

GILDEmagazin

MEERESFRÜCHTE UND FISCH – GENUSS PUR

News aus der Gilde
Hommage an «Chrüteroski»
Spitzenrezepte zum Nachkochen



LIEBE GÄSTE



Sie halten die erste Ausgabe des neuen Gilde-Magazins in den Händen und es ist für mich eine grosse Freude, dass das Gilde-Magazin nach langer, kreativer Vorarbeit realisiert werden konnte.

Das neue Gilde-Magazin soll der Spiegel des Genusses der nahezu 300 Gilde-Betriebe in der Schweiz sein und es erscheint ab 2011 regelmässig zweimal jährlich. Zum einen finden Sie im neuen Gilde-Magazin alle Neuigkeiten aus den Gilde-Betrieben und der Gilde-Unternehmer sowie auch aktuelle Angebote, Wissenswertes zu Produkten und Herstellern und last but not least vier bis acht aktuelle Rezepte der Gilde-Spitzenköche, die sich gut nachkochen lassen.

Im aktuellen Magazin finden Sie nebst einem Porträt über den ehemaligen Gilde-Restaurateur Oskar Marti viele Informationen zu Meeresfrüchten und Fisch. Ausserdem verraten Ihnen einige unserer Gilde-Spitzenköche ihre Lieblings-Fischrezepte.

Nun wünsche ich Ihnen recht viel Spass beim Lese-Genuss des neuen Gilde-Magazins!

Mit genüsslichem Gruss

Präsident der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

MEERESFRÜCHTE & FISCH

Inhaltsverzeichnis



	News aus der Gilde Editorial Gilde-Risottotag Gilde-Mittagstisch	Seite 2 Seite 3 Seite 3
	Frisch auf den Tisch Lexikon der Meeresfrüchte	Seite 4
	Hommage an Oskar Marti alias «Chrüteroski»	Seite 5
	Porträt Dyhrberg AG — erste Lachsräucherei	Seite 6
	Spitzenrezepte Rezepte aus den Gilde-Küchen der Schweiz Rezept der Titelseite finden sie auf	Seite 8 Seite 13
	Weinempfehlung Die Gilde-Kultur Der Gildeclub Gilde-Betriebe	Seite 14 Seite 15 Seite 15 Seite 16

DER GILDE-RISOTTOTAG

Samstag, 4. September 2010 ab 10.30 Uhr. Die Gilde kocht für MS-Betroffene

Das Schönste ist, wenn man sich selber eine Freude bereiten kann, indem man anderen Menschen eine Freude macht: Das ist die einfache und überzeugende Idee hinter dem Risottotag der Gilde-Köche.

Schon seit 14 Jahren tauschen viele Mitglieder der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen ihre Restaurantküchen einmal im Jahr mit schönen Plätzen in rund 40 Schweizer Städten. Hier sorgen sie mit dem beliebten Gilde-Risotto für das leibliche Wohl von Passantinnen und Passanten und für viel Freude bei den MS-Betroffenen in der Schweiz.

Während Sie sich kulinarisch verwöhnen lassen, machen Sie dabei gleichzeitig ein Geschenk, das von Herzen kommt: Die Gilde-Köche überreichen den gesamten Erlös aus dem Risottoverkauf der Schweizerischen MS-Gesellschaft. Letztes Jahr waren das stolze 107'000 Franken, die aus dem Verkauf von sage und schreibe 1583 Kilogramm Reis zusammengekommen sind. Zusätzlich sind die MS-Betroffenen auch auf die Unterstützung aus der Bevölkerung angewiesen. Ihre Hilfe erreicht sie über das Spendenkonto PC 80-8274-9, Stichwort «Gilde Kochtag 2010». Weitere Informationen über die Gilde oder über Multiple Sklerose finden Sie unter



www.gilde.ch oder www.multiplesklerose.ch.

GILDE-MITTAGSTISCH FÜR CHF 18.-

Jürg Randegger und Kurt H. Illi werben für Seniorinnen und Senioren am Gilde-Mittagstisch

Die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen lädt Senioren und Seniorinnen während einer ganzen Woche zu einem günstigen Mittagessen ein. Ein 3-Gang-Genussmenü für nur CHF 18.-, vom 20.–25. September 2010.

Der Mittagstisch

Der Mittagstisch für Senioren ist aber mehr als einfach nur ein günstiges Mittagessen. Er bietet Seniorinnen und Senioren die Gelegenheit, ein liebevoll zubereitetes 3-Gang-Menü in gemütlicher Atmosphäre und freundlicher Gesellschaft zu geniessen.



Jürg Randegger und Kurt H. Illi sind begeistert!

Wenn Sie sich mal wieder aus dem Haus begeben, Gleichgesinnte zum Geniessen treffen und das knappe Budget trotz einem guten auswärtigen Essen schonen möchten:

Vom 20.–25. September 2010 bieten die teilnehmenden Gilde-Restaurants ein täglich neues, festgelegtes 3-Gang-Menü an. Sie erhalten ein mit Engagement zubereitetes Essen, bestehend aus einer Vorspeise, einer Hauptspeise und einem Dessert. Im Preis von CHF 18.– inbegriffen sind ein Glas Wein und ein Glas Wasser. Nach dem Essen geniessen Sie dann noch eine Tasse Kaffee oder Tee.

IMPRESSUM

© Copyright by
Gilde-Geschäftsstelle
Yvonne Graf
Alessandra Naldi
Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zürich
Tel. +41 (44) 377 52 90
Fax +41 (44) 377 55 14
www.gilde.ch
gilde@gastrosuisse.ch

Verlag & Realisation
Weber AG Verlag
Gwattstrasse 125
CH-3645 Thun
Tel. +41 (33) 336 55 55
Fax +41 (33) 336 55 56
www.weberverlag.ch
mail@weberag.ch

Redaktion
René-François Maeder
Annette Weber
Sibylle Graf
Madeleine Hadorn
Ralf Weidkuhn

Erscheinung
Ab 2011 2x jährlich Frühling/Herbst

Auflage
60 000 Exemplare

Druck
Swissprinters AG, CH-4800 Zofingen

Papier
Biber Furioso 90 gm2

FRISCH AUF DEN TISCH

Lexikon der Meeresfrüchte

Meeresfrüchte ist der Überbegriff für alle essbaren Tiere aus dem Meer, die nicht zu den Wirbeltieren gehören. Fische und Meeressäugetiere gehören nicht zu den Meeresfrüchten. Typische Meeresfrüchte sind Muscheln und Wasserschnecken, Tintenfische und Kalmare, Garnelen, Krabben, Langusten und Hummer. Meeresfrüchte können sowohl Fang- als auch Zuchtprodukte sein.

Die Bezeichnung «Meeresfrüchte» drückt ein deutlich agrarisch geprägtes Verständnis in der Nutzung des Meeres aus, wie es sich idealerweise im Mittelmeerraum, speziell in Italien, ausprägen konnte. Insbesondere die Römer verstanden diese Nahrung als Segen der Meere und ihrer Götter, was zum Beispiel im mehrmaligen Auftreten der Muschel in der antiken Mythologie belegt wird. In der christlichen Heiligenverehrung wurde die Muschel gleichermaßen übernommen (Jakobsmuschel). Selbst in der Architektur des Barock und des Rokoko wurde die Muschel als vollkommenes Produkt der Natur neben anderen vegetabilischen Motiven zu einem der herausragenden Ornamente erkoren (Rocaille).

Der englische Begriff «Seafood» umfasst sämtliche essbaren Tiere aus dem Meer, also auch Fische und Meeressäugetiere.

Nach den traditionellen jüdischen Speisegesetzen gelten Meeresfrüchte, da sie keine Schuppen haben, in der Regel als rituell unrein (tame) und kommen daher im koscheren Speiseplan nicht vor.

Muscheln

Muscheln leben im Meeresgrund. Die meisten Muschelarten ernähren sich von Plankton, das sie mit ihren Kiemen aus dem Wasser filtern. Der Mensch nutzt Muscheln als Nahrungsmittel, als Ausgangsmaterial für Schmuck und früher auch als Muschelgeld.



Kalmare

Die Kalmare haben einen Kopf mit zehn dünnen Armen. Im Inneren wird er durch einen Schulp aus Chitin verstärkt. Die namensgebenden Tintenbeutel liegen hinter dem Kopf, die darin enthaltene Tinte (Sepia) ist eine braunschwarze Masse, die auch in der Küche Verwendung findet.



Tintenfische

Die wirbellosen Tintenfische werden in der Küche vielfältig verwendet. In der Küchensprache werden meist alle essbaren Kopffüsser als Tintenfische bezeichnet und als Kalmare (Calamari, Seppie, Polpi, Calamares) und Kraken (Octopus, Polpo, Pulpo) unterschieden.



Austern

Die mit Abstand grösste Menge an Austern wird im fernen Osten verzehrt. Auch in Europa gab es früher grosse Austernbestände. Diese Muscheln galten vor allem in Küstengebieten als relativ alltäglich. Heute sind Austern in Europa sehr viel seltener. Sie gelten als kostbare Delikatesse und werden meist roh geschlürft.



Garnelen

Die am häufigsten gefangenen und gezüchteten Garnelen gehören zu den bis 10 cm langen Geisselgarnelen. Diese werden im Handel oft unter dem englischen Begriff «Shrimps» oder, bei grösseren Exemplaren, «Prawns» angeboten.



Langusten

Während der Hummer mit seinem starken Schwanz und zwei grossen Scheren den Flusskrebse ähnelt, besitzen Langusten nur ein schwach entwickeltes Scherenpaar. Auffällig sind bei ihnen jedoch die langen Antennen. Langusten werden im Allgemeinen bis zu 50 cm lang und 2 kg schwer.



Wasserschnecken

Einige Arten von Gehäuse tragenden Schnecken dienen seit der Jungsteinzeit als Nahrungsmittel. Auch die Römer wussten sie zu schätzen. Später waren Schnecken eine beliebte Fastenspeise in Klöstern, da sie «weder Fisch noch Fleisch» sind. Heute werden sie als Delikatesse geschätzt.



Krabben

Krabben sind die am höchsten entwickelten Krebse. Sie gehören zu den Krustentieren, denn ihre Körper werden von harten Schalen geschützt. Das Fleisch von Beinen und Scheren wird als besonderer Leckerbissen geschätzt und kommt vom Geschmack her an das des Hummers heran.



Hummer

Vom gekochten Hummer ist nur das Fleisch im Schwanzstück, den Scheren, den Beinen und den Scherengelenken geniessbar. Aus den Schalen des Hummers werden Suppen, Saucen oder die rote Hummerbutter hergestellt.



OSKAR MARTI – 36 JAHRE GILDE-RESTAURATEUR

Die Karriere

Als gelernter Koch hat Oskar Marti eine klassische Karriere in Luxus-häusern wie Suvretta House in St. Moritz, Hotel du Rhône in Genf und andere absolviert. Er hat die Hotelfachschule in Luzern besucht, die Prüfung zum eidgenössischen diplomierten Küchenchef abgelegt, die Weinfachschule Wädenswil besucht und viele Kurse zur Weiterbildung absolviert.

In den 36 Jahren seiner Selbstständigkeit war er Mitglied vieler Vereinigungen wie der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen, Les Grandes Tables de la Suisse sowie im Cercle Chefs de Cuisine Bern und Luzern, im Club Prosper Montagné und in der Chaîne des Rôtisseurs.

«Chrüteroskis» Moospinte erhielt 17 Gault&Millau-Punkte und die höchste Auszeichnung im Guide bleu. Ausserdem veröffentlichte Oskar Marti 15 Bücher – alle mit grossem Erfolg. Dutzende von Radio- und Fernsehsendungen sowie Vorträge und Demonstrationen füllten seinen Terminkalender über mehr als 30 Jahre.

Herr der 1001 Kräuter

Im Garten seines Elternhauses gab es schon in seiner Kindheit Dill, Bohnenkraut, Majoran, Thymian, Rosmarin, Liebstöckel und Meerrettich. Zudem sammelte die Familie Marti auf Sonntagsspaziergängen Zytroöseli, Löwen-

zahn, Bärlauch, Bachkresse und Holunder, welche die Mutter zu Köstlichkeiten verarbeitete. So war das Interesse von «Chrüteroski» an Kräutern, Beeren und Früchten schon immer vorhanden. Er forschte in alten Kräuterbüchern vom Pfarrer Künzli, Dr. Leonardo Fuchs und anderen über die Eigenheiten von Wildpflanzen, lernte dabei viel über deren Vorkommen, Verwendung und Bekömmlichkeit. Er begegnete interessanten Persönlichkeiten, die ihm auf Spaziergängen durch Felder und Wälder viel botanisches Wissen vermittelt haben. Oskar Marti hat in seinem Kräutergarten bis zu 60 verschiedene Kräuter und geniessbare Blüten angepflanzt, dazu noch viele wild in freier Natur gesammelt, mit denen er in seiner Küche dann damit tüftelte und probierte, das Resultat seinen Gästen servierte und die Rezepte in Büchern veröffentlichte. Das brachte ihm den Spitznamen «Chrüteroski» ein.

Der Experte

Als Experte für Lehrabschlussprüfungen, für eidgenössisch diplomierte Küchenchefs und als Lehrbeauftragter an der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich konnte Oskar Marti sein Wissen und seine Erfahrungen weitergeben.

Zu seinen Hobbys zählen der Garten, die Natur, die Umwelt und Zukunftsfragen. So hat er zusammen mit dem bekannten Künstler und Illustrator



Oskar Weiss (www.oskarweiss.ch) die «Cocolino Stiftung – für eine kindergerechte Zukunft» ins Leben gerufen. Vor mehr als einem Jahr hat er das Muntermachergetränk Oskar – auf rein natürlicher Basis – entwickelt und auf den Markt gebracht.

Seine Philosophie

Oskar Marti ist nicht allein deswegen zum weithin renommierten «Chrüter-

oski» geworden, weil er einheimisches Grünzeug auf den Teller bringt, sondern weil er mit Leib und Seele Koch ist und Wirt war. Wirten bedeutet ursprünglich, jemanden eine Gunst zu erweisen und wahrhaftig auf ihn einzugehen, und das ist eben mehr als bloss gekonnt mit Kellen und Töpfen zu hantieren – es heisst, die uralte Kunst der Gastfreundschaft zu leben und zu zelebrieren.



Oskar Marti mit Oskar Weiss beim Gilde-Restaurateur Andy Zaugg vom Alten Stephan Solothurn zusammen mit einer Kinderschar am Cocolino-Event.



UND WAS MACHT «CHRÜTEROSKI» HEUTE?

Nach 36 Jahren erfolgreichen Wirtens betritt er mit seiner Frau einen neuen ruhigeren Lebensabschnitt. Das heisst aber nicht, dass er dem Gastgewerbe den Rücken dreht. Vielmehr möchte er sein Wissen und seine langjährige Erfahrung weitergeben und so neue Wege, Möglichkeiten und Profilierungen in der Gastronomie aufzeigen. Oskar Marti steht auch als Caterer für Feste und Bankette gerne zur Verfügung. Informationen unter www.chrueteroski.ch und Anfragen an info@chrueteroski.ch.

DYHRBERG AG – ERSTE LACHSRÄUCHEREI DER SCHWEIZ

Eine einzigartige Erfolgsgeschichte des Holzofenlachs

Pioniergeist und viel Engagement zeichnete die jungen Unternehmer aus, als sie vor über 40 Jahren begannen, Lachs nach alter nordischer Tradition in der Schweiz zu räuchern. Der Erfolg hat ihnen Recht gegeben: Das hochstehende Produkt fand Anklang. Schon bald wollten Fachleute nicht mehr auf Dyhrberg-Delikatessen verzichten.

Über den Detailhandel sind diese nun auch dem grossen Konsumentenkreis und nicht nur der Gastronomie zugänglich. Dyhrberg steht für höchste Qualität bei Lachs- und weiteren Fischprodukten sowie Meeresfrüchte und Krustentiere.

Gourmets haben die Vorzüge längst erkannt: z.B. der Rauchlachs – ausschliesslich von Hand filetiert und trocken mit Meersalz bestreut, danach traditionell und einzigartig im Holzofen veredelt – wie vor 100 Jahren, aber unter Berücksichtigung von modernsten Hygienestandards.

Bereits über vier Jahre ist die Firma Dyhrberg AG und somit die gesamten Prozesse mit International Food Stan-

dards (IFS) auf höherem Niveau zertifiziert. Dies ermöglicht ihr, den Anforderungen und der Erwartungshaltung der Kunden an die Produktesicherheit vollumfänglich gerecht zu werden.

Was heute in der Industrie per Computersteuerung und mit modernsten Chromstahlöfen in wenigen Stunden erreicht wird, dauert bei Dyhrberg immer noch fast eine Woche. Das schonende Produktionsverfahren unterscheidet sich deutlich von der eben angesprochenen und weit verbreiteten industriellen Räucherung. Während mehreren Tagen setzt der Räuchermeister all sein Wissen ein, um die aussergewöhnlichen Leckerbissen herzustellen.

Obwohl der Markt immer mehr mit Billig- und Billigstprodukten überschwemmt wird, gibt es eine starke Zahl anspruchsvoller Kunden, die bereit sind, für ausgewiesene Qualität ein wenig mehr zu bezahlen. Bei der Beschaffung achtet Dyhrberg auf eine konsequente Kontrolle der Wildlachse bereits in den ausgewählten Fangge-

bieten sowie auf eine im Zuchtbereich strenge Auswahl einiger weniger Lachsfarmen als Lieferanten, welche sowohl den tierschützerischen als auch höchsten Qualitäts-Standards bezüglich natürlicher Fütterung und Hygiene zu entsprechen vermögen. Dies ist mitunter einer der Gründe, warum sich Dyhrberg jedes Jahr den Inspektionen der verschiedenen Zertifizierungsanstalten wie Bio Suisse, MSC (Marine Stewardship Council) oder der IMO Controll stellt. Ausserdem ist Dyhrberg Mitglied der WWF Seafood Group.

Beste Qualität und keine Massenware – das sind die Kernpunkte und die Philosophie von Dyhrberg. Lassen Sie sich verwöhnen von dieser Gaumenfreude «Made in Switzerland».



Dyhrberg AG

Solothurnerstrasse 40
4710 Klus-Balsthal
Tel. 062 386 80 00
Fax 062 386 80 19
admin@dyhrberg.ch
www.dyhrberg.ch

Wildlachs, Zuchtlachs,
diverse Räucherfische,
Krustentiere, Menüfische.



DER LACHS

Lachs kommt in zahlreichen Variationen vor. Zu den Lachsfischen gehören die Lachse, Forellen, Saiblinge und Huchen. Das charakteristische Merkmal ist die auffallende Fettflosse auf dem Rücken, die sich als dicke Hautfalte präsentiert. Es wird zwischen Atlantischem und Pazifischem Lachs unterschieden. Der Atlantische Lachs hat in Schottland, Norwegen, Irland und Dänemark sein Zuhause, während der Pazifische Wildlachs im gleichnamigen Ozean lebt. Er gliedert sich in die Untergattungen Königsachs, mit bis zu 57 Kilo der grösste seiner Art, Silberlachs, Chum, Pink und Sockey. Der Adriatische Lachs schliesslich lebt in näheren Regionen.

Dyhrberg ist Partner von:



TATAR VON AVOCADO UND RAUHLACHS MIT SCAMPITEMPURA

Herrlich erfrischendes Sommer-Lachsgericht

Zutaten

- 120 g Rauchlachsfilet
- 50 g Sauerrahm
- etwas Wasabi
- 100 g Avocado, gewürfelt
- 1 Limette, Saft
- Salz
- wenig Zitronensaft
- 4 Scampi, gross, geschält
- 100 g Tempuramehl

Zubereitung

Die Rauchlachsfilets würfeln, mit etwas Sauerrahm und Wasabi abschmecken. Die Avocadowürfel mit Limettensaft, Salz und Zitrone würzen. Alles schichtweise in einen offenen Ring einfüllen und anrichten. Scampi in angemachtem Tempuramehl wenden und in heissem Öl ausbacken, anrichten.



Restaurant (40)
Gourmetstübli

Gasthaus Rössli
Familie Karin und Ruedi Geissbühler
Toggenburgerstrasse 59, 9500 Wil/SG
Tel. 071 913 97 50
Fax 071 913 97 51
info@roessli-wil.ch
www.roessli-wil.ch

Ruhetage: Sonntag und Montag.

Anfahrt:
Ausfahrt Wil, Autobahn A1 (Winterthur-St. Gallen).



Restaurant (30)
Schäfli Fine dining

Lachsmanufaktur Schäfli
Dorfstrasse 3, 6345 Neuheim
Tel. 041 755 21 41
Fax 041 755 31 61
lachsmanufaktur@bluewin.ch
www.lachsmanufaktur.ch

Anfahrt:
Bequem erreichbar über die A4, das Sihltal oder den Hirzel.

Bio-Rauchlachs-Spezialitäten aus der Lachsmanufaktur Schäfli in Neuheim

Inmitten der schönen Dorfidylle von Neuheim, hoch über dem wunderschönen Zugerland, befindet sich die zum Gilde-Betrieb Hotel-Restaurant Schäfli gehörende Lachsmanufaktur Schäfli. Die Räucherei hat es sich zum Ziel gesetzt, exklusivsten Rauchlachs in reiner Handarbeit herzustellen.

Dabei wird der Frischfisch nicht nur gesalzen, sondern mariniert, was ihm einen runden wohlschmeckenden Geschmack verleiht, ehe er dann traditionell Langzeit geräuchert und veredelt wird. Vom Heissgeräuchten über den klassisch kaltgeräuchten bis zu ganz feinen Spezialitäten wie den Alaska Wildlachs oder LaxParfait werden kostbare Schätze der Räucher Kunst hergestellt. Top-frischen atlantischen Lachs von

Spitzenqualität aus Schottland, der die Biozertifizierung «Label Rouge» trägt, sowie Direktimport von Alaska Wildlachs aus dem Kenai River, garantieren für erstklassige Produkte aus der Räucher kammer, in der ausschliesslich 100% reines Buchenholz verwendet wird. Zum Schneiden wird der Fisch nicht angefrosten. Auch das geschieht wie alles in der Lachsmanufaktur Schäfli von Hand.



SPAGHETTI MIT FLUSSKREBSLI UND MUNDER SAFRAN

Das perfekte Pastagericht für jede Party



Zutaten

- 24 Walliser Flusskrebse
- Streifen von Gemüse (Lauch, Sellerie, Rüben, Pfälzer, Stangensellerie, Karotten, u.a.m.)
- 1 kg Spaghetti (N°5), al dente gekocht
- 50 Safranfäden, im Gemüsefond eingeweicht
- Speiseblümchen



Restaurant Bärnji-Alp in Grächen

Bereits seit über 70 Jahren sind Gäste in diesem Haus willkommen. Gastfreundschaft, ungezwungenes Ambiente und kulinarische Genüsse gelten seit Jahren als Credo. Lebensfreude und Essenserlebnisse, beides vermittelt die Bärnji-Alp.

Zubereitung

Die Gemüsestreifen in Salzwasser zum Biss kochen. Die Flusskrebse kurz abkochen. Vier schöne Krebse für die Garnitur an der Wärme lassen. Die anderen ausnehmen, Schwänzchen halbieren, Scheren auslösen und auch warm halten. 5 EL Gemüsefond mit Safran erwärmen, Gemüse und Spaghetti darin schwenken, in tiefem Teller anrichten und mit Krebsen, Safranfäden und Blümchen garnieren.



 Restaurant (70)

Restaurant Bärnji-Alp
Jakob und Marianne Ruppen
Bärnji, 3925 Grächen/VS
Tel. 027 956 15 77
Fax 027 956 29 95
baerjni-hohtschuggo@bluewin.ch
www.baerjni-alp.ch

Während der Saison kein Ruhetag.

Anfahrt:
Via Visp nach Grächen/St. Niklaus. Grächen ist autofrei.

Ab Herbst/September 2010:
Restaurant Zär Mili, 3911 Ried-Brig/VS

SEEZUNGENROULADE MIT SCAMPI UND DREIERLEI BEILAGEN

Ein Feuerwerk für die Sinne

Zutaten

Seezungenroulade

16	kleine Seezungenfilets
4	Scampischwänze 9/12, geschält
½ Bund	Kerbel, gehackt
1	Zitrone, Zeste
1	Orange, Zeste
30 g	junger Blattspinat

Kartoffeln und Gemüse

3	mittlere Kartoffeln «Agria»
	junges Gemüse

Couscous

1 dl	Balsamico
1 EL	Honig
½ dl	Bouillon
	Salz und Pfeffer
100 g	Couscous

Kartoffelpüree

100 g	Kartoffeln «Agria»
1 dl	Milch
15 g	Butter
1	Eigelb
50 g	Magerquark
25 g	Hartweizengriess
	Salz und Pfeffer
	Karotten und Lauch



Zubereitung

Seezungenroulade

Die Seezungenfilets auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Mit gehacktem Kerbel, den Zitronen- und Orangenzesten bestreuen. Spinatblätter darauf verteilen, Scampischwänze darauf legen, mit Spinat abdecken und einrollen. Satt in Klarsichtfolie einrollen, dann in Alufolie einpacken und im Wasser ca. 7–9 Minuten pochieren.

Kartoffeln und Gemüse

Die Kartoffeln in ca. 5 mal 5 cm grosse Würfel schneiden und aushöhlen, weich kochen. Das Gemüse klein rüsten und blanchieren, in den ausgehöhlten Kartoffelwürfel anrichten.

Couscous

Den Balsamico mit Honig und Bouillon aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Couscous einrühren und zusammen aufkochen, dann auf

einem Blech auskühlen lassen. Rondellen formen und dekorativ anrichten.

Kartoffelpüree

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden und im Salzwasser weich kochen, im Ofen trocknen lassen, danach passieren. Milch aufkochen, Butter dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Griess einrühren und nochmals aufkochen, auskühlen lassen. Die Griessmasse mit Eigelb und Quark vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die passierten Kartoffeln dazugeben, mischen und nochmals abschmecken. In einen Ring abfüllen und bei 82°C und 100 % Dampf im Kombi-Steamer pochieren.

netts Schützengarten St. Gallen

Vielerlei Nettigkeiten. Erlesene Zutaten und hausgemachte Spezialitäten entführen Sie auf eine kulinarische Reise durch die ganze Welt. Tauchen Sie ein in die verführerische bunte Welt der Gastrokultur – ganz nach Wahl in den Schützengarten, das david38 oder Gentile.



Restaurant (120)

netts Schützengarten
Köbi und Pia Nett
St. Jakobstrasse 35, 9000 St. Gallen

Tel. 071 242 66 77
Fax 071 242 66 78
info@netts.ch
www.netts.ch

Ruhetag: Sonntag.

Anfahrt:
Autobahnausfahrt St. Fiden, unmittelbar
bei der Brauerei Schützengarten.

SAIBLING UND ZIGARRE MIT GERÄUCHERTEM SAIBLING

Raffiniert kombinierte Vorspeise



Zutaten

Saiblingsfilet
200 g Saiblingsfilet
Meersalz
Butter, zum Einstreichen
Alufolie

Wirsing
4 Blätter Wirsing
etwas Butter
1 dl Rahm
etwas Ingwer

Zigarren-Teig
100 g Mehl, gesiebt
100 g Staubzucker
100 g Eiweiss
100 g Butter, flüssig
2 TL rosa Pfeffer

Zigarrenfüllung
120 g Saibling, geräuchert
1 Sträusschen Dill
etwas Pfeffer
etwas Olivenöl
1 Spritzer Zitrone
etwas Petersilie

Restaurant Alpenblick in Wilderswil

Die Ferieninsel zu jeder Jahreszeit! Köstliches geniessen, entspannen im Berner Oberland – am Fusse des weltberühmten Dreigestirns Eiger, Mönch und Jungfrau. Die hauseigenen Kühe Rosa und Kirscha, die auf der Nesslerenalp weiden, liefern beste Milch für den einzigartigen Alpkäse, der mit zur grossen Auswahl auf dem Käsewagen gehört. Feinste Schweizer Spezialitäten, ob Unspunnenspiess oder Felchenfilet Interlaken, werden in der rustikalen Bauernstube präsentiert, während im Gourmetstübli weit-sichtige Spezialitäten aus der ganzen Welt der Kulinarik den Gaumen ver-wöhnen.

Zubereitung

Saiblingsfilet
Das Filet in vier Stücke à 50g schnei-den und auf eine gebutterte Form geben. Mit Meersalz etwas würzen und mit Folie (wie ein Zelt) straff zu-decken, so dass noch Luft im Gefäss ist. Im Ofen bei 80°C ca. 10–15 Minu-ten garen, damit kein Eiweiss austritt.

Wirsing
Den Wirsing im Wasser gut blanchie-ren, abkühlen und das Mittelstück entfernen. Die Blätter in feine Streifen schneiden, in Butter andünsten, Rahm beigeben und mit Ingwer würzen. Weich köcheln.

Zigarren-Teig
Alle Zutaten zu einem Teig vermischen. Der rosa Pfeffer muss gemahlen und gesiebt werden. Den Teig in einer Schüssel mit einem Tuch zugedeckt 5 Stunden im Kühlschrank ruhen las-sen. Kleine Teigbällchen auf rundes



Tuilles-Blech geben. Bei 180 bis 200 °C während 2–4 Minuten im Ofen ba-cken. Wenn die Masse ein schönes Hell-braun erreicht hat, herausnehmen. Der noch heisse Teig muss um den Stiel einer Holzkelle gedreht werden, damit die Zigarre-Form entsteht.

Zigarrenfüllung
Den geräucherten Fisch fein schnei-den, mit Dill, Pfeffer, Olivenöl und Zi-trone vermengen und die entstandene Füllung in die geformten Zigarren geben. Die Spitze in etwas gehackter Petersilie drehen.

👑 Dorfstube (25)
👑👑 Gourmetstübli (20)
👑👑👑 Restaurant (45)

Restaurant Alpenblick
Richard und Yvonne Stöckli
Oberdorfstrasse 3
3812 Wilderswil-Interlaken

Tel. 033 828 35 50
Fax 033 828 35 51
info@hotel-alpenblick.ch
www.hotel-alpenblick.ch

Ruhetage: Montag und Dienstag.

Anfahrt:
Autobahnausfahrt A8,
Grindelwald, Wilderswil.

FORELLENFILETSTREIFEN AUF BOURBON-VANILLE- KARTOFFELPÜREE

Vom Hexer aus dem Entlebuch

Zutaten

- Forelle**
200 g Forelle
320 g Limettensaft
160 g Wasser
20 g Caribbean Rum
1 g Bay-Blätter/Karibischer Lorbeer
50 g Grün von Junglauch

- Vanille-Kartoffelstock**
200 g Agria-Kartoffeln
1 dl Milch
20 g Butter
¼ Schote Bourbon-Vanille, ausgekratzt
Salz
Rohrzucker, karamellisiert

- Junglauch**
2 Stück Junglauch, weiss
etwas Butter und Salz

- Orangen**
1 Orange
1 Msp. Xantana
10 Kaffeebohnen Amici

- Kartoffelchips**
1 Stück rotfleischige Kartoffel, mittelgross
20 g Olivenöl
1 Prise Salz

- Garnitur**
12 Stück Chilifäden, getrocknet
Holzkohlensalz (Meersalz mit feingemahlener Holzkohle gut vermischt)



Gasthof Rössli Escholz matt

In den Kochtöpfen vom Hexer Stefan Wiesner findet sich alles, was Streifzüge durch Berge, Wald und Wiesen zusammentragen können. Und so kreiert er aus den wohl natürlichsten Ingredienzien der Welt für den städtischen Geist fast Mystisches.

Zubereitung

Forelle
Die Forelle filetieren und kühl stellen. Limettensaft, Wasser, Rum, Bay und das Junglauchgrün in einer flachen Pfanne mischen und auf ca. 40–50 °C erwärmen, den Fisch im Fond 4–7 Minuten mitgaren.

Kartoffelstock
Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Anschliessend in

kaltem, gesalzenem Wasser ansetzen. Kochen, bis die Kartoffeln weich sind, abgiessen und passieren. Kartoffelmasse mit Milch, Butter und Vanille glatt rühren und mit Salz abschmecken.

Junglauch
Den Lauch waschen, in feine Streifen schneiden, kurz in Butter andünsten und mit Salz abschmecken und anrichten.

Orangen
Die Orangen filetieren. Saft auspressen, leicht mit Xantana abbinden und passieren. Die Filets in kleine Würfel schneiden, mit den Kaffeebohnen zum Saft geben und eine Stunde marinieren.

Kartoffelchips
Die Kartoffel mit einer Aufschnittmaschine dünn schneiden. Ein Backpapier auf ein Blech auslegen, mit Olivenöl bestreichen, die Kartoffelscheiben schön flach darauf ausbreiten und

leicht salzen. Mit einem zweiten Backpapier belegen und ein zweites Blech als Beschwerung darauflegen. Eine halbe Stunde bei 140 °C im Ofen trocknen. Nach dem Backen die Chips von dem Backpapier lösen und auf einem Küchenpapier warm stellen.

Anrichten
Den Kartoffelstock auf einem Trapez-teller horizontal zu einer rechteckigen Form ausstreichen. Mit Rohrzucker fein bestäuben und mit dem Bunsenbrenner leicht karamellisieren. Den Junglauch darauf verteilen. Die abgetropften Forellen locker der Länge nach auf den Lauch verteilen. Vier Orangenwürfel in die Lücke des Fisches ebenfalls der Länge nach verteilen. Mit Holzkohlensalz leicht bestreuen. Ein Kartoffelchip in 1,5 × 1,5 cm Stücke zerbrechen und drei der Stücke mit der Spitze der Länge nach in das Rechteck stecken. Zwischen die Chips-hohlräume die Chilifäden legen.



Gaststube (36)
Chrüttergänterli (24)
Jägerstübli (20)

Restaurant Rössli
Stefan und Monika Wiesner-Aureto
Hauptstrasse 111, 6182 Escholz matt

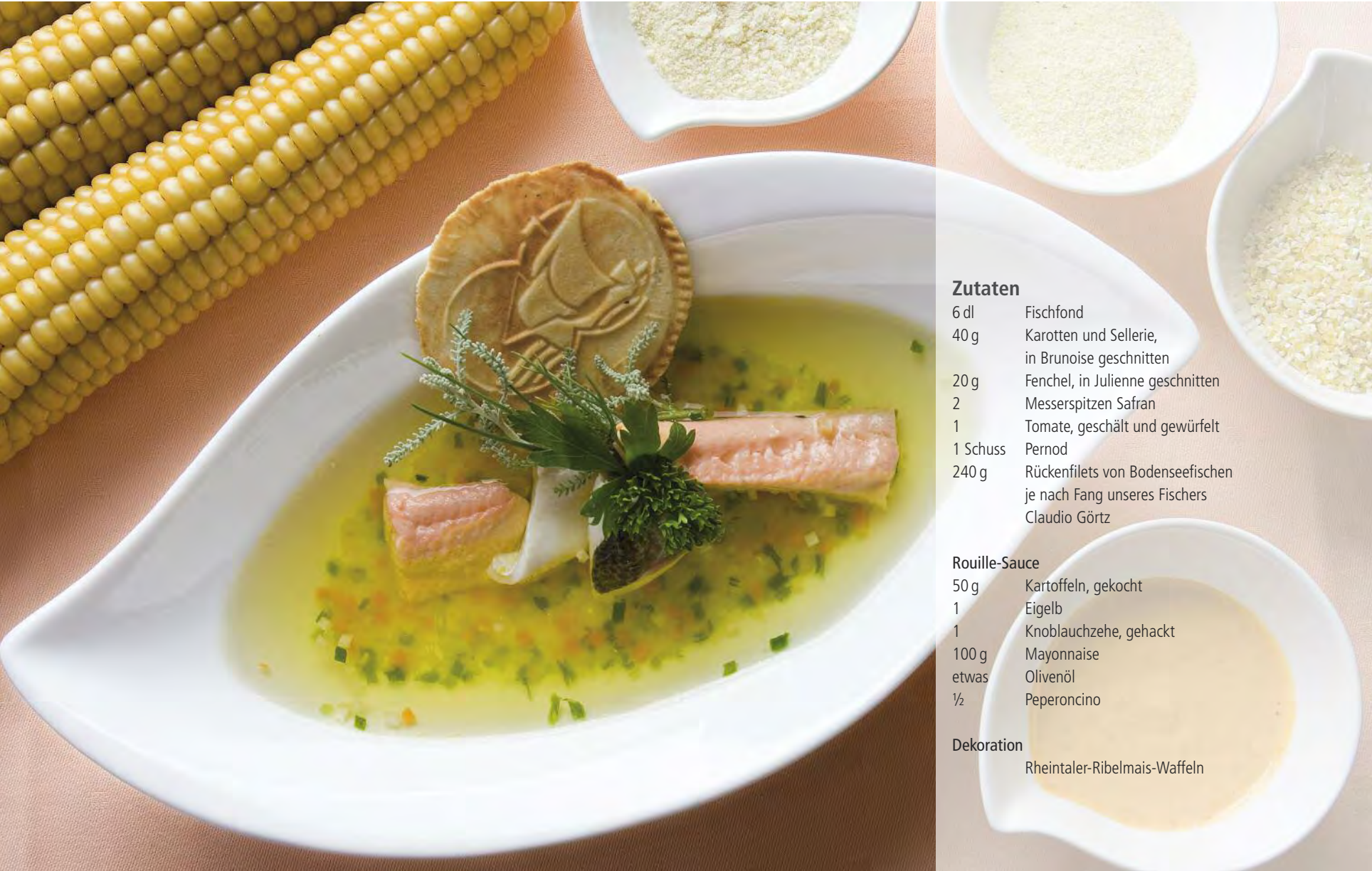
Tel. 041 486 12 41
Fax 041 486 12 11
mail@gasthofroessli.ch
www.gasthofroessli.ch

Ruhetage: Sonntag ab 18.00.
Montag und Dienstag ganzer Tag.

Anfahrt:
Verbindungsstrasse Bern-Luzern
neben Kirche.

BODENSEE-FISCHSUPPE MIT ROUILLE-SAUCHE

Frischfisch auf den Punkt gebracht



- Zutaten**
- 6 dl Fischfond
 - 40 g Karotten und Sellerie, in Brunoise geschnitten
 - 20 g Fenchel, in Julienne geschnitten
 - 2 Messerspitzen Safran
 - 1 Tomate, geschält und gewürfelt
 - 1 Schuss Pernod
 - 240 g Rückenfilets von Bodenseefischen je nach Fang unseres Fischers Claudio Görtz
- Rouille-Sauce**
- 50 g Kartoffeln, gekocht
 - 1 Eigelb
 - 1 Knoblauchzehe, gehackt
 - 100 g Mayonnaise
 - etwas Olivenöl
 - ½ Peperoncino
- Dekoration**
- Rheintaler-Ribelmais-Waffeln

Landgasthof Schiff Buriet

Ideenreichtum, Kreativität und Qualität: Die «Schiffli»-Küche ist geprägt von jahrelanger Erfahrung, im Speziellen regional, aber auch national und international. In den Restaurants, dem Fischer-Bistro, der Rôtisserie Torggel, dem Schwalbennest-Saal, aber auch auf den beiden Sommerterrassen wird verwöhnt. Frische Fische aus dem Bodensee, täglich vom Fischer Görtz aus Altenrhein, werden zelebriert, aber auch Köstliches vom Holzkohlen-grill und Flambées, direkt am Tisch zubereitet. Alles saisonal abgestimmt und dazu ein edler Tropfen aus der umfangreichen Weinkarte – Genuss garantiert.



Zubereitung

Fischsuppe
Die Gemüse-Brunoise und -Julienne im Fischfond knackig garen. Fischstücke, Tomatenwürfel, Safran und Pernod dazugeben und kurz zum Siedepunkt bringen. Mit einem «Goldenen Fisch» aus Blätterteig oder Ribelmais-Waffeln dekorieren und sofort servieren, etwas Rouille-Sauce separat dazu reichen.

Rouille-Sauce
Die gekochten Kartoffeln noch warm mit Eigelb und Knoblauch mixen, erkalten lassen und mit Mayonnaise und Peperoncini zu einer festen Sauce mischen.

- 👑👑👑 Bistro/Fischerstube (50)
- 👑👑👑 Rôtisserie Torggel (50)
- 👑👑👑 Schwalbennest-Saal (100)

Landgasthof Schiff Buriet
Hanspeter und Ella Trachsel
Burietstrasse 1, 9425 Thal am Bodensee

Tel. 071 888 47 77
Fax 071 888 12 46
hotel@schiff-buriet.ch
www.schiff-buriet.ch

Kein Ruhetag.

Anfahrt:
bei Rorschach, A1 Ausfahrt 85
400m Richtung Rheineck-Thal.

WEINEMPFEHLUNG

Garantie höchster Qualität und Kundenzufriedenheit

WEISSWEIN

Cure d'Attalens Grand Cru
Chardonne, Lavaux AOC 2009
Obrist, Vevey

Rebsorte Gutedel (Chasselas)

Auge Prickelnde, leuchtende, hellgoldgelbe Robe.

Nase Fruchtige Aromenpalette mit blumigen Noten.

Gaumen Schöne, ausgewogene Struktur, edel und lebhaft.

Finale Ausgeprägter Charakter, harmonisch, angenehm lang anhaltender Abgang. Ein schöner Vertreter seines Terroirs.

Passt zu Ein aristokratischer Wein zum Aperitif und ein hervorragender Begleiter zu Vorspeisen, Fisch- und Meeresfrüchteterrinen, Süsswasserfischgerichten, Meerfisch an Sauce, weissem Fleisch.

Serviertemperatur 10–12°C

Terroir Die Domäne überschaut den Genfersee. Der Weinberg ist auf kies- und kalkhaltigen, ziemlich tiefen Böden angebaut.

ROSÉWEIN

«N°1 – Cuvée E. Obrist»
Rosé Garanoir – Gamaret,
Vaud AOC 2009
Obrist, Vevey

Rebsorten Garanoir und Gamaret

Auge Intensive lachsrosa Farbe mit violetten Reflexen.

Nase Fruchtig, mit Aromen schwarzer Kirschen und einem Hauch Pfeffer.

Gaumen Wunderbar weich und rund, seidige Struktur.

Finale Lang anhaltend und harmonisch.

Passt zu Ideal zum Apéritif. Genüsslicher Begleiter zu Sommerküche und zu asiatischen Gerichten.

Serviertemperatur 8–10°C

Reifungspotential Ein Hochgenuss in seiner Jugend (Lagerung bis zu 3 Jahren).

Terroir Dieser Rosé wurde aus Garanoir- und Gamarettrauben gekeltert. Das Traubengut stammt aus unseren Weingärten der Regionen La Côte und dem Waadtländer Chablais, wo es mit grösster Sorgfalt von unseren erfahrenen Winzern gepflegt wurde.

ROTWEIN

«Valais d'Or» Humagne Rouge
du Valais AOC 2009
Maurice Gay, Chamoson

Rebsorte Humagne Rouge

Auge Intensiv purpurrote Robe.

Nase Aromatische Reichhaltigkeit, Stachelbeerenaromen.

Gaumen Schöne Struktur, ausgewogene Tannine, Gewürznoten.

Finale Lang anhaltendes, den Gaumen flattierendes Finale.

Passt zu Trockenfleisch, Fleischpasteten, Poulet an Sauce mit frischen Pilzen, Gebratenes und Geschmortes, Lammgerichte, Federwildspezialitäten, halbharter Käse.

Serviertemperatur 14–16°C

Reifungspotential 4–6 Jahre

Terroir Dieser Humagne stammt aus einer Assemblage von Trauben aus unseren Rebbergen in Corbassières, am rechten Rhoneufer. Die Reben sind auf steinig, schieferhaltigen Böden angepflanzt.



Obrist SA Vins
Avenue Reller 26, Case postale 816
1800 Vevey 1
Tel. 021 925 99 25, Fax 021 925 99 15
obrist@obrist.ch
www.obrist.ch

Artisans du vin depuis 1854
Schweizer Weine (65 ha eigene
Rebberge), ausländische Weine
Europa+Neue Welt, Champagner,
Schaumweine.
Spezialist für die Gastronomie.

Önologen: André Hotz, Paul Baumann und Eric Constantin



DIE GILDE-KULTUR

275 Gilde-Restaurants der Schweiz mit ein und derselben Philosophie

Die Gilde. Sinn, Zweck und Ziele

Die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen wurde 1954 gegründet. Der Patron eines Gilde-Betriebes weist sich als gelernter Koch und Pâtissier mit Abschlussprüfung über besondere Kenntnisse der nationalen und internationalen Küche aus. Er hat seinen Betrieb während mindestens zweier Jahre erfolgreich geführt.

Ein aufmerksamer, persönlicher Service, verbunden mit kompetenter Beratung in allen gastronomischen Belangen, verleiht dem Gilde-Betrieb eine ganz besondere Ambiance und lässt den Besuch zum Erlebnis werden. Die Zahl der Gilde-Mitglieder ist auf 300 limitiert.



Unter uns, für Sie

Mit der Gilde-Kultur definieren wir uns. Nach innen und aussen. Unter uns. Und für Sie. Als Spiegelbild unseres Wissens und Wollens. Knapp, klar und einprägsam.

Die Gilde-Mitglieder

Gastgeber von Format.

- Wir halten die Qualität der Dienstleistungen auf allen Stufen hoch.
- Wir stellen das Wohl des Gastes stets in den Mittelpunkt.
- Wir erheben die Freundlichkeit im Service zum obersten Prinzip.
- Wir sind bereit, uns permanent zu verbessern.
- Wir bieten eine Gastronomie, die vielseitig, flexibel und zeitgemäss ist, sowohl klassisch wie auch kreativ.
- Wir setzen uns für ein Preis-Leistungs-Verhältnis ein, das den Gast motiviert, wiederzukommen.
- Wir legen grössten Wert auf Hygiene, überdurchschnittliche Küchen- und Kellerleistungen sowie eine spezielle Ambiance.

- Wir führen periodisch Selbstkontrollen durch, um unsere Leistungen zu optimieren und stets möglichst hoch zu halten.

Der Gilde-Gast. Das Mass aller Dinge

Wir identifizieren uns voll und ganz mit den Wünschen unserer Gäste,

- weil das Wohlbefinden des Gastes an erster Stelle steht;
- weil wir in unseren Lokalen die persönliche Note pflegen;
- weil wir dem Gast bei jedem Besuch ein wirklich gutes Gefühl geben wollen;
- weil wir der persönlichen Betreuung des Gastes grösstes Gewicht beimessen.

Denn wir wollen aus Gästen Freunde des Hauses machen.

Die Gilde-Partner.

Kooperation für Qualitätssicherung

Wir arbeiten zusammen mit bekannten inländischen Lieferanten, die unsere Gilde-Kultur voll mittragen. Damit stellen wir sicher, dass wir im Interesse der Gäste qualitativ hochstehende Produkte einkaufen.

Herzlich willkommen bei der Gilde!

DER GILDECLUB

Für Freunde und Fans der Gilde – es erwarten Sie viele attraktive Angebote.

Gildeclub.

Genuss mit vielen Privilegien

Guter Geschmack verbindet. Ob in Bern, Zürich, Gais, Matran oder Arosa: geniessen Sie die hervorragenden Gilde-Restaurants und nutzen Sie die Vorteile der Gildeclub-Mitgliedschaft.

Die Gilde-Restaurants bieten Ihnen eine kulinarische Vielfalt der besonderen Art. Werden Sie Mitglied der grossen Gilde-Familie und geniessen Sie die exklusiven Privilegien, Sie gehören zur Familie.

Geniessen Sie als Gildeclub-Mitglied unseren VIP-Service mit folgenden attraktiven Angeboten:

- **Veranstaltungen**
Profitieren Sie vom monatlichen Veranstaltungsprogramm, das für VIP-Gäste organisiert wird. Sie haben die Möglichkeit, die Gilde-Köche bei internen Weiterbildungen und Sportanlässen kennenzulernen.
- **Gildeclub-Gourmetpass**
Geniessen Sie in drei Gilde-Restaurants sechs Konsumationen im Wert von je

mind. CHF 90.– und wir schenken Ihnen einen Gilde-Gutschein im Wert von CHF 30.–.

- **Gilde-Magazin**
- **Schweizer Gourmet Guide**
Druckfrisch erhalten Sie jährlich den beliebten Schweizer Gourmet Guide zugestellt.
- **SWICA-Kollektivvertrag**
Nutzen Sie die Möglichkeit einer guten und preiswerten Krankenversicherung.
- **Lassen Sie sich als VIP von uns verwöhnen.**



Bitte Coupon ausfüllen und einsenden an:
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen, Blumenfeldstrasse 20, CH-8046 Zürich

ANZEIGE

HUGO DUBNO AG

Feines für die gepflegte Gastronomie
Délicatesses pour la gastronomie soignée

Industriestrasse 11 · 5604 Hendschiken
Telefon 062 885 77 00 · Fax 062 885 77 01
dubno@dubno.ch · www.dubno.ch

Gildeclub – anmelden und geniessen

Beantragen Sie die Gildeclub-Mitgliedschaft zum Preis von CHF 60.– pro Person und Jahr. Paare profitieren von einem Spezialpreis und bezahlen CHF 100.– pro Jahr.

☐ Frau ☐ Herr

Vorname

Name

Strasse

PLZ

Ort

Telefon

Mobile

E-Mail

Begleitperson/Partner

☐ Frau ☐ Herr

Vorname

Name

Ort / Datum

Unterschrift

Die Mitgliedschaft im Gildeclub ist ohne jegliche Verpflichtungen und dauert ein Jahr ab Ausstelldatum. Mit der Bezahlung des Mitgliederbeitrags sind Sie berechtigt, von sämtlichen Clubvergünstigungen zu profitieren. Ihr persönlicher Mitglieder- ausweis und der Gildeclub-Gourmetpass werden Ihnen per Post zugestellt.

BETRIEBE DER GILDE

Aarburg / AG, Lustenberger Bruno, Hotel Krone
Adligenswil / LU, Sager-Meyerhans Markus, Gasthof Rössli
Aeschi ob Spiez / BE, Rindisbacher Daniel, Restaurant Panorama_Panoteca
Affoltern im Emmental / BE, Briggen Walter, Gasthof Sonne
Alt St. Johann / SG, Schlumpf-Häni Georges, Hotel-Restaurant Rössli
Altstätten SG / SG, Kohler Herbert, Restaurant Frauenhof
Alvaneu Dorf / GR, Beer-Bernhard Markus, Hotel-Restaurant Belfort
Amriswil / TG, Schmid-Haltiner Vreni, Gasthaus zum Ochsen
Andiast / GR, Sgier-Dietrich Guido, Hotel-Restaurant Postgliun
Appenzell / AI, Inauen Alfred, Hotel Landgasthof Eischen
Appenzell / AI, Fässler-Räss Tony, Landgasthof Sammelplatz
Arzier / VD, Lelièvre Georges, Auberge Communale d' Arzier
Avenches / VD, Zürcher Moritz, Restaurant Des Bains
Avenches / VD, Siffert Philippe, Hôtel-Restaurant Lacotel

Baar / ZG, Menghini Marco, Menghini's Freihof
Bad Ragaz / SG, Ilmer-Walser Andreas, Wirtshaus Löwen
Baden-Dättwil / AG, Friedli Markus, Wirtschaft Täfern
Baden-Ennetbaden / AG, Ettisberger Reto, Hertenstein Panorama Restaurant
Baltschieder / VS, Guntern Martin, Restaurant Baltschiederbach
Basel / BS, Plüss Andreas, Restaurant St. Alban-Eck
Basel / BS, Tschopp Johannes, Gasthof zum Goldenen Sternen
Bassersdorf / ZH, Hofstetter Armin, Restaurant Châlet Waldgarten
Beinwil am See / AG, Nyffenegger Willy, Seehotel Hallwil
Berg / TG, Grewe-Hertli Peter, Gasthaus zum Bahnhof
Bern / BE, Aebischer Walter, Restaurant Harmonie
Bern-Oberbottigen / BE, Mettler-Schär Hansjörg, Hotel-Restaurant Bären
Bernau Biberbrugg / SZ, Chicherio Remo, Landgasthof Biberbrugg
Berneck / SG, Kast Peter, Gasthaus Ochsen Berneck
Bettmeralp / VS, Jenelten-Hambli Patrick, Hotel Alpfrieden
Boll / BE, Gygax Ruedi, Gasthof zum Bären
Bonaduz / GR, Theus-Wellinger Bruno, Hotel Restaurant Alte Post
Boniswil / AG, Schlegel Werner, Restaurant Seeblick
Bözen / AG, Heuberger Peter, Restaurant Post
Brienz / BE, Wettach Beat, Hotel Brienz
Brittern / SO, Tschumi-Käser Marcel, Gasthaus Drei Eidgenossen
Buchs / SG, Marxer Markus, Restaurant Schneppen
Büren zum Hof / BE, Herzog-Kaiser Georges, Restaurant Rössli / Vínóthek
Busswil / BE, Rätz Erich, Restaurant-Hotel Rössli
Bütschwil / SG, Güntensperger-Meile Markus, Restaurant zum Hirschen

Celerina-St. Moritz / GR, Mettler Jürg, Hotel Misani
Celerina-St. Moritz / GR, Jurczyk Christian, Hotel Saluver
Chiasso / TI, Bertolina Giordano, Ristorante Emporio Arcadia
Chur / GR, Müller Adrian Karl, Romantik Hotel Stern
Chur / GR, Glinka Thorsten, Ristorante Ticino
Chur / GR, Frutiger-Meier Heinz, Restaurant zum alten Zollhaus
Courgenay / JU, Mettler Markus, Hôtel du Boeuf
Cressier / NE, Ferreira José Manuel, Hôtel de la Croix-Blanche

Davos Platz / GR, Bettini Damiano, Ristorante da Damiano
Davos Platz / GR, Hänggi Rolf, Hänggi's Restaurant
Davos Platz / GR, Henderson Johnny, Hotel-Restaurant Larix
Delémont / JU, Kueny Roger, Hôtel Restaurant Victoria
Disentis / GR, Werth Vreni, Apart Hotel Rhätia
Dürnten / ZH, Leschhorn Christian, Landhaus-Hotel Sonne Dürnten

Egnach / TG, Hasen Martin, Landgasthof Seelust
Egolzwil / LU, Hunkeler-Häberli Franz, Gasthaus St. Anton
Eich / LU, Burkhard Reto, Hotel-Restaurant Vogelsang
Einsiedeln / SZ, Nussbaumer Geri, Hotel-Restaurant Linde
Emmenmatt / BE, Lehmann Daniel, Restaurant-Hotel Moosegg
Engelberg / OW, Infanger Robert, Hotel-Restaurant Engelberg
Entlebuch / LU, Felder-Thalmann Willy, Speiserestaurant Bahnhofli
Eptingen / BL, Schwander Heinz, Landgasthaus Bad Eptingen
Erlen / TG, Schlumpf Guido, Landgasthof Aachbrüggli
Erlinsbach / Aarau / SO, von Felten Albi, Landhotel Hirschen
Ermatingen / TG, Albert Thomas, Hotel Adler Auberge Napoléon
Ernen / VS, Gruber Rolf, Speiserestaurant Gommerstuba
Escholzmatt / LU, Wiesner-Auretto Stefan, Restaurant Rössli

Faulensee / BE, Bürki-Müller Ernst, Restaurant Hecht
Fehraltorf / ZH, Scharnert-Reist Reinhard, Gasthof zum Hecht
Fislisbach / AG, Schibli Felix + Sarah, Landgasthof Linde
Flaach / ZH, Rüegg Thomas, Restaurant Sternen
Flamatt / FR, Herren Gobbi Peter, Hôtel du Moléson
Flüelen / UR, Bonetti-Christen Andrea, Hostellerie Sternen
Flühli / LU, Maag Eduard, Hotel Kurhaus
Flumserberg / SG, Kurath Sepp, Cafrida Stübli
Fraubrunnen / BE, Rufibach Alexander, Gasthof zum Brunnen
Frauenfeld / TG, Jost Beat, Gasthof zum goldenen Kreuz
Frauenfeld-Erzenholz / TG, Lackner Josef, Wirtschaft zur Hoffnung
Fribourg / FR, Hauser Muriel, Le Beausite Brasserie
Fribourg / FR, Conus-Bielmann Marcel, Restaurant du Grand-Pont
Frick / AG, Hiltbrunner Markus + Jeanine, Hotel Engel
Fuldera / GR, Hohenegger Roman, Hotel Landgasthof Staila

Gais / AR, Koller Christian, Gasthof zum Hirschen
Gals / BE, Simitsch-Monney Michel, Restaurant Kreuz
Gampel-Steg / VS, Lütolf-Thenen Hans, Restaurant Bahnhof Relais Routiers
Gams / SG, Kremmel Urs, Restaurant Zollhaus
Gattikon-Thalwil / ZH, Smolinsky-Bruhín Hans-Jörg, Restaurant Sihlhalde
Gempenach / FR, Leicht-Flühmann Fritz, Gasthaus zum Kantonsschild
Genève / GE, Brunier Alain, Restaurant Vieux-Bois
Gerolfingen / BE, Züttel-Iseli Roland, Restaurant Züttel
Gerra (Gambarogno) / TI, Rüegg-Knöpfli Ernst, Ristorante Roccobello
Gerzensee / BE, Marilley Franz, Restaurant Bären
Giswil / OW, Zumstein Christoph, Hotel-Restaurant Bahnhof
Glarus / GL, Hauser-Honegger Hans, Wirtschaft Sonnegg
Glion / VD, Mittermair Toni, Hotel Victoria
Gontenschwil / AG, Roth-Prieth Dieter, Gasthof Bad Schwarzenberg
Gossau / SG, Kühne Stephan, Restaurant Zunfstube
Grächen / VS, Ruppen Jakob, Restaurant Bärjigi-Alp
Grenchen / SO, Blümli Emil, Hotel-Restaurant-Bar KREBS
Grenö / FR, Meinel Michael, Restaurant Schloss-Taverne
Grindelwald / BE, Brawand Christian, Hotel-Restaurant Kirchbühl
Grossdietwil / LU, Zetteli Philipp, Gasthaus Löwen
Gruyères / FR, Offner Jean-Michel, Hôtel-Restaurant La Fleur de Lys
Guarda / GR, Meisser Benno, Hotel-Restaurant Meisser AG
Gunzgen / SO, Ghilardelli Lorenzo, Wirtshaus Sonne

Hasle / LU, Hunkeler Thomas, Gasthaus Engel Hasle
Hausen am Albis / ZH, Burkard Beat, Hotel Löwen Betriebs AG
Haute-Nendaz / VS, Lathion Loris, Restaurant Mont-Rouge
Heiligenschwendi / BE, Lüthi Paul, Hotel-Restaurant Alpenblick

Herrenschwanden / BE, Nievelstein Doris, Wirtschaft zur Traube
Holderbank / SO, Bader Daniel, Gasthof zum Kreuz
Horgen / ZH, Wild Jakob, Landrestaurant Hanegg

Interlaken / BE, Kinner Hanspeter, Kinner's Restaurant «Im Gade»
Interlaken / BE, Hofmann Bastian, Hotel Stella
Intragna / TI, Brogгинi-Gamma Adriana, Hotel-Ristorante Stazione / Da Agnese e Adriana
Islikon / TG, Hagg Joe, Gasthof Löwen

Jegenstorf / BE, Summermatter Willi, Gasthof zum Löwen

Kaiserstuhl / AG, Schumacher Urs, Fischbeiz Alte Post
Kallern / AG, Graber Mario, Restaurant Jäger-Stübli
Kandersteg / BE, Wyss Christian, Hotel-Restaurant Blümlisalp
Kandersteg / BE, Maeder René-François, Waldhotel Doldenhorn
Kerns / OW, Della Torre Rolf, Gasthaus Rose Kerns AG
Kerzers / FR, Notz-Frei Ruedi, Restaurant Bären
Kestenholz / SO, Karl Meier, Landgasthof Eintracht
Kienberg / SO, Lucek-Schneider Jurka, Waldgasthaus Chalet Saalhöhe
Klosters / GR, Thöny Albert, The Rustico Hotel
Krattigen / BE, Baumann Samuel, Restaurant-Hotel Seeblick
Kreuzlingen / TG, Günter Peter, Restaurant Seegarten
Kriegstetten / SO, Bohren Jörg, Romantik Hotel Sternen

Langnau im Emmental / BE, Weyermann Urs, Hotel-Restaurant Hirschen
Langnau im Emmental / BE, Soltermann Beat, Gasthof zum goldenen Löwen
Lauerz / SZ, Hübscher-Dettling Hans, Restaurant Rössli
Läufelfingen / BL, Frei Albert, Restaurant Rosengarten
Le Pont / VD, Biaggi Roberto, Restaurant Du Lac
Le Prese / GR, Lardi Flavio, Hotel la Romantica, Ristorante Giardino
Lenzburg / AG, Bischofberger Jürg, Wirtshaus zum alten Landgericht
Lenzburg / AG, Schatzmann Chris, Hotel-Restaurant Ochsen Rest-Bar Satteltasche
Lenzerheide / GR, Eberl Rudolf, Restaurant La Riva
Lenzerheide / GR, Bossi Paul, Bergrestaurant Piz Scalottas
Leukerbad / VS, Beckert-Grichting Harald, Hotel-Restaurant Waldhaus-Grichting
Locarno / TI, Roversi Valentino, Ristorante Da Valentino
Lugano / TI, Haas Federico, Hotel Delfino
Lüscherz / BE, Girsberger-Schläppi Hans Jörg, Gasthof 3 Fische
Luthern Dorf / LU, Achermann-Kurmann Josef, Gasthaus zur Sonne
Luzern / LU, Zehnder Ferdinand, Hotel de la Paix / Restaurant Lapin
Luzern-Littau / LU, Lustenberger Max, Hotel Thorenberg AG Restaurant Maximo
Lyss / BE, Steiner Josef, Hotel Weisses Kreuz

Maienfeld / GR, Rösch Jörg, Gasthaus Alpenrose
Malans / GR, Boner Hami, Landgasthof Krone
Malters / LU, Fallegger-Amrein Pirmin, Hotel-Restaurant Kreuz
Marbach / SG, Herzog Käthy, Schloss Weinstein
Matran / FR, Voléry Maurice, Auberge du Tilleul
Meggen / LU, Stofer Beat, Hotel Balm
Meilen / ZH, Pfenninger Rudolf, Restaurant Schiffli
Meiringen / BE, Gerber Jean-Claude, Hotel Albach
Mendrisio / TI, Raith Peter, Antico Grotto Ticino
Menzingen / ZG, Oberli Stefan, Restaurant Löwen
Mörel-Brig / VS, Walker-Rauber Walter, Hotel Relais Walker
Morgarten / Oberägeri / ZG, Grunder Hansruedi, Grunder's Buechwäldli
Mörschwil / SG, Spiess-Meixner Roger, Restaurant Adler
Mosnang / SG, Hollenstein Werner, Restaurant Bären
Mühledorf / SO, Lätt Thomas, Gasthof Kreuz
Müllheim-Wigoltingen / TG, Frei Jules, Landgasthof Wartegg
Murzelen / BE, Stämpfli Jakob, Landgasthof Sternen

Netstal / GL, Weber-Müller Jürg, Hotel Restaurant Schwert
Neu St. Johann / SG, Scheiwiller Kurt, Landgasthof Ochsen
Neuheim / ZG, Staub-Zürcher Karl, Hotel-Restaurant Schäfli
Niedergösgen / SO, Gfeller Markus, Restaurant Brücke
Niederrohrdorf / AG, Brun Jean-Claude, Restaurant Central
Nyon / VD, Decurtins Christophe, Hostellerie du XVIe Siècle

Oberriet / SG, Frischknecht Hansruedi, Gasthof «Haus zur Eintracht»
Oberschan / SG, Birchmeier Christian, Restaurant Mühle
Oberwil / BL, Herren Roland, Wirtschaft zum Rössli
Oensingen / SO, Lindemann Susanne, Hotel Lindemann AG
Olivone / TI, Croce Giovanni, Albergo Ristorante Arcobaleno
Orvin / BE, Villard François, Restaurant Cheval-Blanc

Parpan / GR, Schumacher Rolf, Hotel Alpina
Pieterlen / BE, Ritzmann Rudolf, Hotel Restaurant Klösterli
Ponte Brolla / TI, Andreatta Enzo, Ristorante da Enzo
Poschiavo / GR, Zanolari Claudio, Albergo Croce Bianca
Poschiavo / GR, Tuena-Triacca Livio, Hotel Suisse
Préverenges / VD, Pultau Thierry, Hotel-Restaurant La Plage

Rapperswil-Jona / SG, Pfiffner Richard, Gasthaus Weinhalde
Reckingen-Glurigen / VS, Michlig Ewald, Hotel-Restaurant Tenne
Reichenbach i. Kandertal / BE, Küenzi-Mürner Christian, Gasthaus Bären bei der Kirche
Reinach / BL, Wälti-Herzog Arthur, Gasthof Schlüssel
Rheineck / SG, Deeg Werner, Restaurant Landhaus
Rheinfelden / AG, Thoma Philipp, Restaurant Schlossgarten
Riffenmatt / AG, Aebischer Roger, Landgasthof Löwen
Rigi Kaltbad / LU, Camps-Stalder Dorly, Hotel Bergsonne
Riva S. Vitale / TI, Bordogna Renato, Grotto Pojana
Ronchini / TI, Nanzer Roger, Hotel Ristorante Villa d'Epoca
Roggwil / TG, Massüger Hans, Restaurant Linde
Rorschacherberg / SG, Fuchs Werner, Hotel Sulzberg

Saas Fee / VS, Anthamatten Beat, *****Ferienart Resort & Spa
Samnaun Dorf / GR, Heis Patrick, Hotel des Alpes
Sangenboden / BE, Kilcher Daniel, Gasthof Hirschen
Schaffhausen / SH, Guidi Gildo, Restaurant Gerberstube
Schaffhausen / SH, Auckenthaler-Hurni Urs, Hotel Kronenhof
Schinznach Dorf / AG, Keist Dieter, Wirtschaft zum Hirzen
Schönbühl / BE, Gerber-Fuhrer Otto, Hotel-Landgasthof Schönbühl
Schönenwerd / SO, Walther Emil, Restaurant Zum Wilden Mann
Schwarzenburg / BE, Portner Rudolf, Gasthof Bären
Sedrun / Rueras / GR, Cavegn Corsin, Hotel-Restaurant Posta
Sigigen / LU, Felber Leo, Restaurant Pony
Sihlbrugg-Dorf / ZH, Huber Thomas, Hotel Krone
Sils / Segl Maria / GR, Baumann Sandro, Hotel Chesa Margun
Silvaplana / GR, Kleger Bernhard, Hotel Bellavista
Sins / AG, Huwyler Erich, Landgasthof Löwen
Sisikon / UR, De Moliner-Gwerder Guido, Hotel Eden
Solothurn / SO, Zaugg-O'Brien Andy, Restaurant zum alten Stephan AG
Speicher / AR, Sidler Herbert, IdyllHotel Appenzellerhof
St. Gallen / VS, Sisteck Hans, Restaurant gastronomique «Am Gallusplatz»
St. Gallen / SG, Bloch Karin, Hotel Metropoli, Restaurant oPremier

St. Gallen / SG, Nett Köbi, netts Schützengarten
St. Gallen / SG, Schiess Hedi, Wildparkrestaurant Peter und Paul
St. German / VS, Lauener-Marbet Werner, Restaurant Lauber
St. Moritz / GR, Müller Daniel, Restaurant-Bar Cascade
Stäfa / ZH, Meyer Cäsar, Gasthof zur Sonne
Steffisburg / BE, Iseli Hans, Gasthof Landhaus
Steffisburg / BE, Zurflüh Hanspeter, Zurflüh's Bahnhofli
Stein am Rhein / SH, Günter Ruedi, Hotel-Restaurant Adler
Stein am Rhein / SH, Schwegler Edi, Hotel Restaurant Rheinfels
Stein am Rhein / SH, Meier Christof, Restaurant und Hotel «zur Rheingerbe»
Suberg bei Lyss / BE, Pelzmann Josef, Pelzmanns goldener Krug
Sursee / LU, Friedrich Bruno, Restaurant-Hotel Bellevue am See

Tägerwilten / TG, Wild Reto, Hotel-Restaurant Trompeterschlössle
Teufen / AR, Lanker Hans-Jakob, Hotel zur Linde
Teufen / AR, Dörig Niklaus, Erlebnis Waldegg
Thal am Bodensee / SG, Trachsel Hanspeter, Hotel-Landgasthof Schiff Buriet
Thayngen / SH, Pedroncelli Renato, Landgasthof Hüttenleben
Trubschachen / BE, Soltermann-Brunner Jürg, Landgasthof Hirschen
Trüllikon / ZH, Zwicky Hanspeter, Landhotel Hirschen
Tschingel ob Gunten / BE, Meuter Ulrich, Restaurant Seeblick
Tschugg / BE, Kilian Roland, Gasthof Rebstock
Twann / BE, Aeschlimann Hans-Jürg, Hotel-Restaurant Bären

Uesslingen / TG, Schuler Kari, Gasthof Traube
Uetikon am See / ZH, Trinkler-Kern Bruno, Landhotel Alpenblick
Ulmiz / FR, Trachsel-Wieland Urs, Restaurant zum Bauernhof
Unteriberg / SZ, Fässler Grossen Kathrin, Landgasthof Rösslipost
Ursernbach / BE, Duss Roger, Landgasthof zum Hirsernbad
Urswil / Hochdorf / LU, Lang-Böllli Theo, Gasthof Huttli
Utzenstorf / BE, Thommen-Hubler Urs, Landgasthof Bären

Vaduz / FL, Berger Rolf, Restaurant Torkel
Villette / VD, Leprovost Yannick, Restaurant «Le Villette»
Vulpera / GR, Jaeger Erich, Hotel Villa Maria

Walchwil / ZG, Weder René, Restaurant Sternen
Walenstadt / SG, Biasi Marco, Hotel Restaurant Seehof
Wasen im Emmental / BE, Held Beat, Hotel-Restaurant Lüderenalp
Wättwil / SG, Brändle Albert, Restaurant-Bistro-Lounge Krone
Weinfelden / TG, Lüchinger Reto, Gasthof Eisenbahn
Weinfelden / TG, Bodenmann Thomas, Wirtschaft zum Löwen
Weinfelden / TG, Franz Daniel, Restaurant Thurberg
Weinfelden / TG, Langer Jürg, Gasthaus zum Trauben
Weiningen / ZH, Bühler Martin, Restaurant Winzerhaus
Weissbad / AI, Schmid-Wyss Sepp, Gasthof Weissbadbrücke
Wernetshausen / ZH, Hager Hanspeter, Restaurant Hohes Schössli
Wil / SG, Geissbühler Ruedi, Gasthaus Rössli
Wilderswil-Interlaken / BE, Stöckli Richard, Hotel-Restaurant Alpenblick
Wildhaus / SG, Stump Birger, Stump's Alpenrose
Winterthur / ZH, Häusermann Roland, Restaurant / Vineria Strauss
Winterthur / ZH, Leuenberger Daniel, Restaurant Trübli
Wölflinswil / AG, Lenzin-Munari Jörg, Landgasthof Ochsen
Worb / BE, Kunz-Wasser Marcel, Hotel Löwen
Würenlingen / AG, Meier Adrian, Hotel Restaurant zum Sternen
Wynigen / BE, Gygax-Müller Stefan, Gasthof zur Linde

Zermatt / VS, Kösslich André, Hotel und Restaurant Ambiance
Zug / ZG, Erni Franz, Restaurant Glashof
Zug / ZG, Meier Stefan, Gasthaus Rathauskeller
Zürich / ZH, Nussbaumer Paul, Restaurant Belvoirpark
Zürich / ZH, Bachmann Ernst, Restaurant Muggenbühl
Zuzwil / SG, Hollenstein Reto, Gasthof Rössli

Gilde-Partner

Berndorf Luzern AG, 6203 Sempach Station / www.berndorf.ch
BRAGARD AG, 4132 Muttenz / www.bragard.ch
Cash+Carry Angehrn AG, 9201 Gossau SG / www.cca-angehrn.ch
Massimo Cerutti SA, 6883 Novazzano / www.caffe-cerutti.ch
Dettling & Marmot AG, 8305 Dietlikon / www.dettling-marmot.ch
DIWISA Destilliererei, 6130 Willisau / www.diwisa.ch
Dörig & Brandl AG, 8952 Schlieren / www.der-frisch-fisch.ch
Hugo Dubno AG, 5604 Hendschiken / www.dubno.ch
Duni AG, 6343 Rotkreuz / www.duni.com
Dyhrberg AG, 4710 Klus-Balsthal / www.dyhrberg.ch
Electrolux Professional AG, 5001 Aarau / www.electrolux-professional.ch
Feldschlösschen Getränke AG, 4310 Rheinfelden / www.feldschloesschen.com
Franke Kaffeemaschinen AG, 4663 Aarburg / www.franke-cs.com
Fredy's AG, 5400 Baden / www.fredys.ch
freicom ag, 9016 St. Gallen / www.freicom.ch
frigemo ag, 2088 Cressier NE / www.frigemo.ch
Gastroconsult AG, 8046 Zürich / www.gastroconsult.ch
Berufsbildung GastroSuisse, 8046 Zürich / www.gastrosuisse.ch
Glatz AG, 8500 Frauenfeld / www.glatz.ch
HACO AG, 3073 Gümligen / www.haco.ch
Hochstrasser AG, 6014 Littau / www.hochstrasser.ch
HUG AG, 6102 Malters / www.hug-luzern.ch
Mars Schweiz AG, 6302 Zug / www.mars-foodservice.com
McCormick – Promena AG, 4133 Pratteln 1 / www.promena.ch
Nestlé Suisse SA – BU Frisco Findus, 9401 Rorschach / www.frisco-findus.ch
NÜESCH WEINE Weinkellerei, 9436 Balgach / www.nuesch-weine.ch
Obriest SA Vins, 1800 Vevey 1 / www.obriest.ch
Oehrli AG Schürzen + Berufsmode, 6020 Emmenbrücke / www.oehrli-lu.ch
Pasta Premium AG, 8501 Frauenfeld / www.pasta-premium.com
RAMSEIER Suisse AG, 6210 Sursee / www.ramseier-suisse.ch
Rotor Lips AG Maschinenfabrik, 3661 Uetendorf / www.rotorlips.ch
Salvis AG, 4665 Oftringen / www.salvis.ch
Scana Lebensmittel AG, 8105 Regensdorf / www.scana.ch
Schaller Uto AG, 3001 Bern / www.schalleruto.ch
Schulthess Maschinen AG, 8633 Wolfshausen / www.schulthess.ch
Schwob AG Leinenweberei und Textilpflege, 3401 Burgdorf / www.schwob.ch
SIX Multipay AG, 8021 Zürich / www.six-multipay.com
SWICA Gesundheitsorganisation, 8401 Winterthur / www.swica.ch
SWISSCARD AECS AG, 8810 Horgen / www.swisscard.ch
J. & P. Testuz SA, 1096 Cully / www.testuz.ch
Traitafina AG, 5600 Lenzburg / www.traitafina.ch
Unilever Schweiz GmbH, 8240 Thayngen / www.unileverfoodsolutions.ch
VC999 Verpackungssysteme AG, 9100 Herisau / www.vc999.ch
Victorinox Messerfabrik, 6438 Ibach / www.victorinox.com
Winterhalter Gastronom AG, 9464 Rüthi SG / www.winterhalter.ch