gamma di prodotti particolarmente ampia, ma con piatti di pesce stagionali, di alta qualità e contemporanei che dimostrano il nostro rispetto per il prodotto naturale del pesce.

I nostri dipendenti

Un'elevata motivazione del nostro team di dipendenti è un prerequisito per l'ospitalità in azione. Per questo motivo promuoviamo il nostro personale e prestiamo attenzione alla loro ulteriore formazione.

Le nostre collaborazioni

Vogliamo sostenere i fornitori innovativi e quindi promuovere la piscicoltura svizzera e i pescatori professionisti svizzeri, in modo da poter offrire ai nostri ospiti una gamma di prodotti ancora più variegata.

La nostra fiducia

Confidiamo nell'apprezzamento dei nostri ospiti. Guadagniamo questo apprezzamento solo quando siamo consapevoli delle loro esigenze. Pertanto, siamo tanto soddisfatti dei complimenti quanto grati per le critiche aperte.



Entdecken Sie unser gesamtes Sortiment auf www.mauler.ch

LA BIÈRE
MÉDAILLE
1988
EXPOVINA
FINE TROPHY

Caves Mauler - Le Prieuré St-Pierre 2112 Môtiers (NE)



Kriterien für das Prädikat «Fischküche mit Auszeichnung»

I. Allgemeines

Die Tafelgesellschaft verleiht das Prädikat «Fischküche mit Auszeichnung» Gastbetrieben, die in der Zubereitung und Präsentation von hochwertigem Fisch eine führende Stellung einnehmen (Art. 3 Abs. 2 der Statuten). Der Gast eines Restaurants mit dem Prädikat «Fischküche mit Auszeichnung» darf erwarten, dass das Fischangebot in diesem Betrieb speziell gepflegt wird. Fischgerichte sind nicht nur eine Ergänzung des bestehenden Angebots, sondern müssen als zentralen Bestandteil der Speisekarte und als besondere Leidenschaft des Betriebs wahrgenommen werden. Dies gilt sowohl für das Angebot, die Zubereitung, die Präsentation und den Service. Im Vordergrund stehen Gerichte, die mit Fischen aus schweizerischer Herkunft (Wildfang oder Zucht) zubereitet werden. Diese können durch ein Fischangebot ausländischer Herkunft ergänzt werden. In jedem Fall ist die Herkunft aus nachhaltigem Fischfang bzw. verantwortungsvoller Zucht zu gewährleisten.

Das Prädikat «Fischküche mit Auszeichnung» soll sowohl Gastbetrieben in urbanen Zentren, in ländlichen Regionen wie auch in vorwiegend touristisch orientierten Gebieten verliehen werden können. Dies bedingt eine flexible Umschreibung der Prädikatskriterien, damit den Ansprüchen und Gegebenheit der lokal unterschiedlichen Gastroszenen Rechnung getragen werden kann. Obwohl auf eindeutig messbare Kriterien weitgehend verzichtet wird, soll das Prädikat «Fischküche mit Auszeichnung» ein klares Profil aufweisen. Im Vordergrund steht immer der Hauptzweck der «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch»: Die Förderung einer qualitativ hochstehenden schweizerischen Fisch-Esskultur. Das Prädikat will den Gastbetrieb in seiner Angebotsgestaltung nicht einschränken, sondern für ihn vor allem Ansporn und Selbstverpflichtung sein. Es will ihn dabei unterstützen, sein Profil zu schärfen, um sich dadurch aus dem Durchschnittsangebot besser abheben zu können.

Aus dieser Konzeption der Auszeichnung ergeben sich vier Hauptkriterien:

- Fischangebot
- Zubereitung
- Nachhaltige Herkunft und Deklaration
- Präsentation und Service, Erscheinungsbild des Restaurants

II. Das Fischangebot

Dem Fisch muss im Speiseangebot des Gastbetriebs eine besondere Bedeutung zukommen. Der Gast spürt in einem mit dem Prädikat ausgezeichneten Restaurant, dass das Fischangebot ein besonderes Anliegen des Gastbetriebs ist. Die Fischgerichte müssen die Handschrift der Küche tragen und heben sich vom Durchschnittsangebot klar ab. Das Fischangebot kann unter Umständen nur aus wenigen Gerichten bestehen, wenn diese einen zentralen Bestandteil des Gesamtangebots ausmachen. Die Fischgerichte müssen wesentlich zum guten Ruf und zur Profilierung des Gastbetriebs beitragen. Die Gäste sollen das Restaurant wenn nicht ausschliesslich so doch vor allem auch wegen seines Fischangebots zu schätzen wissen. Allgemein gilt: Je kleiner das Fischangebot ist, desto herausragender, einzigartiger muss es sein. Wo immer möglich und sinnvoll ist auch das Angebot der lokalen Fischerei saisongerecht in die Speisekarte aufzunehmen.

Um die Bedeutung des Fisches im Gesamtangebot eines Restaurants beurteilen zu können, soll man sich das Fischangebot wegdenken und dann das Gesamtangebot neu beurteilen. Hat sich der Charakter des Gesamtangebots dadurch nicht wesentlich verändert, so kommt dem Fisch nicht die geforderte besondere Bedeutung zu. Es mag zwar ein gutes Restaurant sein, aber es ist eben kein Restaurant, welches das Prädikat der Tafelgesellschaft verdient.

III. Die Zubereitung und Küchenleistung

Ob traditionell oder modern, ob gut bürgerlich-schlicht oder exquisit, ob bewährt oder eher experimentell: Der Fisch muss handwerklich hochstehend und einwandfrei zubereitet sein. Dazu gehört auch die kompromisslose Einhaltung aller Hygiene- und Lebensmittelvorschriften. Die Zubereitungsweisen sollen abwechslungsreich, fantasievoll und innovativ sein.

Die Qualität der Zubereitung muss ein konstant hohes Niveau aufweisen. Es darf keine Rolle spielen, ob der Küchenchef selbst oder einer seiner Stellvertreter am Herd steht. Bietet der Gastbetrieb Fischgerichte für Bankette an, so müssen auch diese auf demselben Qualitätsniveau zubereitet werden wie diejenigen aus dem à la carte-Angebot.

IV. Die nachhaltige Herkunft und die Deklaration

Für das Prädikat «Fischküche mit Auszeichnung» ist die nachhaltige Quelle des angebotenen Fisches von zentraler Bedeutung. Dabei spielt es keine Rolle, ob der Fisch aus Wildfang oder Zucht stammt. Wer Fisch in einem mit dem Prädikat der Tafelgesellschaft ausgezeichneten Restaurant genießt, soll dies mit gutem Gewissen tun können.

Erste Wahl ist immer Fisch von schweizerischer Herkunft, wobei auch hier auf nachhaltigen Fischfang bzw. verantwortungsvolle Zucht zu achten ist. Bei Fisch von ausländischer Herkunft ist besonders darauf zu achten, dass er aus nachweislich nachhaltiger Quelle stammt. Als Mindeststandard gelten die WWF-Richtlinien für Fisch aus empfehlenswerter oder zumindest akzeptabler Quelle. Ist der Fisch mit

einem anerkannten Siegel wie MSC (Wildfang), ASC (Zucht) oder einem in der Schweiz anerkannten Bio-Label versehen, so kann von einer nachhaltigen Quelle ausgegangen werden. Wir sind uns bewusst, dass die meisten Siegel wie z.B. MSC oder ASC die Anforderungen des Tierschutzes nicht mitberücksichtigen und auch Fischfang mit Schleppnetzen zulassen. Ebenso ist bekannt, dass die Beurteilungskriterien der erwähnten Siegel immer wieder öffentlicher Kritik ausgesetzt sind. Diese Siegel sind deshalb alles andere als perfekt; sie stellen jedoch zurzeit das einzige einigermaßen zuverlässige Beurteilungskriterium für nachhaltige Herkunft des Fisches dar, das zudem an die Gastbetriebe nicht unrealistisch hohe Anforderungen stellt. Das Gesamtangebot des Gastbetriebs muss hinsichtlich der Herkunft der Nahrungsmittel in sich schlüssig sein. So verträgt es sich schlecht, wenn die Egli zwar aus schweizerischer Zucht stammen, das Poulet-Fleisch jedoch aus chinesischer Massenproduktion bezogen wird.

Die Herkunftsbezeichnung des angebotenen Fisches muss in jedem Fall den gesetzlichen Anforderungen entsprechen (vgl. die Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel LIV, insbesondere Art 15 ff. LIV). Dies bedeutet, dass das Produktionsland oder Fanggebiet (bei Meerfisch) jedes Fisches auf der Speisekarte bzw. gut sichtbar im Restaurant vermerkt werden muss. Zudem muss ersichtlich sein, ob der Fisch aus Zucht oder Wildfang stammt. Bei Tagesangeboten, die nicht in der Speisekarte enthalten sind, muss die Herkunft des Fisches dem Gast unaufgefordert bei der Präsentation des Tagesangebots mitgeteilt werden. Ebenso sind die Deklarationspflichten bezüglich Allergene zu beachten. Dies gilt vor allem auch für Krusten- und Weichtiere. Es muss schriftlich gut sichtbar darauf hingewiesen werden, dass die Information zu Allergenen mündlich eingeholt werden kann, beispielsweise mit folgendem Wortlaut: «Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne». Das Personal muss jederzeit in der Lage sein, Auskunft über die Herkunft und über die Fangart (Zucht oder Wildfang) sowie über Allergene geben zu können. Dies ist besonders wichtig, wenn alternative Produktionsländer oder Fanggebiet (z.B. «Schweiz/Estland») in der Deklaration angegeben werden.

V. Präsentation, Service und sichtbare Identifikation mit der Tafelgesellschaft

Angebot, Präsentation und Service müssen ein schlüssiges Gesamtbild abgeben. Ob dabei weisses Gedeck oder ein einfacher Bistro-Stil zum Zuge kommen, spielt keine Rolle. Was zählt, sind gepflegte Gesamterscheinung, Freundlichkeit und Kompetenz des Personals. Beim Service ist besonders darauf zu achten, dass das Personal jederzeit Auskunft über die Zubereitungsart, die Herkunft und Fangart des Fisches sowie über Allergene Auskunft geben kann.

Zum Fischangebot ist ein adäquates Getränkesortiment, insbesondere passender Wein, anzubieten. Das Personal ist in der Lage, den Gast bezüglich seiner Getränkewahl kompetent zu beraten.

Jeder Gastbetrieb, der mit dem Prädikat ausgezeichnet ist, identifiziert sich sichtbar mit der «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» und ihren Zielsetzungen, weshalb er sich als solcher auf Anhieb klar erkennbar kennzeichnet. Er bringt aus diesem Grund im Eingangsbereich oder an anderer gut sichtbarer Stelle die Tafel der «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» an. Beschädigte oder verwitterte Tafeln sind umgehend zu ersetzen. Es empfiehlt sich auch, die «Goldfisch-Charta» gut sicher im Restaurant zu platzieren. Zudem verwendet er in der Speisekarte und auch auf seiner Webseite das Logo der Tafelgesellschaft. Ebenso verwendet er die anderen Marketinginstrumente der Tafelgesellschaft, indem er z.B. den «Guide Fischelin» sowie die Zeitschrift «Der Goldene Fisch» an gut sichtbarer Stelle auflegt oder die Fahne der Tafelgesellschaft an allenfalls vorhandenen Fahnenmasten hisst. Es wird erwartet, dass jeder Goldfisch-Betrieb neben der Tafel, dem «Guide Fischelin» und der Zeitschrift mindestens ein weiteres Marketinginstrument (z.B. Zahnstocher oder Tischfahne) verwendet. So von der Vorsteherschaft beschlossen am 27. Mai 2020.





Critères pour le titre «Cuisine de poisson recommandée»

I. Généralités

La «Confrérie du Poisson d'Or» décerne le titre «Cuisine de poisson recommandée» aux restaurants qui sont leaders dans la préparation et la présentation de poissons de haute qualité (art. 3, al. 2 des statuts). Le client d'un restaurant dont le slogan est «Cuisine de poisson recommandée» peut s'attendre à ce que le poisson proposé dans cet établissement soit spécialement cultivé. Les plats de poisson ne sont pas seulement un ajout à l'offre existante, mais doivent être perçus comme un élément central du menu et comme une passion particulière de l'établissement. Cela s'applique à l'offre, à la préparation, à la présentation et au service. L'accent est mis sur les plats préparés avec des poissons d'origine suisse (pêchés à l'état sauvage ou élevés). Ils peuvent être complétés par une gamme de poissons d'origine étrangère. Dans tous les cas, l'origine du poisson doit être garantie comme provenant d'une pêche durable ou d'un élevage responsable.

Il devrait être possible d'attribuer le titre de «Cuisine de poisson recommandée» aux restaurants des centres urbains, des régions rurales ainsi que des zones à dominante touristique. Cela nécessite une description souple des critères d'attribution, afin que les exigences et les circonstances des différentes scènes gastronomiques locales puissent être prises en compte. Bien que l'on renonce largement à des critères clairement mesurables, le titre «Cuisine de poisson recommandée» devrait avoir un profil clair. L'objectif principal de la «Confrérie du Poisson d'Or» est toujours au premier plan: la promotion d'une culture de consommation de poisson suisse de haute qualité. Le label n'a pas pour but de restreindre l'établissement d'accueil dans son éventail d'offres, mais plutôt d'être pour lui une incitation et un engagement. Elle veut les aider à affiner leur profil afin de mieux se démarquer de l'offre moyenne.

Quatre critères principaux découlent de ce concept de prix:

- Approvisionnement en poisson
- Préparation
- Origine durable et déclaration
- présentation et service, apparence du restaurant

II. L'approvisionnement en poisson

Le poisson doit avoir une importance particulière dans la nourriture offerte par l'établissement d'accueil. Dans un restaurant qui a reçu cette distinction, le client a le sentiment que le poisson proposé est une préoccupation particulière du restaurant. Les plats de poisson doivent porter la signature de la cuisine et se démarquer clairement de l'offre moyenne. Dans certaines circonstances, l'offre de poisson peut se composer de quelques plats seulement si ceux-ci constituent une partie centrale de l'offre globale. Les plats de poisson doivent contribuer de manière significative à la réputation et au profil du restaurant. Les clients doivent apprécier le restaurant, sinon exclusivement, du moins avant tout en raison du poisson qu'il propose. En général, plus le poisson proposé est petit, plus il doit être exceptionnel et unique. Chaque fois que cela est possible et raisonnable, la pêche locale doit être incluse dans le menu en fonction de la saison.

Afin de pouvoir juger de l'importance du poisson dans l'offre globale d'un restaurant, il faut réfléchir à l'écart de l'offre de poisson et réévaluer l'offre globale. Si le caractère de l'offre globale n'a pas changé de manière significative en conséquence, le poisson n'a pas la signification particulière requise. C'est peut-être un bon restaurant, mais ce n'est pas un restaurant qui mérite le prédicat de la «Confrérie du Poisson d'Or».

III. La préparation et l'exécution de la cuisine

Qu'il soit traditionnel ou moderne, bourgeois et simple ou exquis, éprouvé ou plus expérimental: le poisson doit être préparé de manière artisanale et sans faille. Cela inclut également le respect sans compromis de toutes les réglementations en matière d'hygiène et d'alimentation. Les méthodes de préparation doivent être variées, imaginatives et innovantes.

La qualité de la préparation doit être d'un niveau élevé et constant. Peu importe que le chef lui-même ou l'un de ses adjoints soit aux fourneaux. Si l'établissement propose des plats de poisson pour les banquets, ceux-ci doivent également être préparés selon les mêmes normes de qualité élevées que celles du menu à la carte.

IV. Origine et déclaration durables

L'origine durable du poisson proposé est d'une importance capitale pour le titre «Cuisine de poisson recommandée». Peu importe que le poisson soit pêché à l'état sauvage ou qu'il soit d'élevage. Toute personne qui déguste du poisson dans un restaurant qui a reçu le titre «Confrérie du Poisson d'Or» doit pouvoir le faire en toute bonne conscience.

Le premier choix est toujours celui des poissons d'origine suisse, ce qui implique que la pêche durable ou l'élevage responsable doivent être assurés ici aussi. Dans le cas du poisson d'origine étrangère, il faut veiller tout particulièrement à ce qu'il provienne d'une source durable avérée. Les directives du WWF concernant les poissons provenant de sources recommandables ou au moins acceptables s'appliquent comme norme minimale. Si le poisson porte un label reconnu tel que MSC (capture

sauvage), ASC (élevage) ou un label biologique reconnu en Suisse, on peut supposer qu'il provient d'une source durable. Nous sommes conscients que la plupart des labels tels que MSC ou ASC ne tiennent pas compte des exigences en matière de bien-être animal et autorisent également la pêche au chalut. Il est également connu que les critères d'évaluation des phoques susmentionnés font l'objet de critiques publiques répétées. Ces phoques sont donc tout sauf parfaits; cependant, ils représentent actuellement le seul critère d'évaluation raisonnablement fiable pour l'origine durable du poisson, ce qui, de plus, n'impose pas d'exigences irréalistes aux entreprises d'accueil.

L'offre globale du restaurant doit être cohérente en ce qui concerne l'origine des aliments. Par exemple, il est difficile de concilier le fait que la perche est issue de l'élevage suisse, mais que la viande de poulet provient de la production de masse chinoise. La désignation de l'origine du poisson proposé doit en tout cas être conforme aux prescriptions légales (cf. l'ordonnance du DFI sur l'information sur les denrées alimentaires LIV, en particulier l'art. 15 ss. LIV). Cela signifie que le pays de production ou la zone de capture (dans le cas des poissons de mer) de chaque poisson doit être indiqué sur le menu ou être clairement visible dans le restaurant. Il doit également être clair si le poisson est élevé ou capturé dans la nature. Dans le cas d'offres journalières non incluses dans le menu, l'origine du poisson doit être communiquée au client sans qu'on lui demande au moment de la présentation de l'offre journalière. Les obligations de déclaration concernant les allergènes doivent également être respectées. Cela s'applique en particulier aux crustacés et aux mollusques. Il doit être clairement indiqué par écrit que les informations sur les allergènes peuvent être obtenues oralement, par exemple avec la formulation suivante: «Nos employés seront heureux de fournir sur demande des informations sur les ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances».

Le personnel doit être en mesure de fournir à tout moment des informations sur l'origine et le type de capture (d'élevage ou sauvage) ainsi que sur les allergènes. Ceci est particulièrement important si d'autres pays de production ou zones de capture (par exemple «Suisse/Estonie») sont indiqués dans la déclaration.

V. Présentation, service et identification visible avec la «Confrérie du Poisson d'Or»

L'offre, la présentation et le service doivent fournir une image globale cohérente. Peu importe que l'on utilise une couverture blanche ou un simple style bistrot. Ce qui compte, c'est une apparence générale soignée, l'amabilité et la compétence du personnel. En ce qui concerne le service, il faut veiller tout particulièrement à ce que le personnel puisse fournir à tout moment des informations sur le mode de préparation du poisson, l'origine et le mode de capture du poisson ainsi que sur les allergènes. Une gamme adéquate de boissons, en particulier un vin approprié, doit être proposée en plus du poisson proposé. Le personnel est en mesure de conseiller avec compétence le client sur son choix de boisson.

Chaque restaurant qui a reçu le titre s'identifie visiblement à la «Confrérie du Poisson d'Or» et à ses objectifs, c'est pourquoi il est clairement marqué comme tel au premier coup d'oeil. Pour cette raison, ils affichent la plaque «Confrérie du Poisson d'Or» dans la zone d'entrée ou à un autre endroit bien visible. Les plaques endommagées ou altérées par les intempéries doivent être remplacées immédiatement. Il est également conseillé de placer la «Charte du Poisson d'Or» dans un endroit sûr du restaurant. En outre, le restaurant utilise le logo de la Confrérie dans la carte et sur son site web. Il utilise également les autres instruments de marketing de la Confrérie, par exemple en plaçant le «Guide Fischelin» et le magazine «Le Poisson d'Or» à un endroit bien visible ou en hissant le drapeau de la Confrérie sur les mâts qui peuvent être présents. Il est prévu que chaque entreprise de la «Confrérie du Poisson d'Or» utilise au moins un autre instrument de marketing (par exemple, les cure-dents ou un drapeau de table) en plus du tableau, du «Guide Fischelin» et du magazine. C'est ce qu'a décidé la direction le 27 mai 2020.



TRANSGOURMET

ORIGINE



 **TRANSGOURMET
PRODEGA**



Criteri per il titolo «Premiata cucina del pesce»

I. Generale

La «Società Gastronomica del Pesce d'Oro» conferisce il titolo di «Premiata cucina del pesce» ai ristoranti che sono leader nella preparazione e presentazione di pesce di alta qualità (art. 3 comma 2 dello Statuto). L'ospite di un ristorante con il predicato «Premiata cucina del pesce» può aspettarsi che il pesce offerto in questo locale sia coltivato in modo speciale. I piatti di pesce non sono solo un'aggiunta all'offerta esistente, ma devono essere percepiti come una parte centrale del menu e come una passione speciale del locale. Questo vale per l'offerta, la preparazione, la presentazione e il servizio. L'attenzione si concentra sui piatti preparati con pesce di origine svizzera (pescato selvatico o d'allevamento). Questi possono essere integrati da una gamma di pesci di origine straniera. In ogni caso, l'origine del pesce deve essere garantita come proveniente da una pesca sostenibile o da un allevamento responsabile. Dovrebbe essere possibile assegnare il titolo di «Premiata cucina del pesce» ai ristoranti nei centri urbani, nelle regioni rurali e nelle zone a prevalente vocazione turistica. Ciò richiede una descrizione flessibile dei criteri di assegnazione del premio, in modo da poter tener conto delle esigenze e delle circostanze dei diversi scenari gastronomici locali. Sebbene si rinunci in gran parte a criteri chiaramente misurabili, il titolo «Premiata cucina del pesce» dovrebbe avere un profilo chiaro. Lo scopo principale della «Società Gastronomica del Pesce d'Oro» è sempre in primo piano: la promozione di una cultura svizzera del pesce di alta qualità. Il marchio non intende limitare la struttura ospitante nella sua gamma di offerte, ma piuttosto essere un incentivo e un impegno per essa. Vuole sostenerli nell'affilare il loro profilo per distinguersi meglio dall'offerta media.

Da questo concetto di premio derivano quattro criteri principali:

- Approvvigionamento di pesce
- Preparazione
- Origine sostenibile e dichiarazione
- presentazione e servizio, aspetto del ristorante

II. La fornitura di pesce

Il pesce deve essere di particolare importanza nel cibo offerto dall'istituto ospitante. In un ristorante che ha ricevuto questo riconoscimento, l'ospite sente che il pesce offerto è una preoccupazione speciale del ristorante. I piatti di pesce devono portare la firma della cucina e distinguersi chiaramente dall'offerta media. In determinate circostanze, l'offerta di pesce può consistere solo in pochi piatti, se questi costituiscono una parte centrale dell'offerta complessiva. I piatti di pesce devono contribuire in modo significativo alla reputazione e al profilo del ristorante. Gli ospiti dovrebbero apprezzare il ristorante, se non esclusivamente, soprattutto per il pesce che offre. In generale, più piccolo è il pesce offerto, più deve essere eccezionale e unico. Ove possibile e ragionevole, la pesca locale dovrebbe essere inclusa nel menu a seconda della stagione.

Per poter giudicare l'importanza del pesce nell'offerta complessiva di un ristorante, si dovrebbe pensare lontano dall'offerta di pesce e poi rivalutare l'offerta complessiva. Se il carattere dell'offerta complessiva non è cambiato in modo significativo, allora il pesce non ha il significato speciale richiesto. Sarà anche un buon ristorante, ma non è un ristorante che merita il predicato della «Società Gastronomica del Pesce d'Oro».

III. Preparazione e prestazioni in cucina

Che sia tradizionale o moderno, borghese e semplice o squisito, provato e sperimentato o più sperimentale: il pesce deve essere preparato con un alto livello di artigianalità e in modo impeccabile. Ciò include anche il rispetto senza compromessi di tutte le norme igieniche e alimentari. I metodi di preparazione devono essere variegati, fantasiosi e innovativi.

La qualità della preparazione deve essere di uno standard costantemente elevato. Non dovrebbe importare se lo chef stesso o uno dei suoi vice è ai fornelli. Se il locale offre piatti a base di pesce per banchetti, anche questi devono essere preparati secondo gli stessi elevati standard qualitativi del menu à la carte.

IV. L'origine sostenibile e la dichiarazione

La fonte sostenibile dell'offerta di pesce è di fondamentale importanza per il marchio «Premiata cucina del pesce». Non importa se il pesce è selvatico o d'allevamento. Chi ama il pesce in un ristorante che ha ottenuto il marchio «Società Gastronomica del Pesce d'Oro» dovrebbe poterlo fare con la coscienza pulita.

La prima scelta è sempre il pesce di origine svizzera, per cui anche in questo caso occorre garantire una pesca sostenibile o un allevamento responsabile. Nel caso di pesci di origine straniera, occorre prestare particolare attenzione a garantire che provengano da una fonte sostenibile comprovata. Come standard minimo, si applicano le linee guida del WWF per i pesci provenienti da fonti raccomandabili o almeno accettabili. Se il pesce reca un sigillo rico-nosciuto come MSC (pescato allo stato selvatico), ASC (d'allevamento) o un'etichetta biologica riconosciuta in Svizzera, si può presumere che provenga da una fonte sostenibile. Siamo consapevoli del fatto

che la maggior parte delle etichette come MSC o ASC non tengono conto dei requisiti di benessere degli animali e consentono anche la pesca con le reti da traino. È inoltre noto che i criteri di valutazione dei suddetti sigilli sono ripetutamente oggetto di critiche pubbliche. Queste foche sono quindi tutt'altro che perfette; tuttavia, attualmente rappresentano l'unico criterio di valutazione ragionevolmente affidabile per l'origine sostenibile del pesce, il che, inoltre, non pone requisiti irrealisticamente elevati alle aziende ospitanti.

L'offerta complessiva del ristorante deve essere coerente in termini di provenienza del cibo. Ad esempio, è difficile conciliare il fatto che il pesce persico proviene da allevamenti svizzeri, ma la carne di pollo proviene dalla produzione di massa cinese. La denominazione d'origine del pesce offerto deve in ogni caso rispettare i requisiti di legge (cfr. l'ordinanza del DFI sulle informazioni sulle derrate alimentari LIV, in particolare l'art. 15 e segg. LIV). Ciò significa che il paese di produzione o la zona di cattura (nel caso del pesce di mare) di ogni pesce deve essere annotato sul menu o chiaramente visibile nel ristorante. Deve anche essere chiaro se il pesce è d'allevamento o pescato in natura. Nel caso di offerte giornalieri non incluse nel menu, la provenienza del pesce deve essere comunicata all'ospite senza che gli venga richiesta al momento della presentazione dell'offerta giornaliera. Devono essere rispettati anche gli obblighi di dichiarazione relativi agli allergeni. Ciò vale in particolare per i crostacei e i molluschi. Deve essere chiaramente indicato per iscritto che le informazioni sugli allergeni possono essere ottenute oralmente, ad esempio con la seguente dicitura: «I nostri collaboratori saranno lieti di fornire, su richiesta, informazioni sugli ingredienti dei nostri piatti che possono causare allergie o intolleranze».

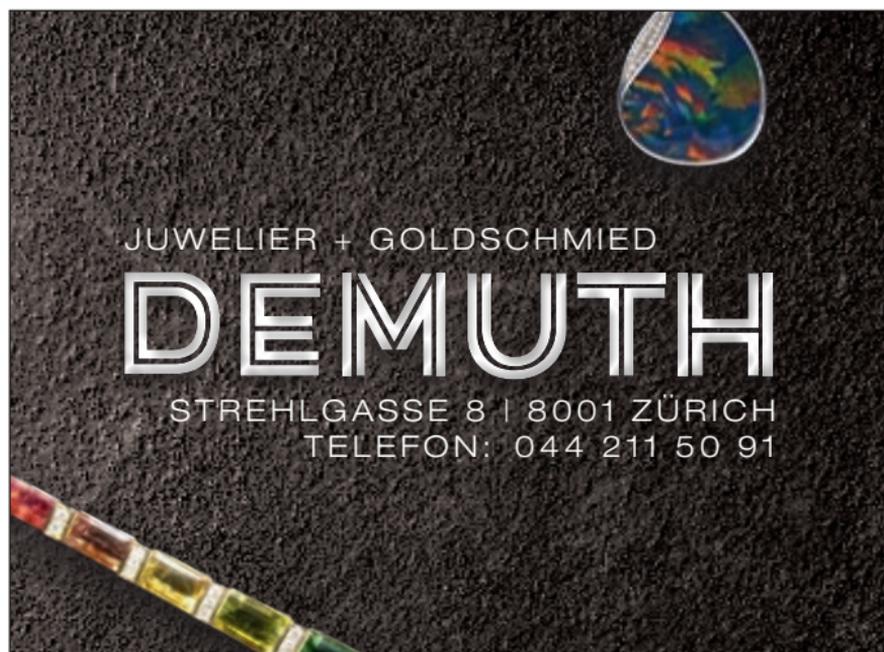
Il personale deve essere in grado di fornire in qualsiasi momento informazioni sull'origine e sul tipo di cattura (d'allevamento o selvatica) nonché sugli allergeni. Ciò è particolarmente importante se nella dichiarazione sono indicati paesi di produzione o zone di cattura alternativi (ad es. «Svizzera/Estonia»).

V. Presentazione, servizio e identificazione visibile con la «Società Gastronomica del Pesce d'Oro»

L'offerta, la presentazione e il servizio devono fornire un quadro complessivo coerente. Non importa se si usa la copertina bianca o un semplice stile da bistrot. Ciò che conta è l'aspetto generale ordinato, la cordialità e la competenza del personale. Quando si tratta di servizio, occorre prestare particolare attenzione a garantire che il personale possa fornire in qualsiasi momento informazioni sul modo in cui il pesce viene preparato, sull'origine e sul metodo di cattura del pesce, nonché sugli allergeni.

Oltre al pesce deve essere offerta una gamma adeguata di bevande, in particolare vino adatto, oltre al pesce. Il personale è in grado di consigliare con competenza l'ospite sulla scelta della bevanda. Ogni ristorante che ha ottenuto il titolo si identifica visibilmente con la «Società Gastronomica del Pesce d'Oro» e i suoi obiettivi, per questo è chiaramente contrassegnato come tale a prima vista. Per questo motivo, essi

espongono la targa «Società Gastronomica del Pesce d’Oro» nell’area d’ingresso o in un altro luogo ben visibile. Le targhe danneggiate o alterate dalle intemperie devono essere immediatamente sostituite. Si consiglia inoltre di collocare la «Carta del Pesce d’Oro» in un luogo sicuro nel ristorante. Inoltre, il ristorante utilizza il logo della «Società Gastronomica del Pesce d’Oro» nel menu e anche sul suo sito web. Utilizza anche gli altri strumenti di marketing della «Società Gastronomica del Pesce d’Oro», ad esempio collocando la «Guide Fischelin» e la rivista «Il pesce d’Oro» in un luogo ben visibile o issando la bandiera della «Società Gastronomica del Pesce d’Oro» su eventuali pennoni presenti. Si prevede che ogni membro della «Società Gastronomica del Pesce d’Oro» utilizzi almeno un altro strumento di marketing (ad esempio uno stuzzicadenti o una bandiera da tavolo) oltre al tavolo, la «Guida Fischelin» e la rivista. Così ha deciso la direzione il 27 maggio 2020.



Ortschaften mit ausgezeichneten Fischrestaurants

Les restaurants recommandés, classés par localités

Le località con i premiati ristoranti

Ort Localité Località	PLZ NPA NPA	Betrieb Etablissement Esercizio	Netz Filet Rete	Seite Page Pagina
Allschwil	4123	Hotel Restaurant Rössli	8	46
Altendorf	8852	Restaurant Johannisburg	14	47
Altenrhein	9423	Jägerhaus Altenrhein GmbH	17	48
Ascona	6612	Ristorante Salotto 1962	21	49
Auvernier	2012	Restaurant Le Poisson Auvernier	4	50
Avenches	1580	Restaurant des Bains	4	51
Bäch	8806	Wirtschaft zum Seeli	14	52
Bannwil	4913	Restaurant la Marmite	6	53
Basel	4052	Gasthof zum Goldenen Sternen	8	54
Basel	4001	Hotel Restaurant Stadthof	8	55
Basel	4001	Restaurant Walliser Kanne	8	56
Bassersdorf	8303	Restaurant Chalet Waldgarten	13	57
Beinwil am See	5712	Seehotel Beinwil am See	9	58
Biel/Bienne	2505	Restaurant Gottstatterhaus	5	59
Brig	3900	Hotel Ambassador	2	60
Brione sopra Minusio	6645	Ristorante Grotto Ca'Nostra	21	61
Brunegg	5505	Hotel Landgasthof zu den drei Sternen	9	62
Brunnen	6440	Restaurant Beaufort	12	63
Brunnen	6440	Seehotel Waldstätterhof	12	64
Buochs	6374	Hotel & Restaurant Sternen	10	65
Büsingen	8238	Hotel Alte Rheinmühle	15	66
Celerina	7505	Hotel Saluver	20	67
Charmey	1637	Les 4 Saisons (im Hôtel Cailler)	4	68
Contra	6646	Ristorante San Bernardo	21	69
Ehrendingen	5420	Wirtshaus zur Heimat	9	70
Ellikon a.d. Thur	8548	Restaurant Steinfels	13	71
Eptingen	4458	Hotel Bad Eptingen AG	8	72
Ermatingen	8272	Lilienberg	16	73
Ermatingen	8272	Restaurant Krone	16	74
Eschenbach	6274	Restaurant Chlöpfen	10	75



SPEISEKARTEN, WEINKARTEN
UND MEHR ...

SWISS MADE SEIT 1969

Ort	PLZ	Betrieb	Netz	Seite
Localité	NPA	Etablissement	Filet	Page
Località	NPA	Esercizio	Rete	Pagina
Frauenfeld	8500	Gasthof zum goldenen Kreuz	16	76
Giswil	6074	Hotel Restaurant Zollhaus	10	77
Gross bei Einsiedeln	8841	Landgasthof Seeblick	18	78
Grub	9035	Landgasthaus Bären	17	79
Grüningen	8627	Restaurant Bären Grüningen	14	80
Gunten	3654	Restaurant Parkhotel Gunten	7	81
Hagneck	2575	Gasthof Brücke	5	82
Horn	9326	Hotel & Spa Bad Horn	17	83
Kölliken	5742	Gasthaus Bären	9	84
Kreuzlingen	8280	Schloss Seeburg	16	85
Kriens-Obernau	6012	Hotel Gasthaus Hergiswald	10	86
Künten / Sulz	5444	Restaurant FAHR	9	87
Le Pont	1342	Restaurant du Lac	1	88
Lüscherz	2576	Gasthof 3 Fische	5	89
Mammern	8265	Gasthof Schiff	16	90
Meisterschwanden	5616	Restaurant & Seehotel Delphin	9	91
Moos	D-78345	Restaurant Grüner Baum	16	92
Morgarten	6315	Restaurant Buechwäldli	12	93
Mörigen	2572	Restaurant Hotel Seeblick	5	94
Münster	3985	Hotel Restaurant Landhaus	2	95
Muntelier	3286	Restaurant «See la vie» i. Hotel Bad Murtensee	4	96
Muri b. Bern	3074	Ristorante La Caletta	6	97
Neuheim	6345	Gasthaus Hinterburgmühle	12	98
Obermeilen	8706	Gasthof Hirschen am See	14	99
Oberrieden ZH	8942	Seerestaurant Keywest	14	100
Oberriet	9463	Speiserestaurant Adler	19	101
Öhningen	D-78337	Residenz Seeterrasse	16	102
Pfungen	8422	Landgasthof Sternen	13	103
Plaun da Lej	7517	Restaurant Murtaröl	20	104
Pontresina	7504	Kochendörfer's Hotel Albris	20	105
Quinten	8878	Restaurant Seehus	18	106
Rehetobel	9038	Dorfhus Gupf	17	107
Rheinfelden	4310	HOTEL SCHIFF AM RHEIN	8	108
Rheinfelden	4310	Park-Hotel am Rhein	8	109
Root	6037	Restaurant Bahnhöfli	10	110



FISCH & SEAFOOD RUB



MIT
MEERSALZ

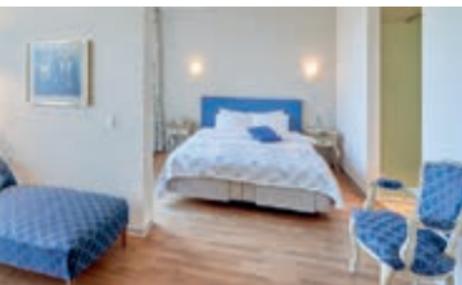


Fisch oder Meeresfrüchte mit dem Rub einreiben. Das Grillgut ist direkt einsatzbereit.

Ort	PLZ	Betrieb	Netz	Seite
Localité	NPA	Etablissement	Filet	Page
Località	NPA	Esercizio	Rete	Pagina
Rüdlingen	8455	Restaurant Stube	15	111
Samnaun-Ravaisch	7563	Das Homann	20	112
Sax	9468	Schlössli Sax	19	113
Schaffhausen	8200	Villa Sommerlust	15	114
Schaffhausen	8200	Wirtschaft zum Frieden	15	115
Schlatt	8252	Restaurant Kundelfingerhof	15	116
Schwarzsee	1716	Restaurant SchwarzseeStärn	4	117
Schwendi	7325	Restaurant Fischerstübli	19	118
Schwyz	6430	Gasthaus Schwyzer Stubli	12	119
Seengen	5707	Hotel-Speiserestaurant Hallwyl	9	120
Solothurn	4500	La Couronne Hotel Restaurant	5	121
Spiez	3700	Hotel Eden Spiez (Restaurant Belle Epoque)	7	122
St.Gallen	9000	Restaurant Blume	17	123
Stäfa	8712	Gasthof zur Sonne	14	124
Stansstad	6362	Hotel Winkelried	10	125
Stein am Rhein	8260	Hotel-Restaurant Rheinfels	15	126
Tägerwilen	8274	JUCKER's Boutique-Hotel u. Restaurant Linde	16	127
Tarasp	7553	Schlosshotel Chastè	20	128
Teufen	8428	Wirtshus zum Wyberg	13	129
Twann	2513	Hotel Bären	5	130
Twann	2513	Restaurant zum Alten Schweizer	5	131
Ursenbach	4937	Hirsere	6	132
Visp	3930	Restaurant Staldbach	2	133
Walchwil	6318	Restaurant Sternen	12	134
Walenstadt	8880	Hotel Seehof	19	135
Weesen	8872	Restaurant Fischerstube	18	136
Weggis	6353	Hotel Restaurant Friedheim	10	137
Weinfelden	8570	Wirtschaft zum Löwen	16	138
Wil	9500	Restaurant swan21 (Hotel Schwanen Wil)	17	139
Zug	6300	Zeno's Restaurant Rütli	12	140
Zürich	8001	Hummer- und Austernbar im Hotel St. Gotthard	13	141
Zürich	8047	IOANNIS Restaurant	13	142
Zürich	8001	Restaurant LA SOUPIÈRE	13	143
Zürich	8001	Ristorante Bianchi	13	144
Zürich	8001	Zunfthaus zur Waag	13	145

*Wellness und Genuss
am Thunersee*

SEDEN
SPIEZ



Hotel Eden Spiez | Seestrasse 58 | 3700 Spiez
033 655 99 00 | welcome@eden-spiez.ch | eden-spiez.ch

Netze mit ausgezeichneten Fischrestaurants

Les filets recommandés, classés par localités

Le reti con i premiati ristoranti

1 Romandie

1342	Le Pont	Restaurant du Lac	88
------	---------	-------------------	----

2 Rhône/Rottu

3900	Brig	Hotel Ambassador	60
3985	Münster	Hotel Restaurant Landhaus	95
3930	Visp	Restaurant Staldbach	133

4 Fribourg/Freiburg

2012	Auvernier	Restaurant Le Poisson Auvernier	50
1580	Avenches	Restaurant des Bains	51
1637	Charmey	Les 4 Saisons (im Hôtel Cailler)	68
3286	Muntelier	Restaurant «See la vie» im Hotel Bad Murtensee	96
1716	Schwarzsee	Restaurant SchwarzseeStärn	117

5 Bielersee/Solothurn

2505	Biel/Bienne	Restaurant Gottstatterhaus	59
2575	Hagneck	Gasthof Brücke	82
2576	Lüscherz	Gasthof 3 Fische	89
2572	Mörigen	Restaurant Hotel Seeblick	94
4500	Solothurn	La Couronne Hotel Restaurant	121
2513	Twann	Hotel Bären	130
2513	Twann	Restaurant zum Alten Schweizer	131

6 Aare/Bern

4913	Bannwil	Restaurant la Marmite	53
3074	Muri b. Bern	Ristorante La Caletta	97
4937	Ursenbach	Hirsere	132

7 Berner Oberland

3654	Gunten	Restaurant Parkhotel Gunten	81
3700	Spiez	Hotel Eden Spiez (Restaurant Belle Epoque)	122

LOKAL DAS NEUE **PREMIUM**



SCHWEIZER **FISCH** DIREKT
VOM PRODUZENTEN

www.localfish.ch

8 Basel und Umgebung

4123	Allschwil	Hotel Restaurant Rössli	46
4052	Basel	Gasthof zum Goldenen Sternen	54
4001	Basel	Hotel Restaurant Stadthof	55
4001	Basel	Restaurant Walliser Kanne	56
4458	Eptingen	Hotel Bad Eptingen AG	72
4310	Rheinfelden	HOTEL SCHIFF AM RHEIN	108
4310	Rheinfelden	Park-Hotel am Rhein	109

9 Aargau/Luzerner Hinterland

5712	Beinwil am See	Seehotel Beinwil am See	58
5505	Brunegg	Hotel Landgasthof zu den drei Sternen	62
5420	Ehrendingen	Wirtshaus zur Heimat	70
5742	Kölliken	Gasthaus Bären	84
5444	Künten/Sulz	Restaurant FAHR	87
5616	Meisterschwanden	Restaurant & Seehotel Delphin	91
5707	Seengen	Hotel-Speiserestaurant Hallwyl	120

10 Luzern

6374	Buochs	Hotel & Restaurant Sternen	65
6274	Eschenbach	Restaurant Chlöpfen	75
6074	Giswil	Hotel Restaurant Zollhaus	77
6012	Kriens-Obernau	Hotel Gasthaus Hergiswald	86
6037	Root	Restaurant Bahnhofli	110
6362	Stansstad	Hotel Winkelried	125
6353	Weggis	Hotel Restaurant Friedheim	137

12 Zuger-, Ägeri-, Lauerzer- und Urnersee

6440	Brunnen	Restaurant Beaufort	63
6440	Brunnen	Seehotel Waldstätterhof	64
6315	Morgarten	Restaurant Buechwäldli	93
6345	Neuheim	Gasthaus Hinterburgmühle	98
6430	Schwyz	Gasthaus Schwyzer Stubli	119
6318	Walchwil	Restaurant Sternen	134
6300	Zug	Zeno's Restaurant Rütli	140

13 Zürich/Thur

8303	Bassersdorf	Restaurant Chalet Waldgarten	57
8548	Ellikon a.d. Thur	Restaurant Steinfels	71
8422	Pfungen	Landgasthof Sternen	103
8428	Teufen	Wirtshus zum Wyberg	129



Seit 25 Jahren
ausgezeichnete
Fischküche...



SCHÜTZEN HOTELS
RHEINFELDEN

Genuss am Fluss



RESTAURANT SCHIFF

Marktgasse 60, CH-4310 Rheinfelden | T+41 61 836 22 22
schiff@schuetzenhotels.ch | schuetzenhotels.ch

8001	Zürich	Hummer- und Austernbar im Hotel St. Gotthard	141
8047	Zürich	IOANNIS Restaurant	142
8001	Zürich	Restaurant LA SOUPIÈRE	143
8001	Zürich	Ristorante Bianchi	144
8001	Zürich	Zunftthaus zur Waag	145
14 Zürichsee/Oberland			
8852	Altendorf	Restaurant Johannisburg	47
8806	Bäch	Wirtschaft zum Seeli	52
8627	Grüningen	Restaurant Bären Grüningen	80
8706	Obermeilen	Gasthof Hirschen am See	99
8942	Oberrieden ZH	Seerestaurant Keywest	100
8712	Stäfa	Gasthof zur Sonne	124
15 Schaffhausen/Rhein			
8238	Büsingen	Hotel Alte Rheinmühle	66
8455	Rüdlingen	Restaurant Stube	111
8200	Schaffhausen	Villa Sommerlust	114
8200	Schaffhausen	Wirtschaft zum Frieden	115
8252	Schlatt	Restaurant Kundelfingerhof	116
8260	Stein am Rhein	Hotel-Restaurant Rheinfels	126
16 Unterer Bodensee/Thurgau			
8272	Ermatingen	Lilienberg	73
8272	Ermatingen	Restaurant Krone	74
8500	Frauenfeld	Gasthof zum goldenen Kreuz	76
8280	Kreuzlingen	Schloss Seeburg	85
8265	Mammern	Gasthof Schiff	90
D-78345	Moos	Restaurant Grüner Baum	92
D-78337	Öhningen	Residenz Seeterrasse	102
8274	Tägerwilen	JUCKER's Boutique-Hotel u. Restaurant Linde	127
8570	Weinfelden	Wirtschaft zum Löwen	138
17 Oberer Bodensee/St. Gallen/Appenzell			
9423	Altenrhein	Jägerhaus Altenrhein GmbH	48
9035	Grub	Landgasthaus Bären	79
9326	Horn	Hotel & Spa Bad Horn	83
9038	Rehetobel	Dorfhus Gupf	107
9000	St.Gallen	Restaurant Blume	123
9500	Wil	Restaurant swan21 (Hotel Schwanen Wil)	139



Est. 1881

Zugersee: Der Berufsfischer
Arthur Zimmermann
gemeinsam mit Luca Bianchi.
Die Zusammenarbeit der
Familien besteht bereits seit drei
Generationen.

Maximal engagiert für Nachhaltigkeit und Qualität.

Für Bianchi ist Nachhaltigkeit nicht nur eine Floskel. Ob aus der Region oder Übersee – wir pflegen persönliche Beziehungen zu unseren Lieferanten und wissen genau woher unsere Produkte stammen.

Wählen Sie Bianchi für Qualität und Nachhaltigkeit – heute und für die kommenden Generationen.

Weitere Informationen unter
bianchi.ch | shop.bianchi.ch

18 Sihlsee/Walensee

8841	Gross bei Einsiedeln	Landgasthof Seeblick	78
8878	Quinten	Restaurant Seehus	106
8872	Weesen	Restaurant Fischerstube	136

19 Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein

9463	Oberriet	Speiserestaurant Adler	101
9468	Sax	Schlössli Sax	113
7325	Schwendi	Restaurant Fischerstübli	118
8880	Walenstadt	Hotel Seehof	135

20 Engadin/Mittelbünden

7505	Celerina	Hotel Saluver	67
7517	Plaun da Lej	Restaurant Murtaröl	104
7504	Pontresina	Kochendörfer's Hotel Albris	105
7563	Samnaun-Ravaisch	Das Homann	112
7553	Tarasp	Schlosshotel Chastè	128

21 Tessin

6612	Ascona	Ristorante Salotto 1962	49
6645	Brione sopra Minusio	Ristorante Grotto Ca'Nostra	61
6646	Contra	Ristorante San Bernardo	69

Verlinkungen/Liens/Collegamenti



Restaurant finden



Website Goldener Fisch



Mitglied werden

Legende/Légende/Leggenda

Preise/Prix/Prezzi

- L Lunchteller ab / Prix repas à partir de / Piatto del giorno da
- BL Businesslunch ab / Businesslunch à partir de / Prezzo pranzo di lavoro da
- M Preis Menu ab / Prix menu à partir de / Prezzo menu da

Plätze/Places/Posti

- R Restaurant/Restaurant/Ristorante
- S Saal/Salle/Sala
- WG/G/J Wintergarten, Garten / Jardin / Giardino
- T Terrasse/Terrasse/Terrazza
- WK/K/CV Weinkeller, Keller / Cave à vin / Cantina dei vini

Symbole/Symboles/Simboli

Informationen/Informations/Informazioni

-  Anzahl private Parkplätze / Nombre de places de parc / Numero di parcheggi
-  Hundeverbot / Interdiction des chiens / Divieto di cani
-  Rollstuhlgängig / Accès handicapés / Accesso per disabili
-  Anzahl Hotelzimmer / Chambres d'hôtel / Camere d'albergo
-  Gilde
-  Culinarium

Bezugsquellen der Fische/Origine des poissons/Provenienza dei pesci

-  Berufsfischer / Pêcheurs professionnel / Pescatori professionista
-  Aquakulturen/Aquacultures/Acquacolture
-  Händler, Comestibles / Commerçants / Commercialisti



Ihr Comestibles-Spezialist
und Fischknusperli-Produzent

Zahner

www.fisch-knusperli.ch



 *liche* **Gratulation**
zum Jubiläum im 2025

55

Mitglied seit 1970
Hotel Bären | Twann

40

Mitglied seit 1985
Kochendörfer's Hotel Albris | Pontresina

25

Mitglied seit 2000
Gasthof Brücke | Hagneck
Das Homann | Samnaun-Ravaisch
Hotel Saluver | Celerina
Restaurant Steinfels | Ellikon a.d.Thur

20

Mitglied seit 2005
Restaurant Hotel Seeblick | Mörigen

15

Mitglied seit 2010
Hotel Gasthaus Hergiswald | Kriens-Obernau
Hotel Winkelried | Stansstad
Restaurant Staldbach | Visp

10

Mitglied seit 2015
Hotel Ambassador | Brig
JUCKER's Boutique-Hotel u. Restaurant Linde | Tägerwilen
Residenz Seeterrasse | Öhningen
Restaurant Kundelfingerhof | Schlatt
Villa Sommerlust | Schaffhausen

5

Mitglied seit 2020
Gasthaus Hinterburgmühle | Neuheim
Gasthof zum goldenen Kreuz | Frauenfeld
Hotel Landgasthof zu den drei Sternen | Brunegg
Restaurant «See la vie» im Hotel Bad Murtensee | Muntelier
Ristorante Grotto Ca'Nostra | Brione sopra Minusio
Seehotel Beinwil am See | Beinwil am See

ALKOHOLFREI SEIT 1954

RIMUSS

Prickeln für alle.



Ob süß oder trocken:
Mit dieser Vielfalt wird's ein
Fest für alle!



Allschwil

Dominique Arnet und Sophie Jutz
Dorfplatz 1
4123 Allschwil
Tel. 061 486 96 96
hotel@roessli-allschwil.ch
www.roessli-allschwil.ch

Hotel Restaurant Rössli

Auszeichnung seit 2022

 20 Zimmer

 9   

Öffnungszeiten Donnerstag bis Dienstag 10.00 bis 23.00 Uhr
Sonntag 11.30 bis 22.00 Uhr
Mittwoch Ruhetag

Betriebsferien

Platzangebot R: 75, S1: 90, S2: 25, T: 50

Preise L: 24.–, M: 55.–, M: 90.–, à la carte ab 22.–

Lage Im Zentrum des historischen Sundgauerdorfes Allschwil direkt am Dorfplatz, umgeben von traditionellen Riegelbauten. Nur wenige Minuten von der Stadt Basel entfernt. Perfekt mit ÖV vernetzt. Direkte Bus- oder Tramverbindungen bringen Sie innerhalb von 15 Minuten ins Stadtzentrum oder zur Messe Basel.

Ambiente Speiserestaurant mit weiss gedeckten Tischen und ein ruhiges Ambiente oder Gaststube etwas rustikaler und lockerer.

Küche Dominique Arnet

Spezialitäten Hausgemachtes, marktfrisch, vielfältig und saisonal



Altendorf

Daniel Knobel
Burgweg 22
8852 Altendorf
Tel. 055 442 16 16
info@johannisburg.ch
www.johannisburg.ch

Restaurant Johannisburg

Auszeichnung seit 2023

 3 Zimmer

 25   

Öffnungszeiten Ruhetage: April bis September: Montag und Dienstag
Ruhetage: Oktober bis März: Montag bis Mittwoch

Betriebsferien Betriebsferien: 1. bis und mit 22. Januar 2025
Sommer- und Herbstferien siehe Homepage

Platzangebot R: 60, S1: 24, S2: 16, T: 60, Sunset Bar: 40

Preise Mehrgängiges Menu ab 110.–, à la carte ab 34.–

Lage Die traumhafte Aussicht auf das Berg- und Seepanorama mit Sicht vom Säntis bis Zürich bei grandiosem Sonnenuntergang oder funkelnden Nachtlichtern rund um den oberen Zürichsee sorgen auch in unserer Sunset Bar für ein einzigartiges Ambiente.

Ambiente Dank seiner liebevollen Einrichtung bietet das Restaurant Johannisburg ein ganz spezielles Gastronomieerlebnis. Dies sowohl beim romantischen Candle-Light-Dinner wie auch bei Banketten jeglicher Art wie Hochzeitsessen, Firmenanlässen, Geschäftsessen, Geburtstagen oder Familienfeiern.

Küche Daniel Knobel

Spezialitäten Hummersuppe, Rindsfiletwürfel an Whiskyrahmsauce
Gourmet-Menu
Spezialwochen: Februar: Cordon bleu
September bis Oktober: Wild



Altenrhein

Christoph & Rita Baumgartner-Hasler
Hafenstrasse 10
9423 Altenrhein
Tel. 071 855 17 77
info@jaegerhaus-altenrhein.ch
www.jaegerhaus-altenrhein.ch

Jägerhaus Altenrhein GmbH

Auszeichnung seit 1997

 4 Zimmer

 40  

Öffnungszeiten Siehe Homepage

Betriebsferien Siehe Homepage

Platzangebot R: 52, S: 50, G: 130

Preise L: 27.50, M: 84.–, à la carte: 27.50/59.–

Lage Hinter dem Flugplatz St. Gallen–Altenrhein, direkt am oberen Bodensee, an der Route Rorschach–St. Margrethen.

Ambiente Ländlich-gemütliches Speiselokal, ruhig gelegen im Grünen. Natur-Gartenwirtschaft unter hohen Bäumen, idyllische Lage direkt am Jägerhaushafen.

Küche Christoph Baumgartner mit seinen Söhnen Cyrill und Patrick

Spezialitäten Fischerfrische Fische aus Schweizer Seen, Forellen, Saiblinge, Hecht, Zander, Kretzer, Felchen, je nach Saison
Hausgeräucherte Forellen



Ascona

Alfredo Coccia
c/o Parkhotel Delta
6612 Ascona
Tel. 091 785 77 85
info@parkhoteldelta.ch
www.parkhoteldelta.ch

Ristorante Salotto 1962

Auszeichnung seit 2016

 62 Zimmer

 80   

Öffnungszeiten Täglich geöffnet 11.30–14.00 Uhr und 18.30–22.00 Uhr

Betriebsferien

Platzangebot R: 50, S: 100, G: 50, T: 100; P: 50, WK: 10

Preise L: 25.–, BL: 35.–, M: 58.–, à la carte: 10.–/58.–

Lage Maggia Delta

In der Nähe «ai Terreni alla Maggia» Ascona

Ambiente

Mit grossem Vergnügen empfangen wir Sie zum Aperitif an der eleganten Bar oder zum Speisen im prächtigen Saal bei warmem Licht und Kerzenschein.

Den Sommer geniessen Sie bei uns mit einem Aperitif oder einem Snack im «Al Baretto» direkt am Pool.

Das Abendessen servieren wir Ihnen auf der farbenfrohen Terrasse an der frischen Luft unter freiem Himmel.

Küche

Kenny Oberholz

Spezialitäten

Avocado mit Flusskrebse an Pommery-Senssauce, Carpaccio von Kaisergranat und roten Riesengarnelen aus Marzara mit dreierlei Crèmes, Tagliolini mit Hummer und Kirschtomaten, Champagner-Risotto mit Riesengarnelen, Risotto von Meeresfrüchten, gebratenes Wolfsbarschfilet an mediterraner Sauce, Variation von Meeresfischen in Trüffelsauce, frittierte Meeresfrüchte mit Auberginen und Zucchini



Auvernier

Valérie Isler
Rue des Epancheurs 1
2012 Auvernier
Tel. 032 731 62 31
lepoisson-auv@bluewin.ch
www.lepoisson-auvernier.ch

Restaurant Le Poisson Auvernier

Distinction dès 2023



- Fermé** 10.00–23.30 h cuisine ouverte de 11.30–14.00 h
et de 18.30–22.00 h
Dimanche et Lundi fermé
- Fermetures ann.** consulter le site internet
- Places disp.** R: 80, T: 80, Banquet 1^{er} ét.: 80, Cocktail debout: 120
- Prix** L: dès 35.–, BL: dès 50.–, M: dès 80.–, à la carte: dès 80.–
- Situation** Au cœur du village d’Auvernier et à quelques mètres du lac
- Caractéristique** Brasserie du terroir, ambiance familiale
- Cuisine** 2 chefs: Bestun Jaf, Pedro Oliviera
- Spécialités** Poissons frais provenant uniquement du lac de Neuchâtel selon pêche du jour, notre objectif étant de nous servir qu’une qualité et fraîcheur irréprochables. S’il n’y a pas de pêche local des perches étrangères vous seront proposées. Une sélection de poissons de mers et fruits de mer vous sont proposés à la carte. Semaines homards et fruits de mer: consulter le site internet



Avenches

Johann & Laetitia Stauffacher
Route de Berne 1
1580 Avenches
Tel. 026 675 36 60
info@des-bains.ch
www.des-bains.ch

Restaurant des Bains

Distinction dès 2017

P 40   

Fermé Dimanche et lundi

Fermetures ann. Voir homepage

Places disp. R: 20, S: 40/20, T: 60

Prix L: 21.–, BL: 70.–, M: 98.–, à la carte: 19.–/56.–

Situation Situé à l'entrée Est d'Avenches, 500 mètres du centre, 5 min. de la gare.

Caractéristique Ambiance convivial dans un restaurant soigné, avec une terrasse pour la belle saison. Nous nous réjouissons de vous accueillir pour un repas, une fête de famille ou un dîner d'affaire. Nous disposons d'une salle annexe de 20 places pour vos banquets.

Cuisine Johann Stauffacher

Spécialités Mêlant la restauration française, les produits du terroir et de saison. L'équipe du restaurant des Bains saura combler vos envies.

Notre grande spécialité sont les plats de poissons frais tels que les perches, les sandres, etc. et poissons de la mer tout au long de l'année.



Bäch

Carmen Thommen & Markus Karle
Seestrasse 189
8806 Bäch
Tel. 044 784 03 00
mail@seeli-bäch.ch
www.seeli-bäch.ch

Wirtschaft zum Seeli

Auszeichnung seit 2022



Öffnungszeiten Mittwoch und Donnerstag 11.00–14.30 Uhr / 17.30–22.00 Uhr
Freitag bis 23.00 Uhr, Samstag 17.00–23.00 Uhr
Sonntag nur bis 16.00 Uhr
Montag und Dienstag Ruhetag

Betriebsferien

Platzangebot R: 40, T: 40

Preise MB: 37.–, M: 86.–, à la carte ab 39.–

Lage Steht auf der Seeseite an der Seestrasse in Bäch.

Ambiente Lauschiger Garten mit altem Baumbestand und einem Teich.

Küche Markus Karle

Spezialitäten Fisch aus dem Zürichsee



Bannwil

Sven Nussbaumer & Fränzi Foscan
Aarwangenstrasse 26
4913 Bannwil
Tel. 062 531 1880
info@lamarmite-bannwil.ch
www.lamarmite-bannwil.ch

Restaurant la Marmite

Auszeichnung seit 2023

P 15   

Öffnungszeiten

Dienstag Ruhetag
Montag bis Freitag 9.00–23.30 Uhr
Samstag 17.00–24.00 Uhr
Sonntag 10.30–17.00 Uhr

Betriebsferien

Siehe Webseite

Platzangebot

R: 30, T: 60, S: 16, B: 16, Bistro: 12, Kegelbahn: 20

Preise

À la carte ab 10.80, Vegi ab 19.70, M: ab 73.– (3-Gang)

Lage

10 Minuten zu Fuss ab Bahnhof Bannwil

Ambiente

Gastronomie zum Wohlfühlen und die Seele baumeln lassen in gemütlichem Ambiente.

Küche

Sven Nussbaumer

Spezialitäten

Wir bieten eine neu interpretierte Schweizerküche mit mediterranem Einfluss.
Miesmuschel-Wochen: erkundigen Sie sich auf unserer Webseite.



St. Alban-Rheinweg 70
4052 Basel
Tel. 061 272 16 66
info@sternen-basel.ch
www.sternen-basel.ch

Gasthof zum Goldenen Sternen

Auszeichnung seit 2018



Öffnungszeiten	Siehe Homepage
Betriebsferien	Siehe Homepage
Platzangebot	R: 70, S: 20–100, G: 100, T: 70, WK: 60
Preise	L: 24.50, M: 84.–, à la carte: 19.–/68.–
Lage	Direkt am Rhein gelegen, in der Nähe der St. Alban Rheinfähre
Ambiente	Gastfreundschaft und saisonale Köstlichkeiten aus Küche und Keller sind seit dem 15. Jahrhundert Tradition. Innovative Fischkreationen werden kombiniert mit klassischen Gaumenfreuden und regionalen Produkten. Dazu erwartet Sie eine grosse Weinauswahl aus den verschiedenen Ecken der Welt, natürlich auch aus dem Baselbiet. Im Sommer geniessen Sie Kulinarisches auf der wunderschönen Rheinterrasse.
Küche	Eike Felix-Henningsen
Spezialitäten	Fisch-Harmonie «Goldener Sternen» und Fischfondue im «Fischergalgen» direkt über dem Rhein



Basel

Josef Schüpfer
Gerbergasse 84
4001 Basel
Tel. 061 261 87 11
info@stadthof.ch
www.stadthof.ch

Hotel Restaurant Stadthof

Auszeichnung seit 2018

 9 Zimmer



Öffnungszeiten Täglich von 11.30–23.45 Uhr

Betriebsferien

Platzangebot R: 120, S: 50, G: 40

Preise L: 21.–, BL: 36.–, M: 49.–

Lage Der Stadthof befindet sich am Rande der Fussgängerzone im Herzen von Grossbasel am Barfüsserplatz. Gut erreichbar mit dem ÖV oder zu Fuss. Parkhäuser: Elisabethen oder Steinen in 5 Minuten Gehdistanz.

Ambiente Der Stadthof wurde erstmals im Jahre 1295 erwähnt. Das gemütliche und geschmackvoll eingerichtete Restaurant befindet sich im ersten Stock über der traditionellen «Brötlibar». Unser Credo ist simpel: Für unsere Gäste nur das Beste.

Küche Laurent Biechelin

Spezialitäten Saisonale Küche mit Frischprodukten. Einheimische Fische, Fische aus dem Meer, ganze Fische, traditionelle Schweizer Gerichte, internationale Spezialitäten. Forellen aus dem Frischwasserbecken der Walliserkanne Basel. Forellen werden nur von Montag bis Samstag angeboten. Während der heissen Sommermonate Juli/August kann es möglich sein, dass keine Forellen angeboten werden. Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage Auskunft.



Basel

Josef Schüpfer
Gerbergasse 50
4001 Basel
Tel. 061 261 70 17
restaurant@walliserkanne-basel.ch
www.walliserkanne-basel.ch

Restaurant Walliser Kanne

Auszeichnung seit 2018



Öffnungszeiten Montag bis Samstag: 11.30–24.00 Uhr
(warme Küche von 11.30–14.00 Uhr/18.00–22.45 Uhr)
Sonntags und an Feiertagen geschlossen

Betriebsferien

Platzangebot R: 120, S: 50, T: 70

Preise L: 21.50, M: 55.–, à la carte: 17.–/75.–

Lage Unser Restaurant liegt in der Fussgängerzone Gerbergasse, in der Basler Innenstadt, zwischen Barfüsser- und Marktplatz. Gut erreichbar mit dem Tram oder von den Parkhäusern in 10 Minuten Gehzeit.

Ambiente Gemütlich und doch elegant. Die Gaststube im Parterre und ein eleganter Saal im 1. Stock laden die Gäste zum Verweilen ein. Für unsere Gäste versuchen wir Tradition mit Zeitgeist zu verbinden – professionelle Gastlichkeit mit Respekt vor der Geschichte.

Küche Christophe Muller

Spezialitäten Forellen blau oder gebraten, Forellenfilets, Riesencrevetten
Unsere Forellen werden im Wallis im renommierten Fischbetrieb «Violenbach» in Giebenbach ein Jahr aufgezogen. Maximal 5 Tage verbringen sie in unserem Frischwasserbecken. Während Juli/August kann es möglich sein, dass keine Forellen angeboten werden. Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage Auskunft.



Bassersdorf

Jana Berger & Horst Lotz
Steinligstrasse 55
8303 Bassersdorf
Tel. 044 836 51 69
info@chalet-waldgarten.ch
www.chalet-waldgarten.ch

Restaurant Chalet Waldgarten

Auszeichnung seit 2014

P 20   

Öffnungszeiten Siehe Homepage

Betriebsferien Siehe Homepage

Platzangebot R: 26, S: 24, G: 32, T: 34, WK: 30

Preise L: 46.50, BL: 46.50, M: 78.50, à la carte: 34.–/72.50

Lage Am Sonnenhang, leicht erhöht über Bassersdorf, 10 Autominuten vom Flughafen Kloten. Idyllisch am Waldrand mit Aussicht auf den Üetliberg, Hardtwald, Glarner Alpen und Jungfrau-Region.

Ambiente Berner Holzchalet-Charme, 2 Stübli mit Holztäferung, gedeckte Terrasse mit gemütlichem, heimeligem Ambiente unter Reben. Weiss gedeckte Tische mit Stoff-Tischwäsche.

Küche Jana Berger

Spezialitäten Marktfrische und saisonale Küche, traditionelle Gerichte mit modernen Akzenten.

Fischmenu «Surprise» ab 4 Gänge, Menu «Fleisch und Fisch», mit Wein- und/oder Saft- (alkoholfrei) Begleitung.

Auf Vorbestellung: Ganzer Fisch in der Salzkruste, ganzer Steinbutt, am Tisch fachgerecht filetiert, Chili-Riesencrevetten.

Fisch- und Fleischgerichte im Beefeier (800 Grad) zubereitet.



Beinwil am See

Willy Nyffenegger

Seestrasse 79

5712 Beinwil am See

Tel. 062 765 80 30

seehotel@hallwilersee.ag

www.seehotel-beinwil.ch

Seehotel Beinwil am See

 5 Auszeichnung seit 2020

 12 Zimmer

 30    

Öffnungszeiten Sommer: Montag geschlossen

Winter: Montag und Dienstag geschlossen

Betriebsferien Winterpause, nach den Festtagen bis Mitte Januar

Platzangebot R: 30, T: 100, WG: 20, G: 100

Preise L: 25.–, M: 55.–, à la carte: 28.–

Lage Direkt am See

Der Bahnhof Beinwil am See befindet sich 1 km vom Hotel entfernt.

Ambiente Fischerstübli mit 25 Plätzen

Küche Willy Nyffenegger

Spezialitäten Vom Holzkohle-Grill Green Egg, Me(h)r Fisch
Saisonale Angebote



Biel/Bienne

Familie Römer
Neuenburgerstrasse 18
2505 Biel/Bienne
Tel. 032 322 4052
info@gottstatterhaus.ch
www.gottstatterhaus.ch

Restaurant Gottstatterhaus

Auszeichnung seit 1977

P 30   

- Öffnungszeiten** Freitag bis Dienstag geöffnet
Mittwoch und Donnerstag geschlossen
- Betriebsferien** 3 Wochen Anfang Januar
- Platzangebot** S: 30/50, T: 30, G: 60
- Preise** L: 31.–, BL: 36.–, M: 45.–, à la carte: 8.–/48.–
- Lage** Direkt am schönen Bielersee mit einzigartiger Aussicht.
Nur 9 Minuten Fussweg ab Bushaltestelle Räblus Vingelz.
(Bus Nr. 11).
- Ambiente** In der 9. Generation geführtes, modernes Haus.
Eine lange Tradition verbindet die Familie Römer mit dem Gottstatterhaus und seinen dazugehörigen Weinbergen.
- Küche** Adrian Römer
- Spezialitäten** Alles frisch auf den Tisch. Es liegt uns am Herzen, dass alle unsere Gerichte saisonal und frisch zubereitet werden.
Wir legen viel Wert auf hochwertige Produkte aus der Region.
Hecht, Trüschen, Zander am Stück gebraten.



Brig

Stefan Welschen
Saflichstrasse 3
3900 Brig
Tel. 027 922 9900
hotel@ambassador-brig.ch
www.ambassador-brig.ch

Hotel Ambassador

 Auszeichnung seit 2015

 27 Zimmer

 15  

Öffnungszeiten Täglich geöffnet 7.00–23.00 Uhr

Betriebsferien

Platzangebot R: 18, S: 40, T: 24, G: 90, P: 18

Preise L: 21.–, BL: 36.–, M: 45.–, à la carte: 40.–/92.–

Lage Das Hotel Ambassador, Brasserie «Des Cheminots» befindet sich an ruhiger und zentraler Lage. 200 Meter vom Bahnhof Brig. Brig, der Kreuzungspunkt internationaler Routen, ist Ziel und Ausgangspunkt zugleich. Das Städtchen bietet viele Erlebnisse, wie die Ausflüge zu den weltbekannten Walliser Sehenswürdigkeiten und Ausflugsgebieten.

Ambiente Brasserie: In der wundervollen Art-Déco-Atmosphäre ist es, als ob Sie in einer echten Pariser Brasserie sitzen.
Jägerstube: Nicht nur für die Wildzeit geeignet, sondern auch für kleine Bankette im gediegenen Rahmen.
Jardin: Lassen Sie sich im Sommer abseits von Stadtlärm, geschützt vor Sonnenstrahlen kulinarisch verwöhnen. Unsere Alpenstadtoase lädt von Juni bis September zum Verweilen, Abschalten und Geniessen ein.

Küche Jens Müller

Spezialitäten Saisonale Küche mit regionalen Produkten. Die Walliser «Cholera», die Bouillabaisse Marseillaise und wechselnde Gerichte mit lokalen Süßwasser-Fischen haben Tradition.



Brione sopra Minusio

Gianluca & Claudia Cuppone
Via Orselina 77
6645 Brione sopra Minusio
Tel. 091 7435852
info@ca-nostra.ch
www.ca-nostra.ch

Ristorante Grotto Ca'Nostra

 5 Auszeichnung seit 2020

P 35  

Öffnungszeiten Siehe Homepage

Betriebsferien Siehe Homepage

Platzangebot R: 80, G: 150

Preise L: Fr. 22.–, M: Fr. 65.–, à la carte: Fr. 22.–/Fr. 59.–

Lage Oberhalb von Locarno mit einer einzigartigen, wunderschönen Aussicht auf den Lago Maggiore, das Gambarogno und Locarnese. Bushaltestelle direkt vor dem Grotto.

Ambiente Das Grotto Ca'Nostra ist ein Ort, wo Sie Traditionsrezepte wieder entdecken. Ein Ort mit rustikalem und gepflegtem Ambiente, familiärer Atmosphäre, tessinerischem Flair und einer traumhaften Terrasse mit atemberaubender Aussicht.

Küche Gianluca Cuppone

Spezialitäten Saisonal wechselndes Angebot an Süß- und Salzwasserfischen und Meeresfrüchten

Fisch-Fondue

Je nach Marktangebot Fischspezialitäten aus dem Lago Maggiore und dem Lago Ceresio

Tessinerspezialitäten

Wildgerichte

Trüffel



Brunegg

Ernst & Elisabeth Müller
Hauptstrasse 3
5505 Brunegg
Tel. 062 887 27 27
info@hotel3sternen.ch
www.hotel3sternen.ch

Hotel Landgasthof zu den drei Sternen

 Auszeichnung seit 2020

 26 Zimmer

 60   

Öffnungszeiten Siehe Homepage

Betriebsferien

Platzangebot R: 50, S: 35, S2: 60–80, T: 35, G: 28, P: 20, W: 18, WK: 30

Preise L: 22.–, BL: ab 52.–, M: 85.– (4-Gänge),
à la carte: ab 20.– bis 68.–

Lage Ländlich gelegen, bei der Autobahnausfahrt Mägenwil

Ambiente Zwei À-la-carte-Restaurants, rustikal und elegant, im Sommer mit schattiger Platanenterrasse und romantischem Garten.

Küche Pascal Mattei

Spezialitäten Frische, regionale Küche, Fischspezialitäten nach Marktangebot



Brunnen

Werner Maus
Gersauerstrasse 91
6440 Brunnen
Tel. 041 820 05 05
info@restaurant-beaufort.ch
www.restaurant-beaufort.ch

Restaurant Beaufort

Auszeichnung seit 2023



Öffnungszeiten Montag und Dienstag Ruhetage
Mittwoch–Samstag 11.30 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 23.00 Uhr
Sonntag 11.00 bis 18.00 Uhr

Betriebsferien

Platzangebot R: 40, T: 45

Preise L: ab 32.–, Mittag B: 3-Gang ab 69.–, Menu: 3-Gang ab 85.–,
6-Gang ab 135.–

Lage Direkt am See

Ambiente Die modern und klassisch eingerichteten Restaurant-Räumlichkeiten sind nicht nur der ideale Ort für Geschäftsessen oder eine abwechslungsreiche Mittagsmahlzeit unter Freunden. Auch für private Anlässe im kleinen Rahmen kann das Restaurant mit traumhafter Sonnenterrasse gebucht werden. Dank den haus-eigenen Bootsanlegeplätzen steht selbst der spontanen Einkehr auf dem Seeweg nichts im Wege.

Küche Werner Maus

Spezialitäten Regional und saisonal. Fisch/Meeresfrüchte, Fleisch und Vegi



Brunnen

Ernst Weiss
Waldstätterquai 6
6440 Brunnen
Tel. 041 825 06 06
info@waldstaetterhof.ch
www.waldstaetterhof.ch

Seehotel Waldstätterhof

Auszeichnung seit 2002

 104 Zimmer

 120  

Öffnungszeiten Täglich geöffnet

Betriebsferien

Platzangebot R: 48, S: 300, T: 220

Preise L: ab 20.–, M: 48.–, à la carte: 25.–/60.–

Lage Das Seehotel Waldstätterhof besticht durch seine traumhafte Lage direkt am Ufer des Vierwaldstättersees und den Ausblick auf die Urner Alpen.

Ambiente Rôtisserie: Das elegante Restaurant wurde komplett renoviert. Eleganz in warmen Farben erwarten Geniesser und Liebhaber einer exklusiven Küche mit klassischen, internationalen Gerichten und saisonalen Spezialitäten.

Fronalp-Lounge: kleine Gerichte, ganztägige Küche. Bistro und Lounge im nostalgischen Saal.

Küche Marco Hediger

Spezialitäten Einheimische Fische nach kreativen, neuzeitlichen Rezepten, unverfälscht zubereitet.



Buochs

Werner & Susanne Häcki-Habegger
Ennetbürgerstrasse 5
6374 Buochs
Tel. 041 620 11 41
info@sternen-buochs.ch
www.sternen-buochs.ch

Hotel & Restaurant Sternen

Auszeichnung seit 2016

 12 Zimmer

 12 

- Öffnungszeiten** Mittwoch und Donnerstag ganzer Tag geschlossen
Freitag und Samstag ab 17.00 Uhr geöffnet
Für Gesellschaften ab 25 Personen öffnen wir gerne auch an unseren Ruhetagen.
- Betriebsferien** Anfang August 2 Wochen
Mitte Dezember bis Mitte Januar
- Platzangebot** R: 40, S: 200, T: 40, G: 40
- Preise** L: 21.–, BL: 38.–, à la carte: 24.–/58.–
- Lage** 20 km südlich von Luzern
An der Nord-Süd Achse an der A2
Mitten im Dorf Buochs am schönen Vierwaldstättersee
- Ambiente** Gepflegte Tischkultur
Heimeliges und gemütliches Restaurant
- Küche** Werner Häcki
- Spezialitäten** Mitte März bis September: Saiblinge und Lachsforellen vom eigenen Natur-Teich in Engelberg mit Quellwasser.
Während der Wildsaison servieren wir ausschliesslich Wild-Spezialitäten.



Büsingen

Markus Hempel
Junkerstr. 93
8238 Büsingen
Tel. 052 625 25 50
hotel@alte-rheinmuehle.ch
www.alte-rheinmuehle.ch

Hotel Alte Rheinmühle

Auszeichnung seit 2009

 16 Zimmer

 30   

Öffnungszeiten Montag Ruhetag

Betriebsferien Ganzer Februar

Platzangebot R: 70, S: 140, G: 70

Preise L: 36.50.–, à la carte: 33.–/56.–

Lage Direkt am Rheinufer, traumhafter Ausblick auf Naturschutzgebiet, nur 4 km bis Schaffhausen.

Ambiente Denkmalgeschütztes Haus, gehobenes Ambiente, sehr gepflegt und gemütlich.

Küche Lars Hettich

Spezialitäten Süßwasserfische



Celerina

Angelika Jurczyk
Via Maistra 128
7505 Celerina
Tel. 081 833 13 14
info@saluver.ch
www.saluver.ch

Hotel Saluver

 Auszeichnung seit 2000

 22 Zimmer

 30  

Öffnungszeiten Täglich geöffnet

Betriebsferien

Platzangebot R: 40+20, S: 60, T: 40

Preise L: 20.–, à la carte: 24.50/62.–

Lage Das Hotel Saluver befindet sich von St. Moritz her kommend, beim Kreisel die erste Ausfahrt rechts in Richtung Samedan. Es ist das letzte Haus auf der rechten Seite, einfach zu erkennen an den drei Fahnen auf dem Dach.

Ambiente Das Restaurant Saluver ist eine echte Bündnerstube!
«Eifach guat und gmütlich!»

Küche Christian Loggia

Spezialitäten Ideenreich, aber dennoch bodenständig sind unsere Gerichte. Fischspezialitäten und Meeresfrüchte, aber auch regionale Engadiner Gerichte und exotische Kompositionen.



Charmey

Stéphane Schlaeppy, Directeur
Gros plan 28
1637 Charmey
Tel. 026 927 62 62
reservation@hotel-cailler.ch
www.hotel-cailler.ch

Le Bistro et 4 Saisons (im Hôtel Cailler)

Auszeichnung seit 2023

 63 Zimmer



Fermé

Les 4 Saisons: 19 h 00 à 21 h 30. Ouvert les soirs, du mercredi au samedi. Fermé le midi.

Le Bistro: Ouvert 7/7 non-stop de 11 h 30 à 21 h 30

Fermetures ann.

Places disp.

R: 40, B: 100, T: 100, S: 5–200, CV: 15

Prix

Les 4 Saisons: M: 150.–

Le Bistro: L: 28.–/52.–, M: 140.–, à la carte dès: 28.–

Situation

Ici, le plaisir de la nature se révèle essentiel au coeur des Préalpes fribourgeoises. L'hôtel Cailler, le charme, la tradition et le confort s'unissent à une hospitalité chaleureuse et une équipe attentive à vos moindres désirs.

Caractéristique

Poissons de nos lacs, viandes suisses, légumes du terroir et produits de la région. La qualité et la région. La qualité et la fraîcheur de nos produits doivent être irréprochables. Nous revendiquons une philosophie de transparence et de respect envers les producteurs qui partagent notre passion pour les produits de qualité.

Cuisine

Jean-Marie Pelletier

Spécialités

La cuisine est synonyme de créativité, le produit est sublimé et mis à l'honneur dans votre assiette. La carte du restaurant les 4 Saisons est composée d'un menu unique qui change à chaque saison.



Contra

Antonio Ferriroli
Via Contra 725
6646 Contra
Tel. 091 745 1949
info@albergo-san-bernardo.ch
www.albergo-san-bernardo.ch

Ristorante San Bernardo

Auszeichnung seit 2023

 5 Zimmer

 6    

Öffnungszeiten Donnerstag bis Montag, 18.30 bis 23.30 Uhr
Dienstag und Mittwoch Ruhetag

Betriebsferien Siehe Homepage

Platzangebot R: 40, T: 60, W: 28

Preise À la carte ab 22.–

Lage Kleines historisches Dorf Contra, nur 3 km oberhalb vom Bahnhof Tenero.

Ambiente Romantisches, gemütliches Restaurant mit Pergola und Wintergarten mit bezauberndem Blick auf den Lago Maggiore.

Küche Federico Mina

Spezialitäten Specialità liguri-mediterranee
Ligurische und mediterrane Spezialitäten



Ehrendingen

Tim Munz
Dorfstrasse 22
5420 Ehrendingen
Tel. 056 210 38 28
info@zur-heimat.ch
www.zur-heimat.ch

Wirtshaus zur Heimat

Auszeichnung seit 2016

P 18   

- Öffnungszeiten** Sonntag und Montag geschlossen, für Gruppen offen auf Vorbestellung
- Betriebsferien** Siehe Homepage
- Platzangebot** R: 44/24, S: 16, T: 24
- Preise** L: 22.50, M: 78.– (5-Gänge), à la carte: 9.50/58.50
- Lage** Bei der Kirche Dorfkern Ehrendingen, Nähe Baden
- Ambiente** Warmes Ambiente in einem traditionsreichen Gebäude. Stets herzlich und persönlich vermitteln wir eine familiäre Atmosphäre.
Im Winter am Kachelofen und im Sommer unter Reben.
- Küche** Tim Munz mit Team
- Spezialitäten** Small Plates 8-Gang-Menu
Tavolata Fisch, Fleisch, Vegetarisches, Saisonales, Einheimisches, hauseigene Enothek (begebar)



Ellikon a.d. Thur

Ernst Oertli
Frauenfelderstr. 1
8548 Ellikon a.d. Thur
Tel. 052 375 14 71
steinfels@steinfels-ellikon.ch
www.steinfels-ellikon.ch

Restaurant Steinfels

 Auszeichnung seit 2000

P 20  

- Öffnungszeiten** Sonntag bis Mittwoch geschlossen
Donnerstag /Freitag und Samstag ab 18.00 Uhr geöffnet
für Bankette nach Absprache
- Betriebsferien** Siehe Homepage
- Platzangebot** R: 20, T: 20
- Preise** À la carte: 35.–/90.–
- Lage** A1-Autobahnausfahrt 72 Oberwinterthur, 1 km Richtung
Frauenfeld-Rickenbach, Abzweigung links Richtung
Uesslingen-Rickenbach
Bus Nr. 615 ab Bahnhof Rickenbach-Attikon
- Ambiente** Kleine Gaststube (Reservation von Vorteil),
romantische Terrasse am rauschenden Bach.
- Küche** Ernst Oertli
- Spezialitäten** Fischspezialitäten aus der Region
Januar und Februar Miesmuscheln und Bouillabaisse
Ganze Hummer (auf Anfrage)
Regionale Forellen aus dem Haus-Räucherofen



Eptingen

Jakub Krol
Läufelfingerstrasse 2
4458 Eptingen
Tel. 062 285 20 10
info@badeptingen.ch
www.badeptingen.ch

Hotel Bad Eptingen AG

Auszeichnung seit 2016

 11 Zimmer

 50  

Öffnungszeiten Täglich geöffnet

Betriebsferien Siehe Homepage

Platzangebot R: 110, S: 80/40, T: 80

Preise L: 22.–, M: 75.–, à la carte: 35.–/78.–

Lage Mitten im ländlichen Dorf Eptingen (am Fuss der Belchenfluh) gelegen, Nähe Autobahn-Anschluss A2, 20 Autominuten von Basel entfernt und mit öffentlichen Verkehrsmitteln leicht zu erreichen.

Ambiente Aufmerksamer Service und stilvolles Ambiente. Restaurant, Buurestube, Gourmetstube und die Säle im 1. Stock sind gediegen und gemütlich zugleich. Das ganze Haus ist mit viel Liebe zum Detail eingerichtet, mit gesammelter Kunst an den Wänden, stilvollem Mobiliar und komfortablen Stühlen. Eine geglückte Kombination von alt und neu.

Küche Emmanuel Friedmann (Küchenchef) und Brigade

Spezialitäten Edelfisch und Krustentier-Teller

Forelle blau nach Hausart

Eglifilets

Fischfestival: jährlich stattfindender Spezialanlass (Februar–März) mit vielen verschiedenen Fisch- und Krustentierspezialitäten.



Ermatingen

Hélio Miranda de Oliveira
Blauortstrasse 10
8272 Ermatingen
Tel. +41 71 663 21 70
restaurant@lilienberg.ch
www.lilienberg.ch

Lilienberg

Auszeichnung seit 2022

 39 Zimmer

 200   

- Öffnungszeiten** Montag bis Samstag
je nach Saison am Sonntag Ruhetag
- Betriebsferien** Siehe Homepage
- Platzangebot** R: 50, S1: 70, S2: 150, T: 60
- Preise** L: ab 40.–, Degumenu 7-Gänge 110.–, à la carte ab 35.–,
2-Gang-Mittagsmenu ab 35.–
- Lage** Erhöht gelegen, mit schönster Aussicht auf den Untersee.
Eingebettet im eigenen Park.
- Ambiente** Hell mit fantastischer Aussicht und gehobenem Charakter
- Küche** Daniel Nähr
- Spezialitäten** Mediterran angehauchte Küche



Ermatingen

Guido & Marianne Baumann
Untere Seestrasse 3
8272 Ermatingen
Tel. 071 664 17 44
g.baumann@hispeed.ch
www.krone-ermatingen.ch

Restaurant Krone

Auszeichnung seit 2011



Öffnungszeiten	10.00–23.00 Uhr Mittwoch und Donnerstag geschlossen
Betriebsferien	Siehe Homepage
Platzangebot	R: 28, S: 55, G: 60
Preise	À la carte ab: 29.–/45.–
Lage	Direkt an der Schiffflände
Ambiente	Rustikales Riegelhaus, heimeliges, typisches altes Fischerhaus.
Küche	Guido Baumann
Spezialitäten	Grosse Auswahl an einheimischen Fischen.



Eschenbach

Fabian Hartmann & Claudia Turisser
Chlöpfen 2
6274 Eschenbach
Tel. 041 448 40 80
info@chloepfen.ch
www.chloepfen.ch

Restaurant Chlöpfen

Auszeichnung seit 2023

P 50    

Öffnungszeiten Montag und Dienstag Ruhetag
Weitere Informationen auf der Homepage

Betriebsferien

Platzangebot R: 45, S1: 30, S2: 16, T: 100

Preise À la carte ab: 22.– bis 60.–

Lage

Ambiente Gemütlich im über 200-jährigen Luzernerholz-Bauernhaus

Küche Fabian Hartmann

Spezialitäten Moderne und innovative Küche, saisonale Spezialitäten Fisch und Fleisch.



Frauenfeld

Christoph Komarnicki
Zürcherstrasse 134
8500 Frauenfeld
Tel. 052 725 01 10
welcome@goldeneskreuz.ch
www.goldeneskreuz.ch

Gasthof zum goldenen Kreuz

 5 Auszeichnung seit 2020

 9 Zimmer

Öffnungszeiten	Montag und Dienstag Ruhetag
Betriebsferien	22. Juli bis und mit 8. August 2025
Platzangebot	R: 60, S: 30–50, S2: 16–40, S3: 16–40, S4: 12–18, S5: 10–12, G: 48
Preise	L: 27.–, MB: 42.–, M: 80.–, à la carte: ab 30.–
Lage	Im Herzen von Frauenfeld
Ambiente	Traditionsreiches und stimmungsvolles Haus
Küche	Christoph Komarnicki
Spezialitäten	Eglifilets im Ittinger Bierteig Gebeizter Swiss Alpine Lachs an Avocado-Mangosalat Rauchforellen vom Kundelfingerhof an Riesling-Sauerkraut



Giswil

Daniela & Denny Bergemann mit
Jaemy & Jason
Zollhaus 1
6074 Giswil
Tel. 041 675 11 72
genuss@zollhaus-sachseln.ch
www.zollhaus-sachseln.ch

Hotel Restaurant Zollhaus

Auszeichnung seit 2019

 10 Zimmer



Öffnungszeiten 10.00 bis 23.00 Uhr geöffnet
Mittwoch und Donnerstag Ruhetag

Betriebsferien

Platzangebot R: 24, S: 60, T: 75

Preise L: 17.50, M: 68.50, à la carte: 26.50/42.50

Lage An der Brünigstrasse

Ambiente Modern und heimelig

Küche Denny Bergemann

Spezialitäten Fischknusperli im Zollhaus-Bierteig
Fisch und Meeresfrüchte aus allen Gewässern



Gross bei Einsiedeln

Marco & Claudia Heinzer
Grosserstrasse 40
8841 Gross bei Einsiedeln
Tel. 055 412 30 60
info@landgasthof-seeblick.ch
www.landgasthof-seeblick.ch

Landgasthof Seeblick

Auszeichnung seit 2014

P 22    

Öffnungszeiten Siehe Homepage

Betriebsferien Siehe Homepage

Platzangebot R: 18, S: 54, G: 46

Preise L: 18.50, M: 56.–, à la carte: 17.50/56.–

Lage Autobahn Zürich–Chur, Ausfahrt Hoch-Ybrig, Wegweiser folgen nach Hoch-Ybrig bis der Sihlsee ersichtlich ist. Dann folgt die Ortschaft Gross. Das Restaurant ist bei der Kirche mitten im Dorf Gross. Reservationen empfehlenswert.

Ambiente Landgasthof mit der persönlichen Note

Küche Marco Heinzer mit Team

Spezialitäten Frische, regionale und saisonale Speisen, je nach Markt-Angebot.

Fisch-Spezialitäten, Sihlsee-Fische, je nach Saison und Fang: Hecht und Zander, frische Forellen und Forelle blau.

Sie haben die Wahl zwischen dem «Menu vom Chef mit Wein», verschiedenen klassischen Menus, tagesaktuellen Spezialitäten oder dem Hausklassiker «Châteaubriand» (während der Wildsaison nur auf Vorbestellung).

Täglich wechselnde, gut bürgerliche Gerichte.



Grub

Dietmar Wild & Jeannette Pufahl
Halten 112
9035 Grub
Tel. 071 891 13 55
info@baeren-grub.ch
www.baeren-grub.ch

Landgasthaus Bären

Auszeichnung seit 2014

 6 Zimmer

 20   

Öffnungszeiten Mittwoch bis Freitag: 10.00–14.30 Uhr, 17.30–23.00 Uhr,
Samstag: 10.00–24.00 Uhr, Sonntag: 10.00–17.00 Uhr.
Montag und Dienstag geschlossen

Betriebsferien Eine Woche im Januar / zwei Wochen im August

Platzangebot R: 20, S: 25+60

Preise L: 21.50, BL: 52.–, M: 68.50, à la carte: 32.–/68.– Menü

Lage Ländlich an der Strasse Heiden–St. Gallen mit Aussicht
auf den Bodensee.

Ambiente Stübli im Biedermeier-Stil, Bodenseestube modern und
familienfreundlich

Küche Dietmar Wild

Spezialitäten Fische aus Binnengewässern und Fang aus dem Bodensee
Salzwasserfische MSC-Zertifizierung
Regionale Spezialitäten und saisonale Spezialitätentage wie
Wildgerichte, Moules & Frites,
Österreich-Wochen, Kalbsmetzgete, Gänseschmaus

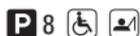


Grüningen

Christian Mutschler
Stedtligass 26
8627 Grüningen
Tel. 044 935 11 76
christian.mutschler@hotmail.com
www.restaurant-baeren-grueningen.ch

Restaurant Bären Grüningen

Auszeichnung seit 2022



Öffnungszeiten Mittwoch bis Freitag: 10.00 bis 14.00 / 17.00 Uhr bis Schluss
Samstag und Sonntag: 10.00 Uhr bis Schluss «durchgehend warme Küche»
Montag und Dienstag Ruhetag

Betriebsferien

Platzangebot R: 65, S: 25/14, T: 35

Preise L: 21.–, à la carte: ab 31.–

Lage Im Altstädtli Grüningen

Ambiente Geschichtsträchtiges Lokal mit Charme

Küche Christian Mutschler und Christian Neuhaus

Spezialitäten Fische vom Berufsfischer und Eigenfang
Wild aus der Schweiz, September bis Dezember aus eigener Jagd.



Gunten

Beat Bühler
Seestrasse 90
3654 Gunten
Tel. 033 252 88 53
info@parkhotel-gunten.swiss
www.parkhotel-gunten.swiss

Restaurant Parkhotel Gunten

Auszeichnung seit 2011

 51 Zimmer

 60    

Öffnungszeiten Täglich geöffnet

Betriebsferien Revisionspause/Betriebsferien: 5.1. – 16.1.2025

Platzangebot R: 80, S: 80, G: 60, T: 100

Preise L: 25.–, BL: 29.–, M: 56.–, à la carte: 12.–/44.–

Lage Sehr ruhig und atemberaubende Aussicht, direkt am See mit grosser Parkanlage. An der rechten Thunersee-Seite direkt an der «Grand Tour of Switzerland». Gute ÖV-Verbindung (Bus/Schiff).

Ambiente Modern, kombiniert mit Tradition, in warmen Farben gehalten. Grosse See-Terrasse und Parkanlage direkt am See.

Küche Patrick Schmidt mit Team

Spezialitäten Thunersee-Fische, insbesondere Felchen, je nach Fang. Exklusive Zusammenarbeit mit dem Berufsfischer Johannes von Gunten, Fischerei Sigriswil. Von April bis August werden die «Brienzig» in verschiedenen Varianten angeboten. Hausmarinierter Saibling, Zander neu interpretiert, Felchen-Knusperli
Regionale und bürgerliche Küche



Hagneck

Hans-Ulrich Wüthrich
Hauptstrasse 26
2575 Hagneck
Tel. 032 396 11 86
info@gasthof-bruecke.ch
www.gasthof-bruecke.ch

Gasthof Brücke

 Auszeichnung seit 2000

- Öffnungszeiten** Montag und Dienstag geschlossen
- Betriebsferien** Anfang Januar drei Wochen
Ende August bis Anfang September zwei Wochen
- Platzangebot** R: 30, S: 90, G: 45, T: 45, T: 20
- Preise** L: 19.–, M: 49.–, à la carte: 19.–/45.–
- Lage** An der Hauptstrasse Biel-Täuffelen-Ins. 300 m von der Haltestelle Hagneck BTI-Bahn, direkt am Hagneckkanal.
- Ambiente** Bürgerlicher Landgasthof mit schöner, gedeckter Sonnenterrasse, Biergarten und Aareterrasse mit Blick auf den Chasseral.
- Küche** Ueli Wüthrich mit Küchenchef Daniel Weber
- Spezialitäten** Frische Bielerseefische je nach Saison und Fang. Egli, Felchen, Winger (Rotaugenfilet), Brachsmen und Zander.
Spezialitäten des Hauses:
Zandersalat, diverse Blattsalate an weissem Balsamicodressing mit gebratenen Zanderstreifen an Oliven-Limettenöl.
Felchenfilet «du Chef» provenzalische Art.
Eglifilets «du Chef» mit Gemüsestreifen und Crevetten gratiniert an einer Kräuterrahmsauce und vieles mehr.



Horn

Bernadette & Stephan Hinny
Seestrasse 36
9326 Horn
Tel. 071 844 51 51
info@badhorn.ch
www.badhorn.ch

Hotel & Spa Bad Horn

Auszeichnung seit 1997

 71 Zimmer

 120  

Öffnungszeiten Täglich geöffnet

Betriebsferien

Platzangebot R: 100 + 40, S: 10–180, T: 40, G: 120

Preise L: 40.–, BL: 60.–, M: 135.– (Wave 6-Gänge),
à la carte: 40.– bis 70.–

Lage Das Hotel liegt direkt am Bodensee zwischen Arbon und Rorschach. Alle Restaurants haben direkten Blick auf den See.

Ambiente Näher beim See geht nicht!
Das nautische Ambiente zieht sich wie ein roter Faden durch das Haus, welches im 2020 durch einen neuen Flügel ergänzt wurde. Das Hotel umfasst 2 Restaurants, 2 Bars, diverse Veranstaltungsräume sowie eine 1500 m² grosse Spa-Anlage. Das Highlight ist die hoteleigene Motoryacht «Emily» für Cruising-Events der besonderen Art. Im Haupt-Restaurant «Al Porto» und auf der grossen Seeterrasse werden die Gäste mit einer mediterranen Küche verwöhnt. Im Restaurant «Wave» werden saisonale Produkte auf innovative Art und Weise zelebriert. Auch Klassiker wie Tranchieren und Filetieren gehören dazu.

Küche Christian Göpel

Spezialitäten Auf die Saison abgestimmte Fischgerichte, je nach Angebot



Kölliken

Sven Jeschar
Hauptstrasse 14
5742 Kölliken
Tel. 062 723 36 36
baeren@baeren-koelliken.ch
www.baeren-koelliken.ch

Gasthaus Bären

Auszeichnung seit 2023

 9 Zimmer

 60   

Öffnungszeiten

Betriebsferien 24. Dezember – 30. Dezember

Platzangebot R: 60–80, S: zusätzlich 90; G: 100, K: 30

Preise L: 22.50, B: 36.–, Mehrgängiges Menu ab 74.–,
à la carte ab 26.–

Lage Unser Gasthaus steht im Herzen von Kölliken, nur 5 Gehminuten vom Bahnhof und 5 Autominuten von der Autobahn entfernt.

Ambiente Gediegen und heimelig in altherwürdigem, teilweise unter Denkmalschutz stehendem Gasthof.

Küche Sven Jeschar

Spezialitäten Gutbürgerliche Küche mit mediterranem Einfluss. Unsere Speisekarte setzt sich aus unseren ganzjährigen Klassikern, einer Tatkarte mit länderspezifischen Tatars sowie einer zur Saison passenden Themenkarte zusammen. Mit Liebe angerichtet, sorgen unsere Kreationen für einen kulinarischen Höhepunkt.



Kreuzlingen

Matias Bolliger
Seeweg 5
8280 Kreuzlingen
Tel. 071 688 40 40
kontakt@schloss-seeburg.ch
www.schloss-seeburg.ch

Schloss Seeburg

Auszeichnung seit 2017

P 12  

Öffnungszeiten	Das Restaurant öffnet für Gruppen und Events
Betriebsferien	Siehe Homepage
Platzangebot	R: 35, S: 70+2×20, G: bis 250, T: 110, WK: 50
Preise	L: ab 60.–, M: ab 80.–
Lage	Direkt am Bodensee im wunderschönen Seeburgpark
Ambiente	Die exklusive Event-Location ermöglicht vielfältige Veranstaltungen und Feierlichkeiten. Die charmante Atmosphäre und die exquisite Kulinarik, für die das Schloss Seeburg bekannt ist, setzen einen besonderen Akzent und stellen sicher, dass jede Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.
Küche	Silvan Spitzli und Nico Stapfer
Spezialitäten	Ideal für Hochzeiten, Familienfeiern und Firmen-Events



Kriens-Obernau

Thomas Häfliger
Hergiswald
6012 Kriens-Obernau
Tel. 041 3200032
info@gasthaushergiswald.ch
www.gasthaushergiswald.ch

Hotel Gasthaus Hergiswald

 Auszeichnung seit 2010

 5 Zimmer

 72   

Öffnungszeiten Mittwoch bis Sonntag ab 09.30 Uhr geöffnet
Montag und Dienstag Ruhetag

Betriebsferien

Platzangebot R: 50, S: 80, G: 65

Preise L: ab 35.–, BL: 45.–, à la carte: 16.–/59.–

Lage Unser Gasthaus liegt auf einer Anhöhe oberhalb Kriens-Obernau, Richtung Nah-Erholungsgebiet Eigenthal-Schwarzenberg. Ab Luzern erreichbar mit dem Postauto Nr. 71 bis Hergiswald Kirche oder mit dem PW Richtung Kriens-Obernau und weiter Richtung Eigenthal. Unmittelbar bei der Wallfahrtskirche, atemberaubende Aussicht. Lassen Sie sich von unserer Brigade in eine andere Welt entführen.

Ambiente Restaurant heimelig, herzlich, gemütlich, mit dem gewissen Etwas und wohlfühendem Charakter. Geniessen Sie das wunderschöne Ambiente unseres Hauses.

Schöne Zimmer ab 210.–
(Haustiere im Hotelzimmer nicht erlaubt).

Küche Thomas Häfliger

Spezialitäten Forellen vom Schwarzenberg



Künten/Sulz

Alexandra & Manuel Steigmeier
Grossacherweg 1
5444 Künten/Sulz
Tel. 056 41 00 00
info@fahr-sulz.ch
www.fahr-sulz.ch

Restaurant FAHR

Auszeichnung seit 2018

P 30  

Öffnungszeiten Montag bis Mittwoch geschlossen

Betriebsferien Siehe Homepage

Platzangebot R: 85, S. 30, G: 100; WK: 15

Preise L: 33.–, BL: 115.– (4 Gänge), à la carte 24.–/180.–

Lage Das Reussuferschutzgebiet verzaubert entlang dem alten Reusslauf mit einer einzigartigen Formation von Teichen. Diese einmalige Auenlandschaft bietet einen natürlichen Lebensraum für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten. Ein besonderes Erlebnis für Jung und Alt ist die Querung der Reuss mit der Fähre. Direkt hinter dem Haus gelangen Sie von April bis Oktober auf die andere Uferseite.

Ambiente Ein Ort zum Entspannen, die Ruhe geniessen. Die lichtdurchflutete FAHRhalle bietet Platz für 65 Personen. Die Raumhöhe und die grossen Fenster sorgen für angenehmes Ambiente. Im Neubau wurde mehrheitlich Schweizer Holz verbaut. Das FAHR bietet eine z.T. überdachte Gartenanlage, einen Saal für Seminaranlässe und Familienfeiern und einen feinen Weinkeller.

Küche Manuel Steigmeier mit Team

Spezialitäten Geniessen Sie den Aufenthalt im FAHR mit frischen regionalen Gerichten aus unserer Speisekarte. Wir kochen mit Leidenschaft, saisonalen Produkten aus Feld, Wald und Gewässern, lieben die Abwechslung und lassen der Kreativität freien Lauf.



Le Pont

Roberto & Sylviane Biaggi
Sur les Quais 47
1342 Le Pont
Tel. 021 841 12 96
rest.lac.pont@bluewin.ch
www.restaurantdulaclepont.com

Restaurant du Lac

Distinction dès 2013



Fermé Mardi et mercredi

Fermetures ann. Voir site internet

Places disp. R: 40, T: 50

Prix L: 22.–, M: 65.–, à la carte: 23.–/130.–

Situation Le Pont est un lieu touristique l'été pour les baignades et balades, et l'hiver pour le lac gelé (la nature décide). Direct au bord du Lac de la Joux à 1000m d'altitude.

Au centre du village avec terrasse couverte d'un store et protégée par des baies vitrées.

Notre restaurant propose aussi des chambres d'hôtes calmes et agréables.

Caractéristique Le Restaurant du Lac est un restaurant familial et membre de la Guilde Suisse depuis 2010.

Salle à manger: chaleureuse meublée de bois et fraîchement rénovée en 2017. Service de poissons entiers et mets flambés.

Menu semi-gastronomique de saison.

Brasserie et terrasse service sur assiette.

Cuisine Roberto Biaggi

Spécialités Poissons du Lac de Joux: Filets de féra, Brochet, Filets de perches (selon arrivage)

Carte de saison, Grenouilles, Abats, Asperges, Chasse, Poissons de mer



Lüscherz

Patrizia & Sven
Rindlisbacher-Girsberger
Hauptstrasse 29
2576 Lüscherz
Tel. 032 338 12 21
3.fische@bluewin.ch
www.3fische.ch

Gasthof 3 Fische

Auszeichnung seit 1976

P 45   

- Öffnungszeiten** Mittwoch und Donnerstag geschlossen
- Betriebsferien** 3 Wochen über Weihnachten
2 Wochen im Juni
1 Woche im September
- Platzangebot** R: 25+60, S: 30, T: 80
- Preise** L: 18.50, M: 66.50, à la carte: 32.–/56.–
- Lage** Schönes Fischerdorf an der Route Biel-Täuffelen-Erlach
- Ambiente** Typischer See-Landgasthof, schöne Gartenterrasse, heimelige Lokalitäten mit viel Geschmack eingerichtet. DAS Fischrestaurant am Bielersee.
- Küche** Sven Rindlisbacher
- Spezialitäten** Saisonale Fischgerichte z. B. Felchen mit frischen Eierschwämmli, ganzer Hecht im Silberfrack, Eglifilets «Jolimont».



Mammern

Familien Meier und Schmid
Seestrasse 3
8265 Mammern
Tel. 052 741 24 44
info@schiff-mammern.ch
www.schiff-mammern.ch

Gasthof Schiff

Auszeichnung seit 1969

 7 Zimmer

 60  

Öffnungszeiten	Mittwoch und Donnerstag geschlossen
Betriebsferien	Zwei Wochen im Oktober, Weihnachten bis Anfang Februar
Platzangebot	
Preise	À la carte: 22.–/64.–
Lage	2 Minuten vom See, Nähe Linie Kreuzlingen-Schaffhausen
Ambiente	Alte, heimelige Gaststube aus dem Jahre 1788
Küche	Erich Meier und Andreas Schmid
Spezialitäten	Alle Seefische je nach Saison, Hecht gebacken, die besten Kretzer vom Bodensee



Meisterschwanden

Familie Fischer
Delphinstrasse 26
5616 Meisterschwanden
Tel. 056 676 66 80
info@hotel-delphin.ch
www.hotel-delphin.ch

Restaurant & Seehotel Delphin

Auszeichnung seit 1996

 15 Zimmer

 80  

Öffnungszeiten Mai bis September täglich geöffnet
Oktober bis April: Montag geschlossen

Betriebsferien

Platzangebot R: 100, S: 180, G: 180, T: 80

Preise L: 42.50, M: 65.50

Lage Nahe am Wasser gebaut und nur gerade einen Delphinsprung von der Schiffsstation Hallwilersee flotte gelegen.

Ambiente Beste Aussicht auf den Hallwilersee geniessen und sich noch aus Küche und Keller verwöhnen lassen. Darauf können Sie sich im modernen Hotel Delphin freuen.

Küche

Spezialitäten Bale «Ernesto» gebraten mit verschiedenen Pilzen und mit Kräuterbutter überbacken.
Bale Chnusperli oder Filets gebacken mit Sauce Remoulade
Geräucherte Fische aus der eigenen Räucherei



Moos

Hubert Neidhart und Elena Bianchi
Radolfzellerstr. 4
D-78345 Moos
Tel. +49(0)77 3254077
info@gruenerbaum-moos.de
www.gruenerbaum-moos.de

Restaurant Grüner Baum

Auszeichnung seit 2017



Öffnungszeiten	Dienstag und Mittwoch geschlossen
Betriebsferien	Siehe Homepage
Platzangebot	R: 60, S: 60, T: 60
Preise	M: ab 34.–, à la carte ab 15.– bis 35.–, 3-Gang-Menu ab 43.–
Lage	An der Zufahrtsstraße zur Halbinsel Höri, Ortseingang Moos
Ambiente	Traditionelles Landgasthaus mit moderner Innenausstattung von Hörikünstlern geprägt.
Küche	Hubert Neidhart
Spezialitäten	Bodenseefische direkt vom Fischer, Bodenseefischsuppe, Mooser Fischtopf, Hörigemüse und -Salate, hausgebackenes Emmerbrot



Morgarten

Patrick Grunder & Susanne Schuler
Hauptseestrasse 131
6315 Morgarten
Tel. 041 750 12 94
info@buechwaeldli.ch
www.buechwaeldli.ch

Restaurant Buechwäldli

Auszeichnung seit 1999

P 16    

Öffnungszeiten Montag und Dienstag Ruhetag. Ausnahmen sind Feiertage.
Erkundigen Sie sich bitte vorgängig bei uns.

Betriebsferien Siehe Homepage

Platzangebot R: 25, S: 25, WG: 60, G: 60

Preise L: 24.–, M: 85.–, à la carte: 23.–/55.–

Lage Direkt am Ägerisee, beim Morgarten-Schlacht-Denkmal

Ambiente Beizli/Heldenstübli (1. Stock) rustikal und gemütlich.
Wintergarten mit toller Aussicht aufs ganze Ägerital und den See.
Immer toll und saisonal dekoriert.

Küche Patrick Grunder

Spezialitäten Frische Zuger-, Ägeri- und Zürichsee-Fische je nach Fang (Felchen, Egli, Hecht, Seeforellen, Trüschchen und Zuger Rötel).
Nach Hausrezept geräucherter Norwegischer Bömlo-Lachs
Felchenfilets «Moulin Rouge» an Rotwein-Pfeffer-Sauce
Egeli im knusprigleichten Bierteig
Egeli meunière mit frischen Eierschwämmli



Mörigen

Silvia & Urs Engel
Hauptstrasse 2
2572 Mörigen
Tel. 032 397 07 07
info@seeblick.net
www.seeblick.net

Restaurant Hotel Seeblick

 Auszeichnung seit 2005

 15 Zimmer

 72   

Öffnungszeiten Mittwoch bis Samstag: 8.30–23.00 Uhr,
Sonntag: 8.30–22.00 Uhr
Montag und Dienstag Ruhetag. Hotel 7 Tage geöffnet.

Betriebsferien 2 Wochen im Herbst/3 Wochen Weihnachten und Neujahr,
genaue Angaben finden Sie auf unserer Webseite

Platzangebot R: 150, S: 170, T: 130

Preise L: 16.–, M: 45.–, à la carte: 19.50/45.50

Lage Direkt an der Hauptstrasse am nördlichen Dorfeingang,
herrliche Sonnenterrasse! Gut erreichbar mit dem öffentlichen
Verkehrsmittel (BTI-Bahn Biel-Ins), rund 10 Autominuten von
Biel entfernt.

Ambiente Gediegenes, sehr liebevoll eingerichtetes Ambiente mit
schönster Sicht auf den Bielersee.
Geschmackvoll eingerichtete Hotelzimmer.

Küche Urs Engel mit Küchenchef Ivan Abelenda und Brigade

Spezialitäten Frische Fische aus Schweizer Seen, je nach Fang und Saison
Fischmenu: Blattsalat-Bouquet mit lauwarmen Zanderstreifen,
Eglibilets frittiert mit Salzkartoffeln und Sauce tartare, Felchen-
filet gratiniert an einer Safran-Dillsauce mit Reis.



Münster

Familie Weger und Team
Furkastrasse 735
3985 Münster
Tel. 027 973 22 73
info@landhaus-goms.ch
www.landhaus-goms.ch

Hotel Restaurant Landhaus

Auszeichnung seit 2016

 31 Zimmer

 20  

Öffnungszeiten Siehe Homepage

Betriebsferien Siehe Homepage

Platzangebot R: 45, S: 60–80, T: 45

Preise

Lage

Das Landhaus liegt inmitten der Bergidylle des Obergoms. Im Sommer idealer Ausgangspunkt für Wander-, Fahrrad-, Pässetouren. Im Winter direkt neben dem Skilift Münster sowie den Langlaufloipen.

Ambiente

Zeitgemässes Design mit warmen Farben, gepaart mit regionalen Akzenten und natürlichen Materialien sorgen für eine wohlige Gemütlichkeit im ganzen Haus. Der wunderschöne Blick über das Gommer Hochtal bis hin zum schneebedeckten Weisshorn begeistert immer wieder die Gäste.

Küche

Küchenteam Landhaus

Spezialitäten

Regional, frisch und ehrlich
Hausgemachte Cholera, Dry Aged Beef



Muntelier

Justin Krueger
Hauptstrasse 5
3286 Muntelier
Tel. 026 670 88 10
info@bad-murtensee.ch
www.bad-murtensee.ch

Restaurant «See la vie» im Hotel Bad Murtensee

 Auszeichnung seit 2020

 21 Zimmer

 50 (nach Verfügbarkeit)    

Öffnungszeiten Mitte Juni bis Mitte September täglich geöffnet
von 11.30 bis 14.30 Uhr und 18.00 bis 23.00 Uhr
Mittwoch bis Samstag von 11.30 bis 14.30 Uhr
und von 18.00 bis 23.00 Uhr
Sonntag: 11.30 bis 14.30 Uhr

Betriebsferien

Platzangebot R: 40. S: 40/80, T: 60, G: 40

Preise

Lage Direkt am Murtensee mit schöner Seeterrasse und Sicht auf den Murtensee.

Ambiente Das «See la vie» besteht aus einem gemütlichen Restaurant, einer einzigartigen Seeterrasse und einem lauschigen Innenhof.

Küche Luca Merian

Spezialitäten Eglifilets «Meunière»



Muri b. Bern

Massimo Cuccu & Gabriela Elkuch
Thunstrasse 68
3074 Muri b. Bern
Tel. 031 544 65 74
caletta@bluewin.ch
www.lacaletta.ch

Ristorante La Caletta

Auszeichnung seit 2012



- Öffnungszeiten** Samstag, Sonn- und Feiertage geschlossen
- Betriebsferien**
- Platzangebot** R: 50, G: 50
- Preise** L: 19.–, à la carte: 20.–/60.–
- Lage** La Caletta, auf Deutsch «kleine Bucht», die Wohlfühloase mit dem unvergleichlichen, mediterranen Ambiente, eingebettet im Herzen des Marktplatzes in Muri bei Bern.
- Ambiente** Die gemütliche Tischordnung bringt ein typisch sardisches Ambiente hervor, bei der sich bestimmt kein Gast alleine fühlt. Der Garten, umgeben von Blumen und Sträuchern, ist im Sommer der perfekte Ort, um einen warmen Sommerabend bei einem leckeren Fischsteller ausklingen zu lassen. Das schlichte «Caletta» überzeugt im weiteren mit der grandiosen Spirituosenbar.
- Küche** Massimo Cuccu und Team
- Spezialitäten** Saibling an Safransauce
Zanderfilet an Proseccosauce
Meeresfischsymphonie vom Grill



Neuheim

Hanspeter Sidler & Yvonne Warnier
Edlibachstrasse 61
6345 Neuheim
Tel. 041 755 21 20
info@hinterburgmuehle.ch
www.hinterburgmuehle.ch

Gasthaus Hinterburgmühle

 Auszeichnung seit 2020

P 40 

- Öffnungszeiten** 11.15–14.00 Uhr / 17.30–24.00 Uhr
Dienstag, Mittwoch und Donnerstag geschlossen
- Betriebsferien** Januar 2 Wochen, Juli 3 Wochen
- Platzangebot** R: 20, S: 30, T: 35
- Preise** L: 27.–, BL: 45.–, M: 80.–
- Lage** Das Gasthaus befindet sich in der Zuger Gemeinde Neuheim, es ist von Baar her auch gut mit ÖV zu erreichen (Bus Nr. 32, Haltestelle Hinterburg).
- Ambiente** Die Hinterburgmühle hat ein gemütliches Ambiente, in einem alten Traditionshaus. Im Sommer geniesst man die familiäre Atmosphäre im Garten unter den Bäumen. Wir haben eine saisonale und traditionelle Küche.
- Küche** Hanspeter Sidler
- Spezialitäten** Forellen aus dem eigenen Weiher, die klassisch auf zwei Arten zubereitet werden: gebraten und blau.



Obermeilen

Seestrasse 856
8706 Obermeilen
Tel. 044 925 0500
reservation@hirschen-meilen.ch
www.hirschen-meilen.ch

Gasthof Hirschen am See

Auszeichnung seit 2014

 24 Zimmer

 6  

Öffnungszeiten Siehe Homepage

Betriebsferien Siehe Homepage

Platzangebot R: 70, S: 30, G: 50, T: 80

Preise L: 29.–, BL: 26.–, M: 73.–, à la carte: 28.–/54.–

Lage Bereits seit dem 17. Jahrhundert werden Reisende und Ansässige im Gasthof Hirschen an der Goldküste zwischen Zürich und Rapperswil bewirtet und beherbergt. Spezielle Atmosphäre im traditionellen, unter Heimatschutz stehenden Haus. Die einzigartige Sicht auf Berg und See und unsere Freude daran, unsere Gäste nach allen Regeln der Kunst zu verwöhnen zeichnen uns heute noch aus. Wir lassen Ihren Anlass zum Erlebnis werden.

Ambiente Der Gasthof Hirschen verfügt im Restaurant in der ersten Etage über drei helle und freundliche Stuben im Landhausstil. Eine gedeckte Terrasse und eine Pergola mit einmalig schöner Aussicht auf den See und das Bergpanorama. Eigene Bootsplätze direkt am Haus.

Küche Hirschen-Küchenteam

Spezialitäten Süsswasser- und Meeresfische nach Marktangebot
Klassische, regionale Küche



Oberrieden ZH

Adam Bugiel
Seestrasse 31
8942 Oberrieden ZH
Tel. 044 720 05 04
info@keywest-zuerich.ch
www.keywest-zuerich.ch

Seerestaurant Keywest

Auszeichnung seit 2014



- Öffnungszeiten** Montag bis Donnerstag: 11.00–14.00 Uhr / 17.00–22.00 Uhr
Freitag: 11.00–14.00 Uhr / 17.00–23.00 Uhr
Samstag: 11.00–23.00 Uhr, Sonntag: 11.00–22.00 Uhr
Aktuelle Öffnungszeiten siehe Webseite
- Betriebsferien** Siehe Webseite
- Platzangebot** R: 50+35, S: 20–35, T: 50, Bootssteg: 20
- Preise** L: 19.50, à la carte ab 23.–
- Lage** Näher am Wasser geht fast nicht – direkt am Ufer des Zürichsees gelegen, in unmittelbarer Nähe zur Schiffsanlegestelle Oberrieden und mit eigenem Bootssteg. Der Bahnhof Oberrieden ist in wenigen Gehminuten erreichbar.
- Ambiente** Die Oase am Zürichsee. Ob im Restaurant mit Blick auf den Zürichsee, auf der Terrasse, auf dem hauseigenen Bootssteg oder im Restaurant vereinen sich die einzigartige Stimmung und die herausragende Küche zu einem wahrhaftigen Gesamtkunstwerk. Die beiden separaten Stuben eignen sich perfekt für Anlässe.
- Küche** Keywest-Küchenteam
- Spezialitäten** Zürichsee-Fische, «Catch of the day», saisonale Köstlichkeiten, Surf & Turf
Jeden Monat spezielle Vollmond-Dinner
Fischvariation aus unserem Fischangebot
serviert mit einer Beilage



Oberriet

Daniel & Melanie Wildhaber
Staatsstrasse 68
9463 Oberriet
Tel. 071 761 11 48
rest.adler@bluewin.ch
www.adler-oberriet.ch

Speiserestaurant Adler

Auszeichnung seit 2014

P 25  

- Öffnungszeiten** Siehe Homepage
- Betriebsferien** Siehe Homepage
- Platzangebot** R: 60, S: 35, G: 150
- Preise** L: 17.–, BL: 45.–, M: 60.–, à la carte: 30.–/49.–
- Lage** Autobahnausfahrt Oberriet A1, beim Kreisel erste Ausfahrt, Mitte Dorf auf der rechten Seite.
- Ambiente** Gemütlich, rustikal
- Küche** Daniel Wildhaber
- Spezialitäten** Fisch- und Krustentierwochen
Rheintaler Spargeln
Sommerkarte
Saisonale hausgemachte Desserts
Burger
Fleisch- oder Fisch-/Krustentierplatten ab 2 Personen
Chateaubriand
Eierschwämmlicherichte
Wildkarte



Öhningen

Harald Leissner
Seeweg 2
D-78337 Öhningen
Tel. +49(0)77 3593000
info@residenz-seeterrasse.com
www.residenz-seeterrasse.com

Residenz Seeterrasse

 Auszeichnung seit 2015

 12 Zimmer

 23 

Öffnungszeiten Montag und Dienstag Ruhetag

Betriebsferien November

Platzangebot R: 60, S: 30, T: 60, WG: 30

Preise M: € 36.–, à la carte: € 10.–/€ 29.–

Lage Direkt am See gelegen mit Seezugang. Das Hotel und Restaurant liegt im kleinen, ruhigen Ort Öhningen-Wangen, 6 km von der Schweizer Grenze und Stein am Rhein.

Ambiente Warme Farben, modern und doch gemütlich bis gediegen, viel Eichenholz, schlichte Dekorationen. Grosse Fenster und Wintergarten mit offener Sicht auf den See. Schöne Seeterrasse direkt am Wasser.

Küche Harald Leissner

Spezialitäten Saibling, Hecht und Egli ganz gebraten
Untersee-Aal grün oder gebraten



Pfungen

Max Gut
Weiacherstrasse 38
8422 Pfungen
Tel. 052 315 22 98 / 079 335 47 13
gasthof.sternen@bluewin.ch
www.sternen-pfungen.ch

Landgasthof Sternen

Auszeichnung seit 2017



Öffnungszeiten	Sonntag, Montag und Dienstag geschlossen
Betriebsferien	Siehe Homepage
Platzangebot	R: 36, G: 20
Preise	BL: ab 52.–, Gourmet Fine Dining ab 138.–
Lage	
Ambiente	Gourmet-Lokal mit familiärem Ambiente.
Küche	Max Gut (Vater) und Raphael Gut (Sohn)
Spezialitäten	Marktfrische Küche, hauseigene Lachsräucherei, wechselnde Gourmet-Menüs mit Fisch und Fleisch.



Plaun da Lej

Antonio Walther
Via dal Malögia 14
7517 Plaun da Lej
Tel. 081 826 53 50 / 079 414 41 04
info@plaundalej.ch
www.plaundalej.ch

Restaurant Murtaröl

Auszeichnung seit 2017

P 25   

Öffnungszeiten	Zwischensaison: Montag geschlossen
Betriebsferien	Mai und November
Platzangebot	R: 20, S: 60, T: 120
Preise	L: 25.–, M: 65.– (4-Gänge), à la carte: 12.50/100.–
Lage	Am Silsersee
Ambiente	Heimeliges Ambiente und Wintergarten
Küche	Giuseppe Negri
Spezialitäten	Fische, Seafood



Pontresina

Geschwister
Claudio und Stefanie Kochendörfer
Via Maistra 228
7504 Pontresina
Tel. 081 838 80 40
hotel@albris.ch
www.albris.ch

Kochendörfer's Hotel Albris

 Auszeichnung seit 1985

 38 Zimmer

 30  

Öffnungszeiten Montag: À la carte geschlossen

Betriebsferien Frühling 2025: 31. März bis 5. Juni 2025
Herbst 2025: 20. Oktober bis 4. Dezember 2025
(Änderungen vorbehalten)

Platzangebot R: 80, T: 70

Preise M: 35.–, à la carte: ab 39.–

Lage Das Hotel Albris befindet sich, umgeben von einer Berglandschaft, im Herzen des Oberengadins. Wanderwege, Skipisten und Langlaufloipen befinden sich in unmittelbarer Umgebung.

Ambiente Hell und modern möbliert

Küche Claudio Della Pedrina mit Crew

Spezialitäten Fischsuppe, Saibling an Schnittlauchsauce, Wolfsbarsch in der Meersalzkruste, gemischte Fischplatte



Quinten

Geschwister Carlo Gassner und
Sarah Tschirky-Gassner
8878 Quinten
Tel. 081 738 16 64
info@seehusquinten.ch
www.seehusquinten.ch

Restaurant Seehus

Auszeichnung seit 1992

P Nur für Schiffe (keine Strassenzufahrt)   

Öffnungszeiten Siehe Homepage

Betriebsferien

Platzangebot R: 70, G: 70, T: 120

Preise M: 85.–, à la carte: 21.50/53.50

Lage Im autofreien Quinten direkt am rechten Ufer des Walensees gegenüber Murg, mit Kurs- oder Privatschiff erreichbar (zu Fuss von Weesen oder Walenstadt in 2 bis 3 Stunden).

Ambiente Alle Plätze mit Blick auf den Walensee.

Ein Teil der Terrasse liegt über dem Wasser.

Küche Carlo Gassner mit Brigade

Spezialitäten Verschiedene Fischgerichte



Rehetobel

Johannes Fitz und Johannes Sommer
Kirchstrasse 2
9038 Rehetobel
Tel. 071 878 70 00
info@dorfhus-gupf.ch
www.dorfhus-gupf.ch

Dorfhus Gupf

Auszeichnung seit 2023

 20 Zimmer

 10   

Öffnungszeiten Montag und Dienstag Ruhetag

Betriebsferien Siehe Homepage

Platzangebot R: 48, S1: 50, S2: 30, T: 40

Preise L: ab 26.50, M: ab 32.50, M: ab 124.– (6-Gänge),
à la carte ab 26.50

Lage Im Herzen von Rehetobel. Direkt neben der evangelischen Kirche.

Ambiente Gemütliche Gaststube mit Showküche und Holzgrill

Küche Sven Vogelsanger

Spezialitäten Hauptsächlich Grillspezialitäten mit breitem Fisch-, Meeresfrüchte- und Fleischangebot. Der Jahreszeit angepasste Saisonkarte wie Dipoldsauerspargel, Wildkarte, Miesmuscheln. Erkundigen Sie sich auf unserer Webseite.

**Rheinfelden**

Walburga Kunz
 Marktgasse 60
 4310 Rheinfelden
 Tel. 061 836 2222
 schiff@schuetzenhotels.ch
 www.schuetzenhotels.ch

HOTEL SCHIFF AM RHEIN

Auszeichnung seit 1998

 39 Zimmer



Öffnungszeiten Montag bis Samstag 7.00–22.30 Uhr, Sonntag 7.00–22.00 Uhr

Betriebsferien Siehe Homepage

Platzangebot R: 60, S: 80, T: 50

Preise L: ab 21.–, à la carte: 25.–/46.–

Lage An bester Lage, direkt am Rhein und in der verkehrsfreien, historischen Altstadt von Rheinfelden. Gut erreichbar mit dem Auto und den öffentlichen Verkehrsmitteln. 100 Meter von der Anlegestelle der Personenschifffahrt Basel.

Ambiente Restaurant mit schönem Blick auf den Rhein, die Rheinterrasse, ein Geheimtipp für gemütliche Stunden. Zusätzlich zum Restaurant Schiff, bieten der Rheinsaal sowie das Rheindeck schöne Möglichkeiten für Ihre privaten und geschäftlichen Anlässe.

Küche Francesco Rossi und sein Team

Spezialitäten Ausgezeichnete mediterrane Fisch- und Fleischgerichte
 Täglich wechselnde Tagesmenüs (Fisch/Fleisch/Vegi)



Rheinfelden

Beat Gerber
Roberstenstr. 31
4310 Rheinfelden
Tel. 061 836 66 33
park-hotel@parkresort.ch
www.park-hotel.ch

Park-Hotel am Rhein

Auszeichnung seit 2006

 30 Zimmer

 100   

Öffnungszeiten Täglich geöffnet

Betriebsferien

Platzangebot R: 90+40, S: 120, G: 65, T: 75

Preise Restaurant Bellerive BL: ab 55.–, M: ab 84.–, à la carte: ab 29.–, Restaurant Park-Café L: 23.50, à la carte: ab 20.–

Lage Wunderschön gelegen zwischen Rhein und Parkanlage

Ambiente Zwei À-la-carte-Restaurants
Restaurant Bellerive: direkt am Rhein, im Sommer mit traumhafter Terrasse. Restaurant Park-Café: Live-Pianomusik, hausgemachte Pâtisserie.

Küche Alain Erhart, Benjamin Zellweger

Spezialitäten Saisonale Fischspezialitäten aus Süß- und Salzwasser, Forelle aus dem eigenen Forellenbassin, marktfrische Saisonküche. Im Bellerive werden fangfrische Fische im Fischwagen am Tisch präsentiert. Während der Sommermonate bei gutem Wetter bleibt das Bellerive geschlossen. Geniessen Sie an diesen Tagen das maritime Flair auf unserer Rheinterrasse bei auserlesenen Köstlichkeiten von beiden Restaurants. Ganze Fische servieren wir auch auf Vorbestellung auf der Rheinterrasse. Geniesser-Arrangements mit Übernachtung, Galamenu und Eintritt in die Welt «sole uno», immer eine Auszeit wert!



Root

Theresa & Walter Sägesser
Bahnhofstrasse 42
6037 Root
Tel. 041 450 50 25
info@bahnhoefli-root.ch
www.bahnhoefli-root.ch

Restaurant Bahnhofli

Auszeichnung seit 1998

P 30  

Öffnungszeiten Sonntag und Montag geschlossen
Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Website

Betriebsferien

Platzangebot R: 60, S: 80, T: 30

Preise L: 18.50, M: 38.–, à la carte: 22.–/55.–

Lage Gut erreichbar im Herzen der Zentralschweiz
– direkt am Bahnhof (Gisikon-Root)
– Bushaltestelle
– 300 m von der Autobahnausfahrt Gisikon-Root entfernt

Ambiente Traditionelles, einheimisches Restaurant neu umgebaut mit aussergewöhnlichen Räumlichkeiten.
Die originelle Lokalität für (fast) jeden Anlass bis 130 Personen.

Küche Walter Sägesser mit Crew

Spezialitäten Je nach Angebot
Frische ganze Forellen, frischer ganzer Gotthard-Zander gegrillt auf Buchenholz
Felchenfilets auf verschiedene Arten
Fischknusperli «Bahnhöfli»



Rüdlingen

Christa Cosandier
Hinterdorfstrasse 25
8455 Rüdlingen
Tel. 044 867 01 30
info@stuberuedlingen.ch
www.stuberuedlingen.ch

Restaurant Stube

Auszeichnung seit 2024



- Öffnungszeiten** Mittwoch und Donnerstag Ruhetag
- Betriebsferien** Sommer: Juli/August 3 Wochen
Weihnachten/Neujahr: siehe Homepage
- Platzangebot** R: 36, S1: 20, G: 40, K: 15
- Preise** L: ab 38.–
- Lage** Am Fusse der Rüdlinger Rebberge, 10 Gehminuten zum Rhein
- Ambiente** 500-jähriges, komplett restauriertes Gasthaus mit wunderschöner Gaststube
Seminarräume ab 4–24 Personen inklusive Business-Lunch buchbar.
- Küche** Baija Moser-Aboutaid
- Spezialitäten** Süsswasserfisch, gebacken und gedämpft «Hausart»



Samnaun-Ravaisch

Familie Homann
Ravaisch Strasse 12
7563 Samnaun-Ravaisch
Tel. 081 861 91 91
info@hotel-homann.ch
www.hotel-homann.ch

Das Homann

 Auszeichnung seit 2000

 30 Zimmer

 40  

Öffnungszeiten Mittwoch bis Sonntag nur abends geöffnet
Montag und Dienstag geschlossen

Betriebsferien Siehe Homepage

Platzangebot R: 15, S: 60, T: 15, WK: 8

Preise L: 29.–, M: 149.–, à la carte: 149.–/212.–

Lage Ruhig und sonnig liegt Das Homann nur 5 Minuten von der Talstation der Luftseilbahn zu Fuss, die Skiabfahrt endet 200 m vom Hotel entfernt.

Ambiente Im Hotel und Restaurant gemütliches Ambiente. Homann-Gäste erwartet sowohl als Besucher des À-la-Carte-Restaurants als auch im Rahmen der Halbpension im Hotel, ein kulinarisches Erlebnis.

Küche Daniel und Horst Homann

Spezialitäten 4- bis 7-Gang-Überraschungsmenu mit Weinbegleitung.
Das gesamte Angebot an Süsswasser-/Meeresfischen und Krustentieren kann nicht immer angeboten werden.



Sax

Jim Billet und Thomas Dolp
Gaditsch 1
9468 Sax
Tel. 081 599 48 46
info@schloesslisax.com
www.schloesslisax.com

Schössli Sax

Auszeichnung seit 2019

 9 Zimmer

 10  

Öffnungszeiten Mittwoch bis Samstag 11.00–14.00 Uhr und 17.00–23.00 Uhr

Sonntag 11.00–21.00 Uhr

Erster Sonntag im Monat geschlossen

Montag und Dienstag geschlossen

Betriebsferien Siehe Homepage

Platzangebot R: 50, S: 80, G: 50

Preise L: 38.–, M: 79.–, à la carte: 25.–/54.–

Lage Ländlich gelegen im schönen St. Galler Rheintal.
Direkt neben der Bushaltestelle Post-Sax.

Ambiente Erleben Sie einen gelungenen Abend in unserem Restaurant.
Dort zaubern wir frische und saisonale Speisen auf Ihren Teller
und erfreuen Sie mit ausgewählten Weinen.

Küche Jim Billet

Spezialitäten Frische und saisonale Küche



Schaffhausen

Lorenz Messoria
Rheinholdenstrasse 8
8200 Schaffhausen
Tel. 052 533 55 33
info@sommerlust.ch
www.sommerlust.ch

Villa Sommerlust

 Auszeichnung seit 2015



- Öffnungszeiten** Sonntag geschlossen
- Betriebsferien**
- Platzangebot** R: 35, S: 90, G: 40, WG: 60
- Preise** L: 49.–, BL: 59.–, M: 108.–, à la carte: 28.–/69.–
- Lage** Biedermeier-Villa mit wunderschönem Garten am Rhein in Schaffhausen
- Ambiente** Gehoben, elegant und hochwertig
- Küche** Dan Rodriguez Zaugg und Alejandro Perez Polo
- Spezialitäten** Süsswasserfische, regional angepasst zubereitet und Salzwasserfische



Schaffhausen

Fabrice & Heidi Bischoff
Herrenacker 11
8200 Schaffhausen
Tel. 052 625 47 67
info@wirtschaft-frieden.ch
www.wirtschaft-frieden.ch

Wirtschaft zum Frieden

Auszeichnung seit 2019



- Öffnungszeiten** Montag und Sonntag geschlossen
- Betriebsferien** Weihnachten-Neujahr geschlossen. Eine Woche im Februar und drei Wochen im Juli. Genaue Angaben siehe Homepage.
- Platzangebot** R: 80, S: 70, G: 45
- Preise** L: 20.50, BL: 30: M: 79.–, à la carte: 38.–/52.–
- Lage** Das Haus liegt am Herrenacker, einem der grössten freien Plätze in der Schweiz.
Der Herrenacker wurde 2007 neu renoviert. Wir sind 5 Gehminuten vom Bahnhof entfernt und unter dem Platz befindet sich ein öffentliches Parkhaus.
- Ambiente** Der Frieden ist wohl das älteste Restaurant der Stadt, das noch so existiert. Das Haus wurde 1445 erbaut und es ist bekannt, dass bereits ab Ende des 15. Jahrhunderts im Erdgeschoss gegessen wurde.
Jeder der verschiedenen Räume ist stilvoll eingerichtet. Es bietet Platz für Business-Gäste, Gruppen, Vereine, Private oder Familienfeiern.
- Küche** Fabrice Bischoff
- Spezialitäten** Eglifilet nach Müllerinnenart an einer Butterzitrone-Sauce, Salzkartoffeln und Gemüse
Schmorgerichte (z. B. geschmorte Kalbskopfbäggli)
Fois Gras maison

**Schlatt**

Kundelfingerhof 4
 8252 Schlatt
 Tel. 052 657 11 22
 restaurant@kundelfingerhof.ch
 www.kundelfingerhof.ch/restaurant

Restaurant Kundelfingerhof

 Auszeichnung seit 2015

P 50 | 3 Elektroladestationen | 3 Carparkplätze  

- Öffnungszeiten** Siehe Homepage
 Montag und Dienstag geschlossen
 In Absprache für grosse Gruppen geöffnet
- Betriebsferien** Siehe Homepage
- Platzangebot** R: 60, S: 30, G: 90, Bankettsaal bis 140
- Preise** À la carte: 9.–/60.–, Menus um 90.–
- Lage** Der Quellpark Kundelfingerhof liegt an der Strecke Schaffhausen – Stein am Rhein, 4 km vor Diessenhofen, eingebettet am Waldrand etwas abseits der Hauptstrasse. Das Restaurant ist ein Teil der idyllisch gelegenen Hofanlage.
- Ambiente** Die rustikalen Räume des früheren Pferde- und Rinderstalls, in einem eleganten Ambiente, machen den Aufenthalt zu einem besonderen Erlebnis. In der idyllischen Gartenwirtschaft, mit Blick auf die Teiche, kann man die Seele baumeln lassen. Dazu geniesst man am besten frischen Fisch aus hofeigener Zucht.
- Küche** Marcel Gisler
- Spezialitäten** Wir sorgen mit höchster Qualität, frischen, regionalen und saisonalen Zutaten für feinsten Essgenuss. Inspiriert durch Spezialitäten rund um den Globus, geniessen Sie bei uns Leckerbissen von Regenbogenforelle und Lachsforelle aus eigener Quellwasser-Zucht. Unsere Getränkekarte bietet auserlesene Weine und Getränke von nah und fern.



Schwarzsee

Hans & Sofija Jungo
Gassera 1
1716 Schwarzsee
Tel. 026 412 00 27
info@schwarzseestaern.ch
www.schwarzseestaern.ch

Restaurant SchwarzseeStärn

Auszeichnung seit 2023

P 30 gebührenpflichtig   

- Öffnungszeiten** Dienstag, Mittwoch und Donnerstag geschlossen
- Betriebsferien**
- Platzangebot** R: 35, S: 35, T: 40, G: 20, P: 2×6, K: 15–20
- Preise** À la carte ab 34.50, Degu-Menu 5-Gänge ab 105.–
- Lage** Direkt am traumhaften Schwarzsee. 28 km ab Autobahnausfahrt Düdingen A12.
- Ambiente** Heimeliges, modernes und sehr gepflegtes Ambiente im 2007 neu gebauten Restaurant mit viel Charme und Holz.
- Küche** Hans Jungo und Söhne
- Spezialitäten** Saibling, Eglifilets, Rauchlachs, Rindsfilet, Tatar, Kalbskotlett und Degustationsmenu.
Spezialwochen: Wildzeit



Schwendi

Esther Gmür
Weisstannenstrasse 147
7325 Schwendi
Tel. 081 723 54 22
kontakt@forellenzucht-weisstannen.ch
www.forellenzucht-weisstannen.ch

Restaurant Fischerstübli

Auszeichnung seit 2008

P 25 

Öffnungszeiten Mittwoch bis Sonntag. Reservation erforderlich.
Montag und Dienstag geschlossen

Betriebsferien

Platzangebot R: 25, S: 60, G: 85

Preise À la carte: 16.50/59.–

Lage In schönster Natur im Weisstannental oberhalb Mels/Sargans

Ambiente Heimeliges Fischerstübli, gediegener Speisesaal mit Holzfeuer,
sehr gemütlich

Küche

Spezialitäten Kaltgeräuchte Forellenfilets aus hauseigener Räucherei,
Forellenleberli, Fischfondue im Mongolentopf, Graved Forelle,
Saiblingsfilet an Safransauce, Tagliolini con tartufo,
Fische aus eigener Zucht



Schwyz

Adelina Palushaj
Riedstrasse 3
6430 Schwyz
Tel. 041 811 1066
info@schwyzer-stubli.ch
www.schwyzer-stubli.ch

Gasthaus Schwyzer Stubli

Auszeichnung seit 2021

P Parkhaus «Hofmatt» und beim Hauptplatz öffentliche Parkplätze   

Öffnungszeiten Dienstag bis Freitag: 11.00–14.00 Uhr / 18.00–24.00 Uhr
Samstag: 18.00–24.00 Uhr
Sonntag und Montag geschlossen

Betriebsferien Werden auf unserer Homepage veröffentlicht

Platzangebot R: 34, S: 28/20, G: 40

Preise L: 22.–50.–, M: 80.–, à la carte: 26.–/56.–

Lage Mitten im Dorfkern von Schwyz, unweit der Pfarrkirche. Von dort aus ist das Restaurant zu Fuss innert 3 Minuten zu erreichen.

Ambiente Historisches, kleines Gasthaus mit 500-jährigen Grundmauern. Die Wandmalereien mit historischen Ansichten von Schwyz prägen die charmante Gaststube. Ein helles Bankett-Säali, eine Zigarrenlounge mit schöner Whisky-Auswahl und eine lauschige Gartenlaube ergänzen das Platzangebot.

Küche Michael Latz und Team

Spezialitäten Saisonale und regionale Spezialitäten
Verschiedene Fische aus Aquakulturen Schwyz und Uri
Fonduehüttli für bis zu 10 Personen (jeweils November bis März)



Seengen

Luzia Finazzi
Boniswilerstrasse 17
5707 Seengen
Tel. 062 777 11 14
info@hallwylseengen.ch
www.hallwylseengen.ch

Hotel-Speiserestaurant Hallwyl

Auszeichnung seit 2014

 8 Zimmer

 32    

Öffnungszeiten Täglich geöffnet

Betriebsferien

Platzangebot R: 45, S: 45, S: 60, T: 70

Preise À la carte: 24.–/60.–

Lage Liegt zwischen Boniswil und Seengen in der Nähe Schloss Hallwyl.

Ambiente Im gemütlichen Speiserestaurant ist der Anspruch unseres Teams, Bestes zu leisten. Eine erstklassige und professionelle Küche mit kreativem und hohem Anspruch. Marktfrische Ausgangsprodukte. Nach Möglichkeit aus der Region. Liebe zum Detail, perfektes Arrangement.

Küche Claudio Leemann und Paul Kliche mit Team

Spezialitäten Saisonale Fische vom Hallwilersee



Solothurn

Claudia Vogl und Martin Elschner
Hauptstrasse 64
4500 Solothurn
Tel. 032 625 10 10
info@lacouronne-solothurn.ch
www.lacouronne-solothurn.ch

La Couronne Hotel Restaurant

Auszeichnung seit 2019

 37 Zimmer



Öffnungszeiten Siehe Homepage

Betriebsferien

Platzangebot R: 90, S: 180, G: 60, T: 60

Preise L: 2-Gang: 29.–, 3-Gang: 37.–, BL: 59.–, M: 79.–,
à la carte: 29.–/54.–

Lage Das 4-Sterne-Boutiquehotel im Herzen der Altstadt ist seit Mai 2017 nach einer umfassenden Sanierung neu eröffnet. Die illustre Vergangenheit wird mit den Annehmlichkeiten eines 4-Sterne-Hauses mit privatem Flair in die heutige Zeit überführt. Das Haus verbindet die Geschichte des zweitältesten Hotels der Schweiz mit dem Charme eines Boutiquehotels für Business- und Freizeitreisende. Zu uns gehören 37 Zimmer, ein Stadtristorant, eine unkomplizierte Bar à vin und der grosse Festsaal.

Ambiente Lassen Sie sich vom französischen Charme inmitten modern inszeniertem Interieur inspirieren. Wir servieren französische Klassiker in neuem Gewand, frische und regionale Produkte unserer langjährigen Partner, leichte, unkomplizierte Menus für anspruchsvolle, unkonventionelle und traditionelle Geniesser.

Küche Martin Elschner

Spezialitäten Cotriade La Couronne, Moules, Hummerbisque, Fisch vom Green Egg Grill, à la carte (Fisch) wird nur abends angeboten. Wir bieten unter der Woche ein 2- oder 3-Gang-Menü an, dort hat es immer ein Fischgericht dabei.



Spiez

Patrick Jäger
Seestrasse 58
3700 Spiez
Tel. 033 655 9900
welcome@eden-spiez.ch
www.eden-spiez.ch

Hotel Eden Spiez (Restaurant Belle Epoque)

Auszeichnung seit 2014

 45 Zimmer

 56    

Öffnungszeiten Täglich geöffnet: 11.30–14.00 Uhr und 18.30–22.00 Uhr

Betriebsferien

Platzangebot R: 58, S: 120, T: 36, WG: 20

Preise L: 32.–, M: 75.–, à la carte: 32.–/60.–

Lage Das Hotel Eden Spiez liegt auf einer Sonnenterrasse über der Spiezer Bucht. Ca. 10 Gehminuten vom Bahnhof, 5 Autominuten von der Autobahn entfernt. Mit Blick auf das pittoreske Schloss Spiez, den Thunersee und die Bergwelt des Berner Oberlandes.

Ambiente Im klassisch, eleganten Jugendstilrestaurant wird eine gepflegte Gastlichkeit zelebriert. Ob zum gediegenen Mittagessen in exklusiver Atmosphäre oder abends zum verträumten Dinner bei Kerzenschein. Das «Belle Epoque» ist das stilvolle Restaurant. Die Bistro-Bar, die Veranda mit Seeterrasse sowie die Smokers-Lounge runden das gastronomische Angebot ab.

Küche Martin Strehle und sein Team

Spezialitäten In unserem Hotel arbeiten wir stolz mit lokalen Lieferanten zusammen, um hochwertigen Schweizer Lachs und regionale Fische anzubieten. Wir setzen auf regionale Produkte für ein authentisches Erlebnis. Unsere exklusive Vinothek bietet Weine, die perfekt zu unseren Gerichten passen. Wir sind stolz auf unseren aussergewöhnlichen Service, der Ihren Aufenthalt angenehm und unvergesslich macht.



St. Gallen

Ali Koltan
Brauerstrasse 27
9000 St. Gallen
Tel. 071 245 19 10
info@restaurant-blume-sg.ch
www.restaurant-blume-sg.ch

Restaurant Blume

Auszeichnung seit 2017

 7 Zimmer

 11  

Öffnungszeiten Sonntag und Feiertage geschlossen

Betriebsferien Zwei Wochen Juli und August

Platzangebot R: 40, S: 20, T: 30

Preise L: ab 19.50, BL: 42.–, M: ab 44.–, à la carte: 18.50/52.–

Lage An ruhiger Quartierstrasse im Osten von St. Gallen

Ambiente Sehr gepflegtes, helles, gemütliches und zeitlos, modernes Speiserestaurant mit grosser Terrasse vor dem Restaurant. Der Familienbetrieb pflegt die sprichwörtliche Gastlichkeit.

Küche Rosa Koltan

Spezialitäten Gebratene Saiblingsfilets und Hechtfilets – wenn verfügbar aus dem Bodensee. Saisonal frische See- und Meeresfische. Reduziertes Fischangebot am Mittag und in den Spezialitätenwochen.



Stäfa

Patricia & Cäsar Meyer
Seestrasse 37
8712 Stäfa
Tel. 043 477 10 10
reservation@sonnestaefa.ch
www.sonnestaefa.ch

Gasthof zur Sonne

Auszeichnung seit 2003

 11 Zimmer

- Öffnungszeiten** Sonntag und Montag geschlossen (für Anlässe offen)
- Betriebsferien** Siehe Homepage
- Platzangebot** R: 45, S: 30, T: 24
- Preise** BL: 46.50, M: 92.–, à la carte: 36.–/62.–
- Lage** Gegenüber der Oetiker Haab in Stäfa, direkt an der Seestrasse mit schöner Aussicht auf See und Berge.
- Ambiente** Über 500-jähriger Gasthof mit viel Geschichte. Gemütliche Stübli zum Geniessen und Feiern sowie eine Terrasse mit Blick auf den Zürichsee und die Berge. Das denkmalgeschützte Haus wurde in den letzten Jahren mit viel Liebe zum Detail sorgfältig renoviert.
- Küche** Cäsar Meyer mit seinem Team
- Spezialitäten** Die Zürichsee-Fische gefangen von Sämi Weidmann, werden mit modernsten Kochtechniken oder auf bewährte Art nach Vaters Rezepten zubereitet. Auf der Speisekarte finden sich nebst dem Altbekannten auch Spezialitäten wie gebratene Fischleber, Alet-Salat, Hecht-Bottarga, Krebs-Bisque und vieles mehr.



Stansstad

Wolfgang Gehrig
Dorfplatz 5
6362 Stansstad
Tel. 041 6182323
hotel@winkelried.ch
www.winkelried.ch

Hotel Winkelried

 Auszeichnung seit 2010

 29 Zimmer



Öffnungszeiten Siehe Homepage

Betriebsferien Siehe Homepage

Platzangebot R: 50, S: 120, T: 400

Preise L: 20.–, BL: 28.–, M: 52.–, à la carte: 15.–/49.–
(keine Postcard)

Lage Direkt am Vierwaldstättersee, inmitten einer zauberhaften Landschaft, laden wir Sie zum Geniessen und Verweilen ein. Umgeben von bekannten Bergen wie Pilatus, Titlis, Stanserhorn, Rigi und Bürgenstock befindet sich unser Hotel unmittelbar neben der Schiffsanlegestelle der Kursschiffahrt – ideal also, um die schönsten Ausflugsziele und berühmtesten Sehenswürdigkeiten der Innerschweiz mit kurzen Anfahrtswegen zu erreichen. Ein Strandbad mit geheiztem Pool, Sand-Tennisplätze, kilometerlange Spazierwege entlang dem See, am anderen Ufer die attraktive Stadt Luzern – alles in nächster Nähe.

Ambiente Klassisch-traditionelles Restaurant mit Seeblick, rustikales Winkelried-Stübli

Küche Oliver Bark und Brigade

Spezialitäten Felchenfilets Luzerner-Art, Balchen im Dezember, Hecht im Sommer, Österreich zu Gast im Februar



Stein am Rhein

Max Schwegler mit Schwester Doris
Rhigass 8
8260 Stein am Rhein
Tel. 052 741 21 44
rheinfels@bluewin.ch
www.rheinfels.ch

Hotel-Restaurant Rheinfels

Auszeichnung seit 1986

 17 Zimmer



- Öffnungszeiten** Mittwoch geschlossen, Juli und August täglich geöffnet
- Betriebsferien** Mitte Dezember bis Mitte März, genaue Angaben siehe Homepage
- Platzangebot** R: 120, S: 200, T: 120
- Preise** BL: 26.50, M: 65.–, à la carte: 26.50/45.–
- Lage** Direkt über dem Rhein. Zentrale Lage
- Ambiente** Historisches Gebäude aus dem 14. Jahrhundert mit viel Liebe und Erhalt der alten Bausubstanz umgebaut. Schöne Zimmer mit allem Komfort, grosse Rheinterrasse, Säle für jeden Anlass von 15–200 Personen
- Küche** Max Schwegler
- Spezialitäten** Staaner Fischtopf
Zanderfilet nach Rheinfelsart
Ganze Fische je nach Fang



Tägerwilen

Thomas & Karin Jucker
Hauptstrasse 96
8274 Tägerwilen
Tel. 071 669 11 68
info@juckers-hotel.ch
www.juckers-hotel.ch

JUCKER'S Boutique-Hotel u. Restaurant Linde

 Auszeichnung seit 2015

 15 Zimmer

 30   

Öffnungszeiten

Betriebsferien

Platzangebot R: 50, S: 60, T: 25

Preise L: 25.–, M: 58.–, à la carte: 26.–/58.–

Lage

Tägerwilen liegt am Seerhein, der den Obersee mit dem Untersee verbindet. In unmittelbarer Nachbarschaft liegen das malerische Städtchen Gottlieben und die Städte Kreuzlingen und Konstanz. Das Restaurant liegt im Dorfzentrum gegenüber der reformierten Kirche.

Ambiente

Stilvolles Ambiente mit warmen Farben, modern und gemütlich, angenehme Beleuchtung, mit Liebe zum Detail eingerichtet. Stübli: Charmant im Biedermeier-Stil.

Küche

Thomas Jucker

Spezialitäten

Fangfrische Fische je nach Markt aus dem See und dem Meer



Tarasp

Gian-Andrea, Daniela & Rudolf Pazeller
Sparsels
7553 Tarasp
Tel. 081 861 3060
chaste@schlosshoteltarasp.ch
www.schlosshoteltarasp.ch

Schlosshotel Chastè

Auszeichnung seit 1982

 18 Zimmer

 30  

Öffnungszeiten Montag und Dienstag À la carte geschlossen
Hotel-Restaurant mit Abendmenu an sieben Tagen geöffnet

Betriebsferien Ende März bis Ende Mai
Mitte Oktober bis Mitte Dezember

Platzangebot R: 20, S: 50, G: nur Hotelgäste, T: 20, P: 8

Preise L: 37.–, BL: 59.–, M: 95.–, à la carte: 15.–/72.–

Lage Von Zürich, St. Moritz oder Vereina-Tunnel auf der Hauptstrasse bis kurz vor Scuol, nach rechts über die grosse neue Brücke Richtung Tarasp-Vulpera abbiegen und ca. 3–4 km bis nach Tarasp/Sparsels fahren.

Ambiente Gemütliche Arvenstuben im Engadiner-Stil

Küche Andreas Heidenreich mit Team

Spezialitäten Hechtklösschen «Rudolfo» an Hummersauce (nur mittags)
Bouillabaisse Chastè mit Süsswasser- und Meeresfischen,
Knoblauchbaguette, Sauce Rouille



Teufen

Martin & Carol Aeschlimann und
Peter & Luzia Aeschlimann
Oberteufenstrasse 1
8428 Teufen
Tel. 044 865 4972
restaurant@wyberg.ch
www.wyberg.ch

Wirtshus zum Wyberg

Auszeichnung seit 2011

P 30   

Öffnungszeiten	Montag und Dienstag geschlossen
Betriebsferien	Ende Februar, Anfangs März zwei Wochen Ende Juli, Anfangs August drei Wochen
Platzangebot	R: 60, S: 40, T: 56, Seminarraum: 32
Preise	L: 17.50, BL: 45.–, M: 65.–, à la carte: 24.–/59.50
Lage	Am Fusse des Irchels, in einem kleinen Weinbauern-Dorf. Ländlich gelegen, jedoch Nähe Flughafen Zürich.
Ambiente	Gepflegtes Speiserestaurant im ehemaligen Bauernhaus
Küche	Martin Aeschlimann
Spezialitäten	Kombination von Fisch und Fleisch



Twann

Marc Aeschlimann
Moos 36
2513 Twann
Tel. 032 315 20 12
info@baeren-twann.ch
www.baeren-twann.ch

Hotel Bären

 Auszeichnung seit 1970

 14 Zimmer

 64  

Öffnungszeiten Montag bis Sonntag: 11.00–22.30 Uhr
Durchgehend warme Küche 11.30–20.30 Uhr

Betriebsferien

Platzangebot R: 66, G: 200, S: 20–350, T: 100, WK: 35

Preise L: 16.50, BL: 32.–, M: 36.–, à la carte: 7.50/49.50

Lage Das Hotel Bären liegt an den Gestaden des schönen Bielersees im gemütlichen Winzerdorf Twann. Auto: an der A5 Biel–Neuenburg gelegen, 10 km von Biel, 20 km von Neuenburg. Bahn: an der Zuglinie Biel–Neuenburg, nur 5 Min. vom Bahnhof entfernt.

Ambiente Bei uns dürfen Sie die schönsten Aussichten erwarten. Lassen Sie sich nach Herzenslust verwöhnen. Business like – oder ganz privat, solo, zu zweit oder in Scharen haben wir den passenden Raum, die gute Stube oder einen grossen Saal mit Charme und Ambiente für Sie. Gastgeber seit 1526. Familienbetrieb in der 4. Generation.

Küche Rafaël Antzlinger und Marc Aeschlimann mit Team

Spezialitäten Seit eh und je nach beliebter Art zubereitete Fische aus unseren Gewässern. Ganze Fische je nach Fang (Hecht, Egli, Zander, Seeforelle, Trüsche). Januar und Februar: Treberwurstplausch, Thai- und Grillbuffet. Siehe Homepage.

Unsere Küchenbrigade kombiniert saisonale Produkte, wenn immer möglich aus unserer Region, mit schmackhaften Erzeugnissen aus aller Welt.



Twann

Anna & Yvan Curovic
Dorfgrasse 19
2513 Twann
Tel. 032 315 11 61
info@alterschweizer.ch
www.alterschweizer.ch

Restaurant zum Alten Schweizer

Auszeichnung seit 2009

 2 Zimmer

 2 (nur für Hotelgäste)  

Öffnungszeiten Mittwoch und Donnerstag geschlossen

Betriebsferien Mitte Juli und Ende Dezember/Anfang Januar

Platzangebot R: 40, S: 40, T: 30

Preise L: 20.–, M: 18.–, à la carte: 11.–/45.–

Lage Mitten im historischen Dorfkern von Twann.
Umringt von alten Winzerhäusern.

Ambiente Erdgeschoss: rustikale, gemütliche Gaststube
1. Stock: gepflegtes Speisesäli
Im Sommer Terrasse vor dem Haus mit Blick auf die alten
Winzerhäuser

Küche Yvan Curovic, Patron

Spezialitäten Je nach Fang: Egli, Felchen, Hecht, Rotauge
Januar, Februar und März: Treberwurst
Saisonale Fisch-, Felchengerichte. Klassische Fischkarte
Oktober: Wildspezialitäten
November: Muschel- und Austerntagen



Ursernbach

Esther & Roger Duss
Hirsern 102
4937 Ursernbach
Tel. 062 965 32 56
info@hirsere.ch
www.hirsere.ch

Hirsere

Auszeichnung seit 1972

P 50   

- Öffnungszeiten** Dienstag und Mittwoch geschlossen
- Betriebsferien** Siehe Homepage
- Platzangebot** R: 30, S: 12 + 16 + 40, G: 60, WK: 20, Eventbereich: 180
- Preise** L: 15.50, BL: 50.–, M: 75.–, à la carte: 27.–/53.–
- Lage** Eingebettet in einem Seitental zwischen Langenthal und Huttwil liegt die Gemeinde Ursernbach, welche viel Sehenswertes zu bieten hat.
- Ambiente** Jeder Raum ist mit Liebe und Geschmack gestaltet. Sei es die gemütliche Gaststube oder die rustikalen Stübli, wo sich gepflegte Ambiente mit kulinarischen Genüssen paart. Eine herrliche Gartenterrasse unter schattigen Bäumen lädt im Sommer zum Verweilen ein. Als Bijou darf der historische Berner Spycher bezeichnet werden, idealer Treffpunkt für Apéros oder Sitzungen.
- Küche** Roger Duss, eidg. dipl. Küchenchef
- Spezialitäten** Saisonal wechselndes Angebot an Süß- und Salzwasserfischen, sowie Muscheln und Krustentieren.



Visp

Ibraim Salzmann und Olivier Imboden
Talstrasse 9
3930 Visp
Tel. 027 948 4030
info@staldbach.ch
www.staldbach.ch

Restaurant Staldbach

 Auszeichnung seit 2010

P 100   

Öffnungszeiten Täglich geöffnet 09.00–23.00 Uhr

Betriebsferien Erste Hälfte Januar

Platzangebot R: 70, S: 160, T: 70

Preise L: 25.–, BL: 72.–, à la carte: 19.–/51.–

Lage Am Fusse des höchsten Rebberges befindet sich das Gebiet «Staldbach». Es liegt am Eingang des Matter- bzw. Saasertals, ca. 2 km von Visp entfernt. Der Staldbach ist mit dem PW auf der Kantonsstrasse oder mit dem Postauto, ab Bahnhof Visp, in wenigen Minuten erreichbar. Auch ein Spaziergang über den eindrucklichen Planetenweg führt zu uns.

Ambiente Stilvoll, modern, angenehm
Bankettmöglichkeiten bis 120 Personen, Säle unterteilbar, auch für Seminare geeignet, entsprechende Infrastruktur (WLAN) vorhanden
Kinderfreundliches Restaurant mit grossem Spielplatz

Küche Ibraim Salzmann und sein Team

Spezialitäten Einheimische Fischspezialitäten
Mittags: Businesslunch auch als Fischmenu
Abends: Fischspezialitäten à la carte



Walchwil

Giorgio, Noémie und Anita Bernard
Dorfstrasse 1
6318 Walchwil
Tel. 041 759 0101
info@sternenwalchwil.com
www.sternenwalchwil.com

Restaurant Sternen

Auszeichnung seit 2021



Öffnungszeiten Mittwoch bis Samstag: 11.30–14.30 Uhr / 18.00–22.30 Uhr
Sonntag: 11.30–22.30 Uhr
Montag und Dienstag geschlossen

Betriebsferien

Platzangebot R: 30, S: 15, T: 30

Preise BL: 66.– (3-Gänge), M: 105.– (Abend-Menu: 4-Gänge)

Lage

Ambiente

In diesem ehrwürdigen Haus ist am 4. September 1969 die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch gegründet worden. Wir sind uns der historisch gewachsenen Tradition und Erfolgsgeschichte des Sternen bewusst und führen das Restaurant in eine neue kulinarische Ära. Eine Ära, die mit neuen Ideen den guten alten Sternen-Genuss wieder aufleben lässt.

Küche

Giorgio und Noémie Bernard

Spezialitäten

Unser Credo; frische Produkte aus der Region, mit Liebe verarbeitet.

In unserer Küche stellen wir alles selber her und verwenden keine Convenience-Produkte.

Im Sternen erwartet Sie eine geerdete Küche mit Raffinesse und Liebe zum Detail. Die regionalen und saisonalen Zutaten werden zu gradlinigen, eleganten und klassisch modernen Speisen veredelt. Hausgeräucherter Lachs, Surprise-Menu. Die Menukarten dienen als Musterbeispiel!



Walenstadt

Familie Ines & Marco Biasi
Seestrasse 104
8880 Walenstadt
Tel. 081 735 12 45
info@seehof-walenstadt.ch
www.seehof-walenstadt.ch

Hotel Seehof

Auszeichnung seit 2016

 25 Zimmer

 43   

Öffnungszeiten	Täglich geöffnet
Betriebsferien	3 Wochen im Januar
Platzangebot	R: 30+50, div. S: 20–180, G: 150, WG: 40, T: 150
Preise	L: 21.–, M: 55.–, à la carte: 20.–/75.–
Lage	Am See
Ambiente	Gemütlich elegant
Küche	Heini Bless
Spezialitäten	Fischplatte «Seehof» reich garniert ab 2 Personen. Verschiedene Sorten Fisch von See und Meer / verschiedene Zubereitungsarten. Knusperschiffli «Seehof» (Eglifilets, Zander, Shrimps, Calamares)



Weesen

Alain Koenig
Marktgasse 9
8872 Weesen
Tel. 055 616 16 08
welcome@fischerstubeweesen.ch
www.fischerstubeweesen.ch

Restaurant Fischerstube

Auszeichnung seit 2022



- Öffnungszeiten** Dienstag und Mittwoch geschlossen
- Betriebsferien**
- Platzangebot** R: 22, S: 16, S: 14, T: 30, WK: 10
- Preise** L. ab 59.–, M: ab 88.–, à la carte: 78.–
- Lage** An der Strasse nach Amden, etwas zurückgesetzt am Dorfplatz mit Sicht auf den Walensee
- Ambiente** Traditionsreiches Restaurant. Das gemütliche grüne Restaurant und das elegante Stübli überzeugen mit einer stilvollen Atmosphäre und Charme. Moderner und ungezwungener kann in unserer weissen Stube gegessen werden. Im Gewölbekeller bieten wir zudem ein exklusives und privates Erlebnis für bis zu 12 Personen an.
- Küche** Alain Koenig
- Spezialitäten** Regionale und nachhaltige Produkte. Vor allem einheimische Fische. Traditionell mit einem französischen Touch.



Weggis

TanJA Aebli & Hugo Lenzlinger
Friedheimweg 31
6353 Weggis
Tel. 041 390 11 81
info@hotel-friedheim.ch
www.hotel-friedheim.ch

Hotel Restaurant Friedheim

Auszeichnung seit 2023

 25 Zimmer

 50    

Öffnungszeiten Donnerstag bis Montag von 11.30 – 14.30 Uhr und
18.00 – 23.00 Uhr

Dienstag und Mittwoch Ruhetag

Betriebsferien Mitte Januar – Mitte März 2025
weitere Ferien siehe Homepage

Platzangebot R: 50, T: 50, K: 8

Preise 3-Gang-Menü ab Fr. 55.–

Lage Erhöhte Lage, sehr ruhig mit traumhafter Aussicht
Im Sommer Lido-Bushaltestelle

Ambiente Heimelig, modern und sehr gepflegt

Küche Hugo Lenzlinger

Spezialitäten Trüschen (auf Vorbestellung) Masu-Lachs, Zander auf
Gummelistunggis, gerolltes Kalbs-Cordonbleu, heimisches
Wild vom Rigi und Pilatus und vieles mehr



Weinfelden

Thomas Bodenmann
Rathausstrasse 8
8570 Weinfelden
Tel. 071 6225422
zumloewen@bluewin.ch

Wirtschaft zum Löwen

Auszeichnung seit 2016



Öffnungszeiten	09.00–14.30 Uhr und 17.00–24.00 Uhr Mittwoch und Donnerstag geschlossen
Betriebsferien	Drei Wochen im Sommer
Platzangebot	R: 40, S: 16–22, G: 40
Preise	L: ab 22.–, M: ab 64.–, à la carte: ab 36.–
Lage	Zentrumslage Bahnhof in 6 Minuten erreichbar
Ambiente	Wirtschaft: schöne alte Gaststube Bürgerstube: rustikal und hell (1. Stock) Ratsherrenstube: hell und elegant
Küche	Thomas Bodenmann
Spezialitäten	Fisch aus dem Bodensee Marktfrische Regionalküche



Wil

Andreas Bolakis
Obere Bahnhofstrasse 21
9500 Wil
Tel. 071 913 05 10
info@hotel-schwanen.ch
www.hotel-schwanen.ch

Restaurant swan21 (Hotel Schwanen Wil)

Auszeichnung seit 2021

 24 Zimmer

 16  

Öffnungszeiten Täglich geöffnet: 8.00–23.00 Uhr, Sonntag: 8.00–22.00 Uhr
Küchenzeiten: 11.30–13.30 Uhr und 18.00–21.30 Uhr

Betriebsferien

Platzangebot R: 40, S: 80, W: 20, T: 40

Preise L: ab Fr. 20.–, BL: 29.–, M: ab Fr. 48.– (3-Gänge),
à la carte: ab Fr. 22.–

Lage Zentral gelegen, 5 Fussminuten vom Bahnhof Wil entfernt
Ab Hauptbahnhof Zürich 47 Minuten, direkte Zugverbindung

Ambiente Lassen Sie sich von den saisonal wechselnden Gerichten verwöhnen. Runden Sie das kulinarische Erlebnis mit einem feinen Tropfen aus unserer reichhaltigen Weinkarte ab und geniessen Sie einen angenehmen Aufenthalt.

Küche Zoltan Krasznai und Team

Spezialitäten Mediterrane Küche gepaart mit Schweizer Klassikern
Bouillabaisse von Edelfischen, Fisch in Salzkruste, Business-Lunch mit Fisch, Bodensee-Fische (nach Verfügbarkeit), ganze Fische am Tisch filetiert
Hausgemachte Dessertkreationen



Zug

Zeno Friedli & Sibylle Leutwyler
Aegeristrasse 58
6300 Zug
Tel. 041 710 31 50
info@zenos.ch
www.zenos.ch

Zeno's Restaurant Rütli

Auszeichnung seit 2003

P 18  

Öffnungszeiten	Samstag, Sonntag und Feiertage geschlossen
Betriebsferien	Mitte Juli bis Mitte August
Platzangebot	R: 60, S: 30, T: 40
Preise	L: ab 19.50, M: ab 45.– (4-Gänge), à la carte: 20.–/54.–
Lage	Oberhalb Zug, Richtung Ägeri
Ambiente	Gemütliches Stadrestaurant zum Wohlfühlen Geeignet für Apéro, Bankett, Geburtstag, Familienfeier Themenwochen mit musikalischer Unterhaltung Gut bürgerliche, abwechslungsreiche und saisonale Küche
Küche	Zeno Friedli
Spezialitäten	Je nach Fang und Saison: frische Felchen-, Egli-, Zanderfilets oder Forellen aus dem Zuger-, Ägeri-, Zürich- oder Bodensee und im Dezember/Januar der bekannte Zugerrötel. «Zeno's» Fischplatte mit Variationen je nach Tagesfang und Meeresfrüchten Saisonale Spargel- und Wildspezialitäten Wir servieren Ihnen preiswerte Mittagsmenus, feine Snacks für den kleinen Hunger am Nachmittag und leckere Desserts. Mit Vorliebe verwenden wir saisonale und regionale Produkte. Auf der Weinkarte finden Sie den passenden Wein zu Ihrem Essen.



Zürich

Marco Gallozzi
Bahnhofstrasse 87/
Eingang Lintheschergasse
8001 Zürich
Tel. 044 227 76 21
bankett@hotelstgotthard.ch
www.hummerbar.ch

Hummer- und Austernbar im Hotel St. Gotthard

Auszeichnung seit 2018



Öffnungszeiten	Sonntag und Montag geschlossen Küche: 11.30–14.00 Uhr und 18.00–22.00 Uhr
Betriebsferien	Siehe Homepage
Platzangebot	R: 46 B: 16
Preise	L: 49.–, BL: 55.–, M: 75.–, à la carte: 18.–/89.–
Lage	Zentral, direkt am Hauptbahnhof/Bahnhofstrasse Parkhaus Globus/in der Nähe Parkhaus Urania
Ambiente	Französisch, traditionell, gemütlich, elegant, Weinbar
Küche	Arthur Hildt
Spezialitäten	International, Saisonkarte, Seafood, Austern, Caviar



Zürich

Ioannis Kapetanidis
Else-Züblin-Strasse 60
8047 Zürich
Tel. 044 980 0333
restaurant@ioannis-swiss.ch
www.ioannis-swiss.ch

IOANNIS Restaurant

Auszeichnung seit 2021



- Öffnungszeiten** Mittwoch bis Sonntag: 11.00–23.00 Uhr
Warme Küche 11.30–14.00 Uhr / 18.00–21.30 Uhr
Samstag/Sonntag durchgehend warme Küche 11.30–21.00 Uhr
Montag und Dienstag Ruhetag
Für Gruppen öffnen wir gerne auf Anfrage
- Betriebsferien** Werden via Homepage, Facebook und Instagram veröffentlicht
- Platzangebot** R: 120, S: 60, T: 80
- Preise** L: ab 29.–, BL: ab 35.–, M: ab 69.–, à la carte ab 38.–
- Lage** 17 Min. vom Hauptbahnhof Zürich entfernt. Tram 3 Richtung Albisrieden bis Haltestelle Zürich–Fellenbergstrasse. 10 Min. vom Bahnhof Altstetten, Bus Nr. 80 Richtung Zürich bis Haltestelle Albisriederdörfli und anschliessend 300 m Fussweg.
- Ambiente** Klassisches, modernes, warmes und stilvolles Ambiente
- Küche** Ioannis Kapetanidis
- Spezialitäten** Mediterrane und griechische Spezialitäten. Fisch aus den Regionen Mittelmeer, Ägäis, Ionische Inseln, Fleisch aus den Regionen Zürich und Aargau. Alles wird auf dem Holzkohlegrill zubereitet.



Zürich

Helmut Stadlober
Bahnhofplatz 7
8001 Zürich
Tel. 044 2188820
info@hotelschweizerhof.com
www.hotelschweizerhof.com/
gastronomie/la-soupiere

Restaurant LA SOUPIÈRE

Auszeichnung seit 2023

 95 Zimmer



Öffnungszeiten Siehe Homepage

Betriebsferien

Platzangebot 50

Preise L: ab 50.–, B: 50.–, 3-Gang-Menu ab 79.–, à la carte ab 50.–

Lage Direkt gegenüber dem Hauptbahnhof Zürich. Im 1. Stock des Hotel Schweizerhof

Ambiente Genuss auf höchstem Niveau. Im grosszügigen und eleganten Ambiente mittags und abends regionale und französische Spezialitäten: Feine Vorspeisen, frische Fischgerichte, verschiedene Grilladen, saisonale Menus und verführerische Desserts warten auf Sie.

Küche Martin Fencz

Spezialitäten Französische und regionale Spezialitäten



Zürich

João Jordão
Limmatquai 82
8001 Zürich
Tel. 044 262 9844
info@ristorante-bianchi.ch
www.ristorante-bianchi.ch

Ristorante Bianchi

Auszeichnung seit 2011



- Öffnungszeiten** Geschlossen während der Streetparade im August
25. Dezember und 1. Januar geschlossen
- Betriebsferien**
- Platzangebot** R: 65, T: 24, ab 1. November bis Februar, T: 12 mit Austernstand
- Preise** L1: 32.–, L2: 36.–, L3: 42.– (inkl. Suppe oder Salat),
à la carte: 21.–/78.–
- Lage** Am autofreien Limmatquai nahe Urania-Parking
- Ambiente** Stilvolles Stadrestaurant mit weiss gedeckten Tischen, warmes
heimeliges Ambiente mit Bildern zeitgenössischer Maler
- Küche** Lucio Paiano und Luigi D'Agostino
- Spezialitäten** Ganze Fische aus der Vitrine, ab 2 Personen: Wolfsbarsch,
Dorade und Steinbutt, in der Salzkruste vom Grill oder
aus dem Ofen
Bianchi Hit: Linguine mit Hummer, Wolfsbarschfilet an einer
Senfsauce oder gegrillter Krustentierteller



Zürich

Fabian Reinhardt
Münsterhof 8
8001 Zürich
Tel. 044 216 9966
reservation@zunfthaus-zur-waag.ch
www.zunfthaus-zur-waag.ch

Zunfthaus zur Waag

Auszeichnung seit 2024



Öffnungszeiten	Sonntag Ruhetag
Betriebsferien	Weihnachten/Neujahr im Sommer letzte Juli-, erste zwei August-Wochen
Platzangebot	R: 48, S: 15/60/120, G: 60
Preise	L: 46.–, BL: 69.–, M: 85.–, à la carte: ab 32.–
Lage	Münsterhof am Platz mitten in Zürich
Ambiente	gehoben, gut bürgerlich
Küche	Wojciech Grzejszczyk
Spezialitäten	Zürcher-Geschnetzeltes, Wiener Schnitzel, wechselnde Fischgerichte, häufig ganze Seesunge und Felchenfilets

nectaflo[®]

Tradition seit 1958

AUS LIEBE ZUM ECHTEN



**MANDELN IN ALLEN
VARIATIONEN**

welche Form auch
immer zu Ihrem
Fischgericht passt.

nectaflo.ch

BRESC

INSPIRE YOUR PASSION

WITH OUR LOVE
FOR TASTE



ENTDECKEN SIE DAS FRISCHE BRESC SORTIMENT

BRESC IST DER SPEZIALIST FÜR GEKÜHLTE, **FRISCHE KNOBLAUCH- UND KRÄUTERPRODUKTE** FÜR DIE PROFESSIONELLE KÜCHE. BRESC BIETET EIN BREITES SORTIMENT: VON KNOBLAUCH-PÜREES UND EINZELNEN KRÄUTERN BIS HIN ZU SCHMACKHAFTEN KRÄUTERMISCHUNGEN UND GEBRAUCHSFERTIGEN LÖSUNGEN. **REINE AROMEN UND FRISCHE ZUTATEN SIND DIE BASIS** ALLER BRESC-PRODUKTE. ALLES, WAS SIE HINZUFÜGEN, IST IHRE KREATIVITÄT! ERHÄLTlich BEI PRODEGA / TRANSGOURMET UND GEMÜSEHÄNDLER.

INSPIRE YOUR PASSION WITH OUR LOVE FOR TASTE!

RundumFisch AG

Fisch- u. Räuchertechnik
Grill u. BBQ



R. Fässler

Muschelbergweg 11
8852 Altendorf
Tel. 055 212 38 28
info@rundumfisch.ch

HELIA
SMOKER 



www.rundumfisch.ch

Die Berufsfischer und Aquakulturen in der Tafelgesellschaft

Die nachfolgend mit ihren Betrieben aufgeführten Berufsfischereien und Aquakulturen sind Mitglieder der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch. Sie bedienen und beliefern grösstenteils auch Privatkunden.

Les pêcheurs professionnels et les aquaculteurs du Poisson d'Or

Les pêcheurs professionnels mentionnés font partie de la Confrérie du Poisson d'Or, appartiennent à la catégorie de sociétaires pêcheurs professionnels. Ils servent et livrent aussi, pour la plupart, des clients privés.

Le pescatori professionisti e le acquaculture del Pesce d'Oro

Le pescatori professionisti e acquaculture elencati qui sotto con le loro imprese sono membri della Società Gastronomica del Pesce d'Oro. Per la maggior parte, servono e riforniscono anche clienti privati.



Austrasse 12, 8570 Weinfelden,
www.schweizerfisch.ch

Remo Grimm

Seestrasse 4a, 2576 Lüscherz
079 311 78 49, grimmfisch@bluewin.ch

Fischerei Sempachersee

Thomas und Andreas Hofer
Seehäusern 11, 6208 Oberkirch
thhofer@bluewin.ch

Ueli & Susanne Imhof

Kesswilerstrasse 3, 8592 Uttwil
078 639 15 95



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

CP 434, 2022 Bevaix, www.asa-sav.ch

Fischerei Arthur & Alice Zimmermann

Zugerstrasse 64, 8592 Walchwil
zimmermann.alice@bluewin.ch

Silvano & Sandra Solcà

Gässli 15, 2575 Gerolfingen
079 684 32 42,
fischerei-solca@bluewin.ch

Netz 1 Romandie



Pigrusa – Pisciculture de la Gruyère SA

Denis Pavlov

Chemin de la Pisciculture 7

1669 Neirivue

www.pisciculture-gruyere.ch

info@pisciculture-gruyere.ch

026 928 18 10

Öffnungszeiten

1. Mai bis 30. September

Montag bis Freitag:

7.30–12.00 Uhr, 13.00–17.30 Uhr

Samstag:

7.30–12.00, 13.00–17.00 Uhr

Sonntag:

9.30–17.30 Uhr



Guibert Piscicultures SA

Famille Guibert

021 964 37 53

www.guibertpiscicultures.ch

info@guibertpiscicultures.ch

Commercialisation

Pisciculture de Cornaux

1832 Chamby – Montreux

Elevage

Forellenzucht Giessenhof

3123 Belp – Berne

Netz 5 Bielersee/Solothurn



Fischzucht Gasthof zum Reh **Samuel Müller**

Hauptstrasse 20, 4715 Herbetswil SO
062 394 22 13

www.gasthof-reh.ch/fischzucht
gasthofreh@ggs.ch
Angeln und Fischverkauf nur während
den Restaurant-Öffnungszeiten.

Netz 6 Aare/Bern



Ambeiler Hof/Fischproduktion **vom Ämmitaler Heimat** **Matthias & Daria Widmer**

Busswil 252, 3412 Heimiswil
079 791 26 09, 034 424 02 03

info@ambeilers.ch
www.ambeilers.ch/fisch

Bestellungen
via Homepage

DRINKS



Dein Partner
für Genuss
und Qualität.



ERFAHRE
MEHR!



Netz 6 Aare/Bern



Rubigenhof Fischzucht AG

Alte Belpstrasse 5
3113 Rubigen bei Bern
031 720 55 55
info@rubigenhof-fischzucht.ch
www.rubigenhof-fischzucht.ch

Verkaufszeiten

Mittwoch: 9.00–17.00 Uhr
Donnerstag, Freitag: 9.00–18.00 Uhr
Samstag: 9.00–12.00 Uhr

Netz 7 Berner Oberland



Tropenhaus Frutigen

Tobias Felix

Tropenhausweg 1, 3714 Frutigen
033 672 11 44
www.tropenhaus-frutigen.ch
info@tropenhaus-frutigen.ch

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Sonntag:
10.00–17.30 Uhr

EMOTIONALE GENUSSMOMENTE



KENNENLERN- ANGEBOT:

50 g Oona Caviar N°103 –
traditionnel

CHF 99 statt CHF 139*

Promocode: **GF_Guide25**

* Angebot gültig bis 31.12.25

**OO
OC**
OONA 
CAVIAR

**ECHTER SCHWEIZER
ALPEN KAVIAR**

REIN. NATÜRLICH.
NACHHALTIG.

Jetzt bestellen per Mail oder
Telefon beim

Oona Sales Office:

Tel: +41 33 672 11 47

sales@oona-caviar.ch

oona-caviar.ch/shop

Netz 8 Basel und Umgebung



SwissShrimp AG

Salzweg 6, 4310 Rheinfelden

061 551 20 02

www.swissshrimp.ch

bs@swissshrimp.ch

Lieferungen

Dienstag, Donnerstag

Bezugsquellen

Webshop



Premium-Zander

Familie Weiersmüller

Stefan Weiersmüller

Schöneegg, 4322 Mumpf

078 666 51 93

www.premium-zander.ch

stefanweiersmueller@gmx.ch

EXTRA STARKE ERFRISCHUNG



FISHERMAN'S FRIEND

#SindSieZuStark?

Netz 8 Basel und Umgebung



Zeglinger Zander – AUS RICKEN- BACHERS AQUAKULTUR

Marisa & Reto Rickenbacher

Häusermattstrasse 7, 4495 Zeglingen

079 727 84 32

www.zeglingerzander.ch

kontakt@zeglingerzander.ch

Netz 9 Aargau/Luzerner Hinterland



Fischerei Delphin

Ernst Fischer

Delphinstrasse 26

5616 Meisterschwanden

056 676 66 83 (Fax: 056 676 66 84)

www.hotel-delphin.ch/fischerei.php

info@hotel-delphin.ch

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag:

10.00–16.00 Uhr

Netz 9 Aargau/Luzerner Hinterland



Freiämterlachs WG Technik GmbH

Simon Kunz

Bullenbergstrasse 6, 5610 Wohlen

078 833 64 00, 056 667 37 10

www.freiaemterlachs.ch

info@freiaemterlachs.ch

Öffnungszeiten

März bis Oktober: Dienstag bis Freitag: 9.00–11.30 Uhr, 14.00–18.30 Uhr
Samstag: 9.00–15.00 Uhr durchgehend

November bis Februar:

Dienstag bis Freitag: 9.00–11.30 Uhr,
14.00–17.00 Uhr
Samstag: 9.00–12.00 Uhr



Seefischerei Zwimpfer GmbH

Hans-Ueli Zwimpfer

Kornfeldstrasse 1a

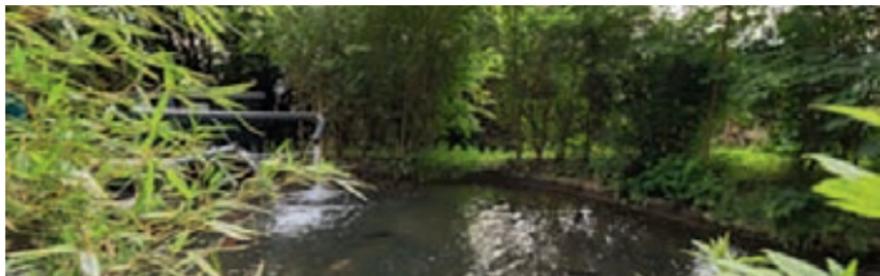
6210 Sursee

041 460 12 22

www.seefischereizwimpfer.ch

hans-ueli@seefischereizwimpfer.ch

Netz 9 Aargau/Luzerner Hinterland



Grotto-Forellen GmbH **Marcel & Christa Bühler**

Hauptstrasse 21, 6277 Kleinwangen

078 788 69 77

www.grotto-forellen.ch

info@grotto-forellen.ch

Verkaufszeiten

Wir verkaufen an verschiedenen Verkaufsstellen, siehe unsere Webseite. Natürlich ist die gesamte Produktpalette auch bei uns direkt erhältlich, jedoch nur nach telefonischer Anmeldung!

Dank unserem speziellen Räucherverfahren sind unsere geräuchten Forellenfilets 2 Monate im Kühlschrank haltbar.

REISMÜHLE 
NUTREX

Unser hochwertiger Essig, in der Schweiz produziert, überzeugt durch beste Qualität und praktische Gebindegrößen - ideal für Ihren Küchenbedarf.



www.reismuehle-nutrex.ch

Netz 13 Zürich/Thur



Zueriseefisch GmbH

Adrian Gerny

Alte Landstrasse 123, 8800 Thalwil

Fischverarbeitung/Abholung

Seestrasse 559, 8038 Zürich

079 472 76 09

www.zueriseefisch.ch

info@zueriseefisch.ch



Localfish AG

Thomas Adler

Industriestrasse 14, 8197 Rafz

076 387 00 78, 044 545 54 88

www.localfish.ch

info@localfish.ch

Unsere lokalen Produkte

Egli, Zander und Wels sind erhältlich unter bestellung@localfish.ch

oder im Onlineshop: www.localfish.ch

Standorte

Schachenweg 24, 3250 Lyss

Industriestrasse 14, 8197 Rafz

Espenstrasse 1, 9220 Bischofszell

Netz 14 Zürichsee/Oberland



Fischerei Braschler

Andreas Braschler

Hurdnerstrasse 145, 8640 Hurden

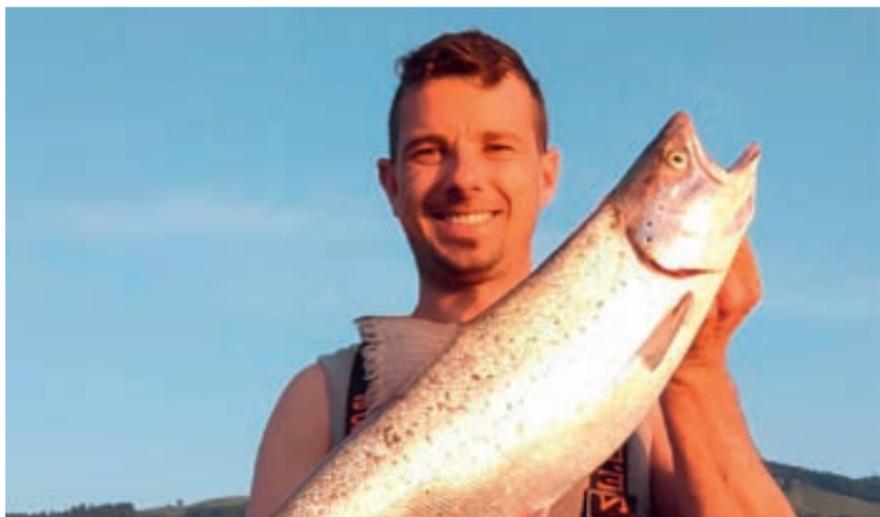
055 410 23 68, 079 205 82 45

info@fischerei-braschler.ch

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag:

8.00–12.00 Uhr



Weber Fischerei GmbH

André Züger und Michel Weber

Hurdnerstrasse 120, 8640 Hurden

055 410 34 06, 076 456 06 07

weberfischereigmbh@sunrise.ch

GLUSCHT
AUF HEIMAT?
WIR
AUCH.



perfekt für jede
Gastroküche



Der Schweizer Frischkäse
nach Familienrezept.



Netz 15 Schaffhausen/Rhein



Quellpark Kundelfingerhof Fischzucht & Manufaktur

Kundelfingerhof
8252 Schlatt TG
052 646 06 06
www.fischzucht.ch
info@kundelfingerhof.ch

Verkaufszeiten

Unser Hofladen ist das ganze Jahr, von Montag – Freitag, rund um die Uhr geöffnet. In unserem Hofladen bieten wir frische Fischspezialitäten aus eigener Quellwasserzucht sowie eine breite Auswahl regionaler Produkte an. Mit einer Verkaufsfläche von rund 180 m² und dem Selbstbedienungsprinzip bieten wir Ihnen rund um die Uhr ein unvergessliches Einkaufserlebnis. Sie können unsere Köstlichkeiten auch online bestellen: www.hofladen-liebe.ch Wir freuen uns, Sie auf unserem Hof begrüßen zu dürfen – ob persönlich oder virtuell.

Netz 16 Unterer Bodensee/Thurgau



Fischerei Reto Leuch Reto Leuch

Felchengass 5, 8597 Landschlacht
071 695 14 34
www.fischerei-leuch.ch
fischerei.leuch@bluewin.ch

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag:
9.00–11.00 Uhr, 17.00–18.30 Uhr
Samstag: 9.00–11.00 Uhr



G A R A G E
GRÜNIG



↓ Bielstrasse 27, 031 868 09 90



↑ Bernstrasse 116
031 868 11 61
carrosserie-gruenig.ch



↑ Bielstrasse 14, 031 868 06 26

SKODA
Service

Wir sorgen für Ihre **Mobilität.**

Direkt in Münchenbuchsee für Sie da.

garage-gruenig.ch

Netz 18 Sihlsee/Walensee



Zahner Fischhandel

Bernhard Zahner

Hof 15, 8737 Gommiswald

055 280 17 55

www.frisch-fisch.ch

info@frisch-fisch.ch

Netz 21 Tessin



Swiss Alpine Fish AG/ **SWISS LACHS**

Ronald Herculeijns

Camp di Polac, 6558 Lostallo

www.swisslachs.ch

info@swisslachs.ch

091 291 01 01

Verkaufszeiten Shop Lostallo

Täglich geöffnet Montag bis Sonntag

10.00–18.00 Uhr

Online-Shop: Lachsdelikatessen einfach
und bequem nach Hause bestellen

www.swisslachs.ch/shop

Vorsteherchaft Conseil prévôtal Consiglio Direttivo

Tafelmeister Maître-Prévôt Gran Maestro	Hansjürg Gugger tafelmeister@goldenerfisch.ch	079 214 47 50
Vize-Tafelmeister Vice Maître-Prévôt Vice Gran Maestro	Willi Keller willi.keller@goldenerfisch.ch	079 200 33 20
Tafelherren/Tafeldame Prévôts Maestri della tavola	Andreas Braschler berufsfischer@goldenerfisch.ch	079 205 82 45
	Arthur Eikel arthur.eikel@goldenerfisch.ch Beisitzer	078 626 20 49
	Martin Immenhauser gastrovertreter@goldenerfisch.ch	079 473 53 51
	Bruno Keist testwesen@goldenerfisch.ch	079 409 63 86
	Chantal Knibiehler chantal.knibiehler@goldenerfisch.ch Finanzen	076 365 98 80
	Markus Krüger internet@goldenerfisch.ch	078 703 54 17
	Oskar Müller beisitzer@goldenerfisch.ch	061 851 37 04 079 677 31 92
	vakant werbung@goldenerfisch.ch	



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

Geschäftsstelle / Administration générale / Amministrazione generale

Geschäftsstelle	Rita Gugger	079 706 50 19
Administration	Andrea Dängeli	079 374 10 98
Amministrazione	Hauptstrasse 13, 3303 Zuzwil info@goldenerfisch.ch	

Printmedien / Médias imprimés / Media stampata (Zeitschrift, Guide Fischelin, Jubiläums-Booklet)

Redaktion	Andrea Dängeli	079 374 10 98
Rédaction	Rita Gugger	079 706 50 19
Redazione	redaktion@goldenerfisch.ch Hauptstrasse 13, 3303 Zuzwil	

Druck	AVD GOLDACH AG	071 844 94 44
Imprimerie	www.avd.ch	
Stampa	info@avd.ch	

Homepage	www.goldenerfisch.ch	
Social Media	 Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch  tafelges_zum_goldenen_fisch	

Ehrenfische / Membres d'honneurs / Membri onorari

Präsident	Urs Neher	078 778 77 10
Président	urs.neher@gmail.com	
Presidente		

Kontrollstelle / Vérificateurs des comptes / Ufficio di revisione

Revision	Ruth Hunn-Leserf	076 402 46 60
Organe de révision	ruth.hunn@sunrise.ch	
Revisori dei conti	Peter Jost	079 445 79 30
	peterjost@bluewin.ch	

TWININGS®



Verwöhnen Sie Ihre Sinne
TWININGS PLATINUM TEES



Mit viel Flair und über 300-jähriger Expertise haben unsere Twinings Master Blenders mit der Platinum-Kollektion erstklassige, delikate Teemischungen geschaffen. Edelste, grossblättrige Tees entfalten ihr Aroma in seidig glänzenden, biologisch abbaubaren Pyramidenbeuteln.

*Entdecken Sie unser Twinings
Platinum Gastro Konzept*



Zwei unserer
acht delikatsten
Platinum Sorten.



Berry Blush
INFUSION



Medley of Mint
INFUSION

Netzmeister und Vize-Netzmeister

Maîtres de filet et Vice-Maîtres de filet

Capi-Rete e Vice Capi-Rete

1 Romandie	Netzmeister Christian Dubugnon cdubugnon@gmail.com	079 386 37 82
2 Rhône/Rottu	Netzmeister Herbert Heldner heldner.herbert@bluewin.ch	079 220 38 59
	Vize-Netzmeister René Meichtry gitscho@ultraweb.ch	079 794 73 34
4 Fribourg/Freiburg	Netzmeister Christian Dubugnon cdubugnon@gmail.com	079 386 37 82
	Vize-Netzmeister vakant	
5 Bielersee/Solothurn	Netzmeister Daniel Karrer daniel.karrer@outlook.com	078 690 28 17
	Vize-Netzmeisterin Franziska Oetiker franziska.oetiker@bluewin.ch	079 612 77 87
6 Aare/Bern	Netzmeister Beat F. Hostettler b.f.hostettler@bluewin.ch	079 464 91 50
	Vize-Netzmeisterin Danielle Blöchlinger r.d.bloechlinger@gmx.ch	079 763 43 75
7 Berner Oberland	Netzmeisterin Barbara Patrizia Martin goldfisch@barbaramartin.ch	079 296 00 85
	Vize-Netzmeisterin Irlanda Maria Perez perezirlanda56@gmail.com	079 534 74 20

Immer das richtige Öl zur Hand



Das ideale Sortiment für unterschiedliche Anwendungen.

Um in der Profiküche herausragende Qualität bieten zu können, sollten Sie stets das richtige Öl verwenden. Bei Florin finden Sie eine grosse Auswahl an Ölen für unterschiedlichste Einsätze: zum Kochen und Frittieren ebenso wie für Salatsaucen und Vorspeisen. Fragen Sie uns!



8 Basel und Umgebung	Netzmeister Dominique Brändle dominiquebraendle@me.com Vize-Netzmeister vakant	077 520 21 91
9 Aargau/Luzerner Hinterland	Netzmeisterin Monika Fischbacher fischbachermonika10@gmail.com Vize-Netzmeisterin Sabine Probst sabine.probst@hispeed.ch	078 697 14 10 079 689 89 32
10 Luzern	Netzmeister Fabrizio Gessa fabrizio.gessa@geberit.com Vize-Netzmeister vakant	079 253 44 80
12 Zuger-/Ägeri-/Lauerzer-/Urnersee	Netzmeister und Vize-Netzmeister vakant	
13 Zürich/Thur	Netzmeisterin Irene Demuth goldenerfisch13@bluewin.ch Vize-Netzmeisterin Monika Timme goldenervizefisch13@gmail.com	079 429 84 77 078 622 67 16
14 Zürichsee/Oberland	Netzmeisterin Maya Ziegler-Bodmer (ad interim) mayazieglerbodmer@hotmail.com Vize-Netzmeister vakant	079 557 32 06
15 Schaffhausen/Rhein	Netzmeister Marcel Hostenstein (ad interim) marcel.hostenstein@bluewin.ch Vize-Netzmeister vakant	079 625 47 07

Proudly presented by

CASA
del **VINO**



Champagne
DEUTZ
AY - FRANCE

**Diesen Champagner sowie weitere
weltbekannte Weine finden Sie im
Online-Shop von casadelvino.ch.**

A votre Santé!

16 Unterer Bodensee/ Thurgau	Netzmeisterin Annelies Algeni-Schönholzer (ad interim)	079 411 18 78
	Vize-Netzmeister Martin Hosch	079 233 90 08
17 Oberer Bodensee/ St.Gallen/Appenzell	Netzmeister Marcello Gentina	079 431 38 37
	Vize-Netzmeister vakant	
18 Sihlsee/Walensee	Netzmeisterin Maya Ziegler-Bodmer (ad interim)	079 557 32 06
	Vize-Netzmeister vakant	
19 Alpenrhein/ Fürstentum Liechtenstein	Netzmeister Markus Krüger	078 703 54 17
	Vize-Netzmeisterin Margot Köppel	079 582 79 86
20 Engadin/ Mittelbünden	Netzmeisterin Vreni Jost-Streiff	079 217 82 83
	Vize-Netzmeister Moreno Giudicetti	079 543 25 20
21 Tessin	Netzmeisterin Vreni Jost-Streiff	079 217 82 83
	Vize-Netzmeister Armin Bae	079 432 87 20

JUNIOR CARD

Die Kundenkarte für Lernende und junge Erwachsene



Lobes- und Mitgliederkärtchen

Die Lobeskärtchen sind ein schönes und dezentes Mittel zur Identifikation der Tafelgesellschaftsmitglieder mit den Goldfischbetrieben. Wir bitten Sie, diese Möglichkeit rege zu nutzen, Ihre Gastgeber freuen sich bestimmt darüber.

Les cartes de louange sont un moyen beau et discret pour l'identification des membres de la Confrérie du Poisson d'Or. Nous vous demandons de profiter activement de cette occasion, vos hôtes seront certainement ravis.

Le carte di elogio sono una possibilità bella e discreta per identificare i membri della Società con le ristoranti del Pesce d'Oro. Vi chiediamo gentilmente di utilizzare attivamente questa opportunità, i vostri ristoratori saranno certamente contenti.

<p>Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch La Confrérie du Poisson d'Or Società Gastronomica del Pesce d'Oro</p> 
<p>Ich/wir habe(n) heute Ihr Restaurant besucht und bei Ihnen hervorragend gegessen. Herzlichen Dank für den Genuss!</p>
<p>Vorname(n)/Name(n) _____</p>
<p>Datum _____</p>



Profi-Mixer GK 950 Gemüseschneider Edelstahl

ROTOR
Lips

www.RotorLips.ch
Tel. 033 346 70 70

Passion für Technik und Kulinarik

Premium Traiteursaucen

- Frisch wie hausgemacht
- Hochwertige Zutaten
- 18 beliebte Geschmacksrichtungen
- Handliche 1kg Spritzflasche für eine einfache und saubere Dosierung
- Hergestellt in der Schweiz



Genuss verbindet. Seit 1886.
www.gastro.hero.ch

Hero
GASTRONOMIQUE

weita

Weiter denken.
Nachhaltig handeln.

BIOclean[®] PROfessional



BIOCLEAN PROFESSIONAL[®] STEHT FÜR ÖKOLOGISCH- NACHHALTIGE PRODUKTE.

Die primär aus pflanzlichen nachwachsenden oder unkritischen Roh- und Inhaltsstoffen bestehen. Alle Produkte sind Konzentrate und deshalb sehr ergiebig.

Jetzt einfach und bequem über unseren Onlineshop bestellen.

www.weita.ch



SEL DES ALPES
GEHÖRT ZU IHREM
RESTAURANT WIE
DER FISCH INS WASSER.

SEL +
DES
ALPES



www.seldesalpes.ch



Beitrittserklärung / Déclaration d'adhésion / Dichiarazione di adesione

Ich/Wir erkläre(n) hiermit den Beitritt als Mitglied/er der
Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch.

Je/Nous déclare (déclarons) par la présente l'adhésion en tant que
membre de la Confrérie du Poisson d'Or.

Con la presente dichiaro (dichiariamo) la mia/nostra adesione come
associato/-a della Società gastronomica del Pesce d'Oro.



Name, Vorname / Nom, Prénom / Cognome, Nome: _____

Strasse, Nr. / Rue, N° / Via, N.: _____

PLZ, Ort / NPA, lieu / NPA, luogo: _____

Geb.-Datum / Date de naissance / Data di nascita: _____

Mobile / Mobile / Mobile: _____

Tel. P / Tél. privé / N. tel. privato: _____

Tel. G / Tél. prof. / N. tel. ufficio: _____

E-Mail / E-Mail / E-Mail: _____

Bemerkungen (z. B. Wunschnetz-Nr.) / Remarques (par ex. no du filet supplémentaire
désiré) / Osservazioni (p. es. n. della rete supplementare desiderata):

Datum / Date / Data: _____

Unterschrift / Signature / Firma: _____

Ich/Wir wurde(n) geworben von / Recruté par / Reclutato da:

Name, Vorname / Nom, Prénom / Cognome, Nome: _____

PLZ, Ort / NPA, lieu / NPA, luogo: _____

Einmalige Einschreibgebühr: Fr. 25.–

Einsenden an /
S.V.P. envoyer à / Inviare a

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Hauptstrasse 13, 3303 Zuzwil (BE)



Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
La Confrérie du Poisson d'Or
Società Gastronomica del Pesce d'Oro



56. Generalversammlung mit Jahresfest 2025



Hotel Eden, Spiez

Freitag, 9. Mai 2025
Vorabendprogramm

Samstag, 10. Mai 2025
ordentliche Generalversammlung

Beste Aussichten für Fischliebhaber.

Im **Restaurant Bellerive** erwarten Sie fangfrische, ganze Edelfische auf dem Fischwagen, die wir nach Ihrem Gusto zubereiten.

Regionale Köstlichkeiten wie SwissShrimps aus Rheinfeldern oder der Premium Zander aus Mumpf runden unser vielseitiges Angebot ab.



Cailler®



MOUSSE BRANCHE ORIGINALE

MOUSSE PULVER / POUDRE POUR MOUSSE



**AGRANO**

Agrano AG, CH-4123 Allschwil, www.agrano.ch





Käsekonditorei mit Tradition.

EBERLE

SPEZIALITÄTEN

www.eberle.ch

CH – 9200 Gossau



FISCH VERLIEBT



Kontakt Bell Seafood

Thomas Haudrechy
thomas.haudrechy@bellfoodgroup.com
Tel. 058 326 29 79



bell.ch

Das ist gut. Seit 1869.