

GUILDEmagazine

FRUITS DE MER ET POISSON – UN PUR PLAISIR

Nouvelles de la Guilde
Hommage à «Chrüteroski»
Recettes de haut vol à cuisiner



CHERS HÔTES



Vous tenez entre vos mains le premier numéro du magazine de la Guilde. C’est pour moi un honneur de voir ce projet se réaliser, après un important travail créatif effectué en amont.

Le nouveau magazine de la Guilde se veut un miroir des saveurs et des plaisirs que vous trouvez dans presque 300 établissements de la Guilde. A partir de 2011, il paraîtra régulièrement deux fois par année. Vous trouverez d’une part dans cette publication toutes les nouveautés des établissements et des entrepreneurs de la Guilde ainsi que des offres actuelles, des informations sur les produits et leurs producteurs et, cerise sur le gâteau, jusqu’à huit recettes actuelles des cuisiniers renommés

de la Guilde, que vous pourrez facilement préparer chez vous.

Le numéro actuel vous propose un portrait d’un ancien restaurateur de la Guilde, Oskar Marti, de même qu’une foule d’informations sur les fruits de mer et le poisson. Les cuisiniers de haut vol de la Guilde vous dévoilent également leurs recettes de poisson préférées.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à savourer la lecture du nouveau magazine de la Guilde!

Salutations gastronomiques

Président de la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers

FRUITS DE MER & POISSON

Sommaire

		Nouvelles de la Guilde Editorial Journée du risotto de la Guilde Table de midi de la Guilde	Page 2 Page 3 Page 3
		Tout frais sur la table Lexique des fruits de mer	Page 4
		Hommage à Oskar Marti alias «Chrüteroski»	Page 5
		Portrait Dyhrberg AG – première fumerie de saumon	Page 6
		Recettes Recettes des cuisines de la Guilde en Suisse La recette de couverture se trouve à la	Page 8 Page 13
		Vin recommandé La culture de la Guilde Le Club de la Guilde Les établissements de la Guilde	Page 14 Page 15 Page 15 Page 16

JOURNÉE DU RISOTTO

Samedi 4 septembre 2010 dès 10h30. La Guilde cuisine pour les personnes souffrant de sclérose en plaques

Se faire plaisir en faisant plaisir à d'autres est toujours une expérience magnifique. C'est l'idée simple et convaincante qui se cache derrière la journée du risotto des cuisiniers de la Guilde.

Voilà 14 ans déjà que de nombreux membres de la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers quittent leur cuisine une fois par année, posant leurs casseroles sur les plus belles places de 43 villes de Suisse. Leur risotto de la Guilde, fort apprécié, permet aux passants de savourer un plat délicieux tout en faisant plaisir aux patients souffrant de sclérose en plaques en Suisse.

Pendant que vous goûtez aux plaisirs culinaires, vous faites également un cadeau qui vient du cœur: les cuisiniers de la Guilde versent en effet l'entier des recettes de la vente de risotto à la société suisse de sclérose en plaques. L'an dernier, cette somme se montait à 107'000 francs, soit 1583 kilos de riz vendu. Les personnes souffrant de sclérose en plaques dépendent du soutien de la population. Vous pouvez faire un don au CP 80-8274-9, mot-clé «Journée du risotto de la Guilde 2010». Vous trouverez de plus amples informations sur la Guilde ou sur la sclérose en plaques sur



www.gilde.ch ou www.multiplesklerose.ch.

TABLE DE MIDI POUR CHF 18.-

Jürg Randegger et Kurt H. Illi présentent la table de midi de la Guilde aux seniors

Durant une semaine, la Guilde suisse des restaurateurs-cuisiniers invite les seniors à prendre un repas de midi à prix avantageux. Du 20 au 25 septembre 2010, un repas de 3 plats ne leur en coûtera que CHF 18.-.

La table de midi
La table de midi pour les seniors est toutefois plus qu'un simple repas de midi à prix réduit. Elle leur offre l'occasion de déguster un menu de trois plats préparé avec soin dans une atmosphère agréable, en bonne compagnie.



Jürg Randegger et Kurt H. Illi sont enthousiastes!

Si vous avez envie de quitter vos quatre murs, de rencontrer d'autres personnes et de profiter d'un bon repas au restaurant malgré un budget serré, ne manquez pas la table de midi de la Guilde!

Du 20 au 25 septembre 2010, les restaurants de la Guilde participant à cette action proposeront tous les jours un nouveau menu de trois plats. Ils vous serviront un repas préparé avec engagement, composé d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert. Le prix de CHF 18.- comprend un verre de vin et un verre d'eau. Après le repas, vous aurez tout loisir de déguster une tasse de café ou de thé.

IMPRESSUM

© Copyright by
Bureau de la Guilde
Yvonne Graf
Alessandra Naldi
Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zurich
Tél. +41 (44) 377 52 90
Fax +41 (44) 377 55 14
www.gilde.ch
gilde@gastrosuisse.ch

Édition et réalisation

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

Rédaction

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

Parution

A partir de 2011 2 x par an,
printemps/automne

Tirage

60 000 exemplaires

Impression

Swissprinters AG, CH-4800 Zofingen

Papier

Biber Furioso 90 gm2

TOUT FRAIS SUR LA TABLE

Lexique des fruits de mer

Les fruits de mer désignent, de manière générale, tous les animaux comestibles issus de la mer et qui ne font pas partie des vertébrés. Les poissons et les mammifères marins ne sont donc pas des fruits de mer. En revanche, les coquillages, les escargots de mer, les pieuvres et les calamars, les crevettes, les crabes, les langoustes et les homards sont des fruits de mer typiques. Ils peuvent provenir de la pêche en pleine mer ou d'élevages.

Le terme de «fruits de mer» témoigne d'une considération clairement agromomique de l'utilisation des mers telle qu'on la rencontre idéalement en Méditerranée, et spécialement en Italie. Les Romains considéraient déjà ces aliments comme une bénédiction des mers et de leurs dieux, ce dont témoigne le motif récurrent du coquillage dans la mythologie antique. Dans la religion chrétienne, le coquillage a conservé cette force symbolique (coquille Saint-Jacques). Même l'architecture baroque et rococo hisse le coquillage au rang de produit parfaitement abouti de la nature, le faisant côtoyer d'autres motifs végétaux dans des ornements fantastiques (rocailles).

Le terme anglais de «Seafood» réunit tous les animaux comestibles issus de la mer, c'est-à-dire également les poissons et les mammifères marins.

Les lois juives traditionnelles en matière de nourriture considèrent généralement les fruits de mer comme impurs (tame), car ils n'ont pas d'écailles. On ne les trouve donc pas dans la cuisine kascher.

Coquillages

Les coquillages vivent au fond de la mer. La plupart des espèces de coquillages se nourrissent de plancton en filtrant l'eau avec leurs branchies. Si l'homme utilisait les coquillages comme monnaie d'échange par le passé, il s'en sert désormais comme aliment ou comme matériau pour confectionner des bijoux.



Calamars

Les calamars ont une tête et dix bras fins. Leur corps est renforcé d'un os en chitine. Ils portent une poche d'encre derrière la tête. La masse brun-noir (sepia) qui s'y trouve s'utilise aussi en cuisine.



Pieuvres

Invertébrées, les pieuvres sont utilisées en cuisine de diverses manières. Parmi toutes les pieuvres comestibles, on fait la différence entre calamars (calamari, seppie, polpi, calamares) et poulpes (octopus, polpo, pulpo).



Huîtres

Les huîtres sont consommées en grande quantité en Extrême-Orient. Il fut une époque où l'Europe constituait également un marché important. Dans les zones côtières, elles étaient même considérées comme relativement courantes. Aujourd'hui, les huîtres sont devenues plus rares dans nos régions. Elles sont considérées comme une délicate et sont généralement gobées crues.



Crevettes

Les crevettes les plus fréquemment pêchées et élevées sont celles qui mesurent jusqu'à 10 cm de long. Dans le commerce, elles sont fréquemment désignées par le terme anglais de «Shrimps» ou, pour les plus grandes, de «Prawns».



Langoustes

Tandis que le homard rappelle les écrevisses de rivière avec sa queue puissante et ses deux grosses pinces, les langoustes ne possèdent qu'une paire de pinces faiblement développées. En revanche, leurs antennes sont spécialement longues. Les langoustes peuvent mesurer jusqu'à 50 cm de long et peser 2 kg.



Escargots marins

Certaines espèces d'escargots font partie du plan alimentaire des humains depuis des millénaires. Les Romains les appréciaient déjà. Par la suite, les escargots sont devenus un met apprécié dans les cloîtres, pendant le carême, puisqu'ils étaient considérés comme n'étant ni du poisson, ni de la viande. Aujourd'hui, ils sont appréciés comme délicate.



Crabes

Les crabes font partie de la famille des crustacés, leur corps étant protégé d'une carapace solide. La chair des pattes et des pinces est très appréciée pour sa saveur fine. Elle rappelle d'ailleurs celle du homard.



Homard

Une fois le homard cuit, on n'en mange que la chair située dans la queue, les pinces, les pattes et les articulations des pinces. Sa carapace sert à préparer des potages, des sauces ou du beurre de homard rouge.



OSKAR MARTI – RESTAURATEUR DE LA GUILDE DEPUIS 36 ANS

Sa carrière

Cuisinier de formation, Oskar Marti a débuté sa carrière dans des établissements luxueux comme le Suvretta House à St. Moritz ou l’hôtel du Rhône à Genève, pour n’en citer que deux. Il a suivi l’école hôtelière de Lucerne, passé l’examen fédéral de chef de cuisine, suivi l’école d’œnologie de Wädenswil ainsi que de nombreux cours de formation continue. Durant 36 années d’activité indépendante, il a été membre de nombreuses associations comme la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers, les Grandes Tables de la Suisse ou le Cercle des Chefs de Cuisine Berne et Lucerne, le Club Prosper Montagné et la Chaîne des Rôtisseurs. Le restaurant Moospinte de celui qu’on surnomme affectueusement «Chrüteroski» en Suisse alémanique est noté de 17 points Gault&Millau et a obtenu la meilleure classification du Guide bleu. Oskar Marti a également publié 15 livres, qui ont tous rencontré un grand succès. Son agenda a par ailleurs été émaillé de douzaines d’émissions de radio et de télévision, de conférences et de démonstrations durant plus de 30 ans.

Le maître des 1001 herbes

Dans son enfance déjà, Oskar Marti trouvait aneth, sarriette, marjolaine, thym, romarin, livèche et raifort dans le jardin de ses parents. Durant les randonnées dominicales, la famille Marti cueillait roses sauvages, dents-de-lion,

ail des ours, cresson de rivière et sureau, que la mère du petit Oskar utilisait ensuite en cuisine. Son intérêt pour les herbes, les baies et les fruits a donc toujours existé. Pour approfondir ses connaissances, Oskar Marti s’est plongé dans les herbiers du pasteur Künzli, du Dr. Leonardo Fuchs et bien d’autres, découvrant les caractéristiques des plantes sauvages et accumulant un précieux savoir sur leur dissémination, leur utilisation et leur digestibilité. Sa curiosité lui a permis de rencontrer des personnalités intéressantes, qui lui ont transmis un vaste savoir botanique au cours de promenades dans les champs et les bois. Dans son jardin, Oskar Marti cultive jusqu’à 60 plantes et fleurs comestibles, auxquelles s’ajoutent ses récoltes dans la nature. Dans sa cuisine, il s’en sert pour expérimenter avant de servir ses créations à ses hôtes et d’en publier les recettes dans ses livres. Un intérêt pour les herbes qui lui a valu son surnom de «Chrüteroski» (de Kräuter, herbes en allemand).

L’expert

Oskar Marti a eu l’occasion de transmettre son savoir et son expérience dans son activité d’expert pour les examens de fin d’apprentissage, pour le brevet fédéral de chef de cuisine et comme chargé de cours à l’école hôtelière Belvoir à Zurich. Le jardinage, la nature, l’environnement et les questions d’avenir comptent parmi ses hobbies. Avec le



célèbre artiste et illustrateur Oskar Weiss (www.oskarweiss.ch), il a créé la «Fondation Cocolino – für eine kindgerechte Zukunft». Il y a un peu plus d’une année, il a créé et lancé sur le marché la boisson stimulante Oskar, à base d’ingrédients naturels.

Sa philosophie

Oskar Marti n’est pas seulement devenu le célèbre «Chrüteroski» pour

avoir donné une place à la verdure locale dans sa cuisine, mais également parce qu’il est et a été cuisinier et restaurateur de toute son âme. À l’origine, être restaurateur signifie faire une faveur à quelqu’un, s’intéresser réellement à lui, bien davantage que de savoir simplement agiter ses spatules avec adresse. C’est vivre et célébrer l’art de l’hospitalité millénaire.



Oskar Marti et Oskar Weiss chez le restaurateur de la guilde Andy Zaugg du restaurant Alter Stephan à Soleure avec un groupe d’enfants lors d’une manifestation Cocolino.



QUE FAIT «CHRÜTEROSKI» AUJOURD’HUI?

Après 36 ans d’activité couronnée de succès, Oskar Marti et sa femme entament une nouvelle phase de leur existence, plus paisible. Cela ne signifie pourtant pas que le célèbre cuisinier tourne le dos à la restauration. Il souhaite transmettre son savoir et sa vaste expérience et montrer les nouvelles voies et possibilités existant dans la gastronomie. Oskar Marti est également à disposition comme traiteur pour vos fêtes et banquets. Informations sur

www.chrueteroski.ch
et demandes à
info@chrueteroski.ch.

DYHRBERG AG – LA PREMIÈRE FUMERIE DE SAUMON DE SUISSE

L'histoire exceptionnelle du succès du saumon fumé au feu de bois

Un esprit pionnier et un engagement hors norme caractérisent le jeune entrepreneur qui s'est mis à fumer du saumon en Suisse selon une vieille tradition nordique, il y a 40 ans déjà. Le succès lui a donné raison: son produit de qualité supérieure a été bien reçu. Rapidement, les spécialistes n'ont plus voulu se passer des délicatesses de Dyhrberg.

Ces produits ne sont pas réservés à la gastronomie et sont également vendus dans le commerce de détail. Dyhrberg est synonyme de qualité supérieure pour le poisson et d'autres produits à base de poisson, de même que pour les fruits de mer et les crustacés.

Les gourmets le savent depuis longtemps: le saumon fumé, dont les filets sont prélevés à la main avant d'être séchés et relevés de sel marin puis affinés au feu de bois selon une méthode traditionnelle unique en son genre ont le même goût qu'il y a 100 ans, tout en respectant les standards d'hygiène les plus modernes.

L'entreprise Dyhrberg AG, et avec elle tout le processus de production, est

certifiée depuis quatre ans déjà au plus haut niveau par l'International Food Standard (IFS). Elle est ainsi en mesure de répondre entièrement aux exigences et aux attentes des clients en matière de sécurité des produits.

Ce que l'industrie réalise aujourd'hui en quelques heures dans des fours en acier au chrome modernes commandés par ordinateur dure encore près d'une semaine chez Dyhrberg. Le procédé de production délicat se distingue nettement des méthodes industrielles largement répandues. Pendant plusieurs jours, le maître fumeur met tout son savoir-faire au service de la production d'une délicatesse hors du commun.

Bien que le marché soit toujours davantage inondé de produits bon marché, un nombre non négligeable de clients exigeants est disposé à payer davantage pour une qualité avérée. À l'achat de la matière première, Dyhrberg veille à procéder à des contrôles conséquents des saumons sauvages dans les zones de pêche déjà et sélectionne strictement les quelques pisci-

cultures lui fournissant du saumon d'élevage. Ces dernières sont tenues de respecter les règles de la protection des animaux ainsi que des standards de qualité très élevés en matière d'alimentation naturelle et d'hygiène. C'est l'une des raisons pour lesquelles Dyhrberg se soumet chaque année aux inspections des divers organismes de certification comme Bio Suisse, MSC (Marine Stewardship Council) ou l'IMO Controll. Dyhrberg est également membre du WWF Seafood Group.

Une qualité exceptionnelle au lieu d'une marchandise de masse, telle est la philosophie de Dyhrberg. Laissez-vous séduire par ces délicatesses «Made in Switzerland».



Dyhrberg AG

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

Saumon sauvage, saumon d'élevage,
divers poissons fumés, crustacés,
poissons.



LE SAUMON

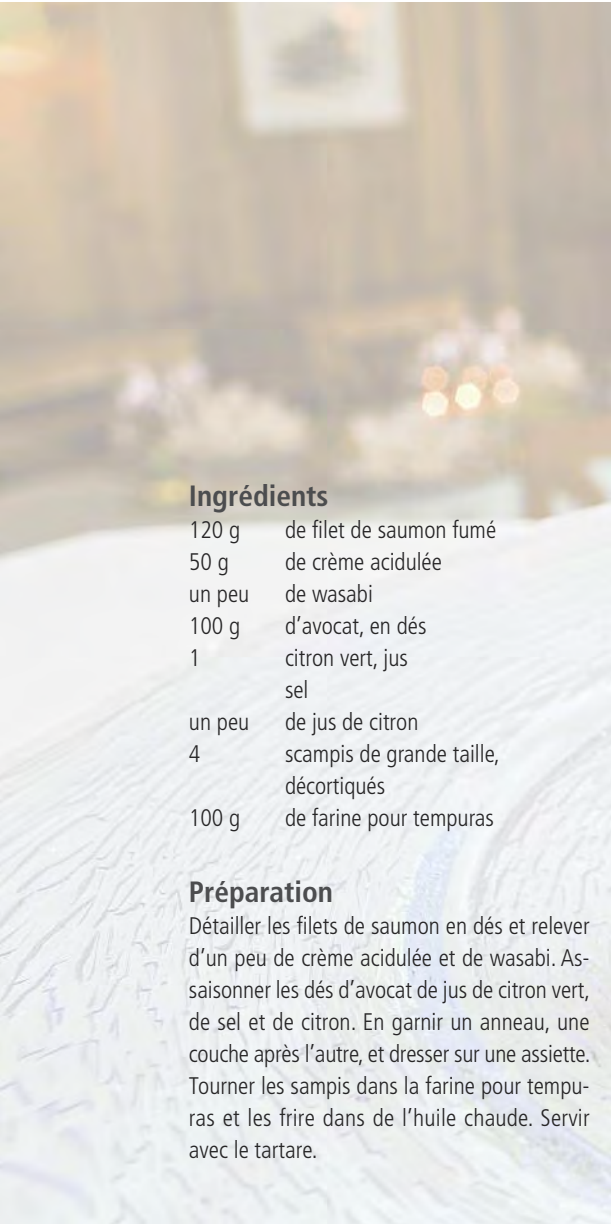
Le saumon est disponible en de nombreuses variations. Les saumons, truites, ombles et le huchon font partie de la famille des salmonidés. Leur caractéristique est leur nageoire dorsale adipeuse, qui ressemble à un épais repli de peau. On distingue également le saumon de l’Atlantique du saumon du Pacifique. Le premier est pêché en Écosse, en Norvège, en Irlande et au Danemark. Le saumon du Pacifique vit dans l’océan qui lui donne son nom. On distingue ici le saumon royal, le plus gros de son espèce avec un poids pouvant aller jusqu’à 57 kilos, le saumon argenté, le chum, le pink et le sockeye. Quant au saumon de l’Adriatique, il vit dans les régions plus proches de chez nous.

Dyhrberg est partenaire de:



TARTARE D’AVOCAT ET SAUMON FUMÉ AVEC TEMPURAS DE SCAMPIS

Un plat au saumon estival, délicieusement rafraîchissant



Ingédients

120 g	de filet de saumon fumé
50 g	de crème acidulée
un peu	de wasabi
100 g	d’avocat, en dés
1	citron vert, jus
	sel
un peu	de jus de citron
4	scampis de grande taille, décortiqués
100 g	de farine pour tempuras

Préparation

Détailler les filets de saumon en dés et relever d’un peu de crème acidulée et de wasabi. Assaisonner les dés d’avocat de jus de citron vert, de sel et de citron. En garnir un anneau, une couche après l’autre, et dresser sur une assiette. Tourner les sampis dans la farine pour tempuras et les frire dans de l’huile chaude. Servir avec le tartare.





Restaurant (40)
Gourmetstübli

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

Fermé le dimanche et le lundi.

Accès:
Autoroute A1 (Winterthour-Saint-Gall),
sortie Wil.



Restaurant (30)
Schäfli Fine dining

Manufacture de saumon Schäfli
Dorfstrasse 3, 6345 Neuheim
Tél. 041 755 21 41
Fax 041 755 31 61
lachsmanufaktur@bluewin.ch
www.lachsmanufaktur.ch

Accès:
Autoroute A4 ou par le Sihltal ou le Hirzel.

Spécialités de saumon fumé bio de la manufacture de saumon Schäfli à Neuheim

C’est au cœur du village idyllique de Neuheim, qui surplombe la magnifique région zougnoise, que se trouve l’hôtel-restaurant Schäfli, auquel appartient la manufacture de saumon du même nom. Cette dernière s’est fixé pour objectif d’élaborer le saumon fumé le plus exclusif qui soit, de manière artisanale uniquement.

Le poisson frais n’est pas seulement salé, mais également mariné, ce qui lui donne un goût savoureux incomparable. Ce n’est qu’ensuite qu’il est fumé et affiné de manière traditionnelle. Une procédure qui peut durer longtemps. Tout l’art de l’artisan est déployé pour produire de délicieuses spécialités par fumage à chaud ou fumage à froid classique, au nombre desquelles figurent le saumon sauvage de l’Alaska ou le LaxParfait. Les saumons de l’Atlan-

tique d’une fraîcheur à toute épreuve et d’une qualité exceptionnelle sont certifiés bio par le «Label Rouge». Ils proviennent d’Écosse, tandis que les saumons sauvages sont directement importés d’Alaska, où ils sont pêchés dans la rivière Kenai. Ces matières premières permettent d’obtenir des produits de qualité supérieure, fumés uniquement avec du pur bois de hêtre.



SPAGHETTIS AVEC ÉCREVISSES DE RIVIÈRE ET SAFRAN DE MUND

Le plat de pâtes festif parfait



Ingrédients

- 24 écrevisses de rivière valaisannes
- lanières de légumes (poireau, céleri, navet, carottes jaunes, céleri-branch, carottes, etc.)
- 1 kg de spaghetti (N°5), al dente
- 50 fils de safran ramollis dans du fond de légumes
- fleurs comestibles



Restaurant Bârgji-Alp à Grächen

Les hôtes sont les bienvenus à cette enseigne depuis plus de 70 ans déjà. L'hospitalité, une ambiance décontractée et des plaisirs culinaires sont depuis des années le credo de la maison. La joie de vivre est ici à l'ordre du jour.

Préparation

Cuire les lanieres de légumes dans de l'eau salée en les gardant croquantes. Ébouillanter rapidement les écrevisses. Réserver les 4 plus belles pour la décoration et les conserver au chaud. Décortiquer les autres, couper les queues en deux, détacher les pinces et les garder au chaud. Réchauffer 5 cs de fond de légumes avec le safran, y tourner les spaghetti et les légumes, les dresser dans des assiettes creuses et décorer d'écrevisses, de fils de safran et de fleurs.



Restaurant (70)

Restaurant Bârgji-Alp
Jakob et Marianne Ruppen
Bârgji, 3925 Grächen/VS
Tél. 027 956 15 77
Fax 027 956 29 95
baergji-hohtschuggo@bluewin.ch
www.baergji-alp.ch

Pas de jour de congé pendant la saison.

Accès:
Via Viège vers Grächen/St. Niklaus. Grächen est sans voitures.

Dès l'automne/septembre 2010:
Restaurant Zâr Mili, 3911 Ried-Brig/VS

ROULADE DE SOLE AVEC SCAMPIS ET TRIO DE GARNITURES

Un feu d’artifice pour les papilles

Ingrédients

Roulade de sole

- 16 petits filets de sole
- 4 queues de scampis 9/12, décortiquées
- ½ bouquet de cerfeuil, haché
- 1 citron, zeste
- 1 orange, zeste
- 30 g de jeunes épinards en branches

Pommes de terre et légumes

- 3 pommes de terre «Agria» de taille moyenne
- légumes nouveaux

Couscous

- 1 dl de vinaigre balsamique
- 1 cs de miel
- ½ dl de bouillon
- sel et poivre
- 100 g de couscous

Purée de pommes de terre

- 100 g de pommes de terre «Agria»
- 1 dl de lait
- 15 g de beurre
- 1 jaune d’œuf
- 50 g de séré maigre
- 25 g de semoule de blé dur
- sel et poivre
- carottes et poireau



Préparation

Roulade de sole

Saler et poivrer les filets de sole des deux côtés. Les saupoudrer de cresson haché et de zeste de citron et d’orange. Répartir les feuilles d’épinard sur le poisson, y disposer les queues de scampi, couvrir d’épinards et rouler. Enrouler de film alimentaire en serrant bien, emballer dans de la feuille d’aluminium et pocher 7 à 9 minutes dans de l’eau chaude.

Pommes de terre et légumes

Couper les pommes de terre en dés de 5 cm sur 5 et les évider, les cuire jusqu’à tendreté. Détailler finement les légumes, les blanchir et les dresser dans les pommes de terre creusées.

Couscous

Porter le vinaigre balsamique, le miel et le bouillon à ébullition, saler et poivrer. Y verser le couscous, porter à ébullition et laisser refroidir sur une plaque. For-

mer des rondelles et les dresser de manière décorative.

Purée de pommes de terre

Éplucher les pommes de terre et les détailler en dés. Les cuire dans de l’eau salée jusqu’à tendreté. Les laisser sécher au four et les passer au moulin à légumes. Porter le lait à ébullition, y ajouter le beurre, saler, poivrer. Ajouter la semoule, porter à nouveau à ébullition et laisser refroidir. Mélanger la semoule au jaune d’œuf et au séré, saler et poivrer. Ajouter la purée de pommes de terre, mélanger et rectifier l’assaisonnement. Garnir un anneau de ce mélange et pocher au steamer combiné à 82 °C et 100 % de vapeur.

netts Schützengarten à Saint-Gall

Un paradis pour le palais. Des ingrédients sélectionnés et des spécialités maison vous invitent à faire un voyage culinaire dans le monde entier. Plongez dans l’univers multicolore et séduisant de la culture gastronomique. Vous avez le choix entre le Schützengarten, le david 38 ou le Gentile.



Restaurant (120)

netts Schützengarten
Köbi et Pia Nett
St. Jakobstrasse 35, 9000 Saint-Gall

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

Fermé le dimanche.

Accès:
Sortir de l’autoroute à St. Fiden, à proximité de la brasserie Schützengarten.

OMBLE ET CIGARES D’OMBLE FUMÉ

Entrée combinée raffinée



Ingrédients

Filet d’omble
200 g de filet d’omble
sel marin
beurre pour badigeonner
feuille d’aluminium

Chou
4 feuilles de chou
un peu de beurre
1 dl de crème
un peu de gingembre

Pâte à cigares
100 g de farine, tamisée
100 g de sucre en poudre
100 g de blanc d’œuf
100 g de beurre, liquide
2 cc de poivre rose

Farce pour les cigares
120 g d’omble, fumé
1 petit bouquet d’aneth
un peu de poivre
un peu d’huile d’olive
1 jet de jus de citron
un peu de persil

Restaurant Alpenblick à Wilderswil

Comme des vacances en toute saison! Déguster, se détendre dans l’Oberland bernois, au pied des célèbres sommets de l’Eiger, du Mönch et de la Jungfrau. Les vaches de la maison, Rosa et Kirscha, paissent à l’alpage et fournissent le meilleur lait. Celui-ci sert à fabriquer un fromage incomparable, qui trône parmi un choix généreux sur le plateau de fromage. De délicieuses spécialités suisses, de la brochette d’Unspunnen au filet de féra d’Interlaken, sont présentées dans la salle à manger rustique. Dans la salle gastronomique, des spécialités du monde entier se chargent de flatter le palais.

Préparation

Filet d’omble
Couper le filet en quatre morceaux de 50 g et les disposer dans un moule beurré. Relever d’un peu de sel marin et couvrir de feuille d’aluminium tendue (à la manière d’une tente), de manière à ce qu’il reste de l’air dans le moule. Cuire 10 à 15 minutes au four préchauffé à 80 °C pour éviter l’écoulement des protéines.

Chou
Bien blanchir le chou dans de l’eau, le laisser refroidir et en retirer la partie centrale. Détailler les feuilles en fines lanières et les faire revenir dans du beurre. Ajouter la crème, relever de gingembre et cuire jusqu’à tendreté

Pâte à cigares
Mélanger tous les ingrédients. Moudre et tamiser le poivre rose. Laisser reposer la pâte dans un saladier recouvert d’un linge pendant 5 heures au réfri-



gérateur. Former des petites boules de pâte et les poser sur une plaque à tuiles. Les cuire 2 à 4 minutes dans le four préchauffé à 180–200 °C. Quand elles ont pris une belle couleur brun clair, les sortir et les enrouler sur le manche d’une spatule en bois pour leur donner la forme de cigares.

Farce des cigares
Couper finement le poisson fumé, le mélanger à l’aneth, au poivre, à l’huile d’olive et au citron. Remplir les cigares de cette farce et tourner la pointe de ceux-ci dans un peu de persil haché.

 Dorfstube (25)
Gourmetsübli (20)
Restaurant (45)

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

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

Fermé le lundi et le mardi.

Accès:
Autoroute A8, sortie Grindelwald,
Wilderswil.

LANIÈRES DE FILETS DE TRUITE SUR LIT DE PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA VANILLE

De l’Hexer dans l’Entlebuch

Ingrédients

Truite	
200 g	de truite
320 g	de jus de citron vert
160 g	d’eau
20 g	de rhum des Caraïbes
1 g	de feuilles de laurier des Caraïbes
50 g	de verdure de poireaux nouveaux

Purée de pommes de terre à la vanille

200 g	de pommes de terre Agria
1 dl	de lait
20 g	de beurre
¼ de gousse	de vanille Bourbon, pulpe grattée
	sel
	sucré brut, caramélisé

Poireaux nouveaux

2 fûts	de poireaux nouveaux
un peu	de beurre et de sel

Oranges

1	orange
1 pointe de couteau	de xanthane
10	grains de café Amici

Chips de pommes de terre

1	pomme de terre à chair rouge, de taille moyenne
20 g	d’huile d’olive
1 pincée	de sel

Décoration

12	fils de piment, séchés
	sel au charbon (sel marin bien mélangé à du charbon finement moulu)



Gasthof Rössli Escholzmann

Dans les casseroles du sorcier Stefan Wiesner, on trouve une rétrospective de ses excursions dans les montagnes, les bois et les champs. Utilisant les ingrédients les plus naturels du monde, le cuisinier crée des mets presque mythiques.

Préparation

Truite

Prélever les filets de truite et les réserver au frais. Mélanger le jus de citron vert, l’eau, le rhum, le laurier et le poireau dans une casserole plate et réchauffer à environ 40–50 °C. Cuire le poisson dans le fond 4 à 7 minutes.

Purée de pommes de terre

Laver les pommes de terre, les éplucher et les couper en dés. Les plonger

ensuite dans de l’eau froide et salée. Cuire les pommes de terre jusqu’à tendreté, les égoutter et les réduire en purée au passe-vite. Mélanger avec le lait, le beurre et la vanille jusqu’à obtention d’une purée lisse. Saler.

Poireaux nouveaux

Laver les poireaux, les détailler en fines lanières. Les faire suer brièvement dans du beurre. Saler et dresser.

Oranges

Prélever les filets d’orange. Presser le jus, lier avec un peu de xanthane et tamiser. Couper les filets en petits dés, les ajouter au jus avec les grains de café et laisser mariner une heure.

Chips de pommes de terre

Détailler finement la pomme de terre à la mandoline. Chemiser une plaque de papier sulfurisé, badigeonner d’huile d’olive et répartir les tranches de pomme de terre bien à plat. Saler légèrement. Recouvrir d’une deuxième

feuille de papier sulfurisé et poser une autre plaque par-dessus. Sécher au four une demi-heure à 140 °C. Détacher les chips et les garder au chaud sur du papier absorbant.

Présentation

Sur une assiette en forme de trapèze, disposer la purée de pommes de terre en formant un carré lisse. Saupoudrer finement de sucre brut et faire légèrement caraméliser avec un brûleur. Répartir le poireau par dessus. Disposer ensuite les lanières de truite égouttées sur le poireau, dans le sens de la longueur. Placer quatre cubes d’orange entre les lanières de poisson, également dans le sens de la longueur. Saupoudrer légèrement de sel au charbon. Casser une chip de pommes de terre en morceaux de 1,5 x 1,5 cm et les planter dans la composition, pointe vers le haut. Garnir de fils de piment.



Gaststube (36)
Chrütergänterli (24)
Jägerstübli (20)

Restaurant Rössli
Stefan et Monika Wiesner-Aureto
Hauptstrasse 111, 6182 Escholzmann

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

Fermé le dimanche dès 18 h, le lundi et le mardi toute la journée.

Accès:
Route cantonale Berne-Lucerne, à côté de l’église.

SOUPE DE POISSON DU LAC DE CONSTANCE ET SA ROUILLE

La cuisson parfaite du poisson frais



- Ingrédients**
- 6 dl de fond de poisson
 - 40 g de carottes et de céleri, en brunoise
 - 20 g de fenouil, en julienne
 - 2 pointes de couteau de safran
 - 1 tomate, pelée et coupée en dés
 - 1 jet de Pernod
 - 240 g de steaks de poissons du lac de Constance, selon la pêche du jour de notre pêcheur Claudio Görtz
- Rouille**
- 50 g de pommes de terre, cuites
 - 1 jaune d’œuf
 - 1 gousse d’ail, hachée
 - 100 g de mayonnaise
 - un peu d’huile d’olive
 - ½ peperoncino
- Décoration**
- Gaufres au Ribelmals

Landgasthof Schiff Buriet

Richesse des idées, créativité et qualité: la cuisine du «Schiffli» est empreinte de nombreuses années d’expérience au niveau régional surtout, mais également national et international. Dans les restaurants, le bistrot de pêcheur, la rôtisserie Torggel, la salle «nid d’hirondelle» est sur les deux terrasses, les plaisirs du palais sont toujours au rendez-vous. Les poissons frais du lac de Constance, livrés tous les jours par un pêcheur d’Altenrhein, sont célébrés, de même que les spécialités du grill au feu de bois et les flambées préparées directement à table. Tous les produits sont de saison. Quant à la cave, elle offre un vaste choix de nobles crus.



Préparation de la soupe de poisson

Cuire la brunoise et la julienne de légumes dans le fond de poisson en les gardant croquants. Ajouter les morceaux de poisson, les dés de tomate, le safran et le Pernod et porter brièvement au point d’ébullition. Décorer d’un «poisson doré» en pâte feuilletée ou d’une gaufre au Ribelmals et servir immédiatement. Servir la rouille à part.

Rouille
Mixer les pommes de terre encore chaudes, le jaune d’œuf et l’ail, laisser refroidir et ajouter la mayonnaise et le peperoncini. Mélanger pour obtenir une sauce lisse.

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

Landgasthof Schiff Buriet
Hanspeter et Ella Trachsel
Buriestrasse 1, 9425 Thal am Bodensee

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

Ouvert tous les jours.

Accès:
A1 jusqu’à Rorschach, sortie 85.
Continuer sur 400 m en direction de Rheineck-Thal.

VIN RECOMMANDÉ

La garantie de qualité supérieure et de clients satisfaits

VIN BLANC Cure d'Attalens Grand Cru Chardonne, Lavaux AOC 2009 Obrist, Vevey	VIN ROSÉ «N°1 – Cuvée E. Obrist» Rosé Garanoir – Gamaret, Vaud AOC 2009 Obrist, Vevey	VIN ROUGE «Valais d'Or» Humagne Rouge du Valais AOC 2009 Maurice Gay, Chamoson
Cépage(s) Chasselas	Cépage(s) Garanoir et Gamaret	Cépage(s) Humagne rouge
Œil Robe jaune clair dorée, pétillante et lumineuse	Œil Robe intensément rose saumon aux reflets violets	Œil Robe intensément rouge
Nez Palette d'arômes fruités et note fleurie	Nez Fruité, avec des arômes de cerises noires et un soupçon de poivre	Nez Richesse aromatique, arômes de groseilles
Palais Belle structure équilibrée, noble et vivante	Palais Merveilleusement souple et rond, structure soyeuse	Palais Belle structure, tanins équilibrés, notes épicées
Finale Caractère marqué, harmonieux, agréable et long en bouche. Un beau représentant de son terroir.	Finale Finale longue et harmonieuse	Finale Finale longue, flattant le palais
Gastronomie Un vin aristocratique pour l'apéritif et un accompagnant idéal pour les entrées, les terrines de poisson et de fruits de mer, les plats à base de poisson d'eau douce, de poisson marin en sauce et de viande blanche.	Gastronomie Idéal à l'apéritif. Délicieux pour accompagner une cuisine estivale et des mets asiatiques.	Gastronomie Viande séchée, terrines à la viande, poulet en sauce avec des champignons frais, viandes rôties et mijotées, plats à base de viande d'agneau, spécialités de gibier (volailles), fromages mi-durs.
Température de service 10–12 °C	Température de service 8–10 °C	Température de service 14–16 °C
Terroir Le domaine surplombe le lac Léman. Les vignes sont plantées dans un terrain caillouteux et calcaire, plutôt profond.	Potentiel de maturation A consommer jeune (stockage de 3 ans maximum)	Potentiel de maturation 4 à 6 ans
	Terroir Ce rosé est un assemblage de Garanoir et de Gamaret. Les raisins proviennent de nos vignes situées dans la région de la Côte et du Chablais valaisan, où nos vignerons s'occupent avec le plus grand soin.	Terroir Cet humagne est un assemblage de cépages de nos vignes à Corbassières, sur la rive droite du Rhône. Les vignes sont plantées sur un terrain caillouteux contenant de l'ardoise.



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

Artisans du vin depuis 1854
Vins suisses (propriétaire de 65
ha de vignes), vins étrangers d'Europe
et du nouveau monde, champagnes,
vins mousseux.
Spécialiste pour la gastronomie.

LA CULTURE DE LA GUILDE

275 restaurants de la Guilde en Suisse et une philosophie partagée

La Guilde. Sens, but et objectifs

La Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers a été fondée en 1954. Le patron d'un établissement membre de la Guilde possède un diplôme de cuisinier et de pâtissier ainsi que des connaissances particulières de la cuisine nationale et internationale. Il dirige son entreprise avec succès depuis au moins deux ans.

Un service personnel et attentif marié à des conseils compétents en matière gastronomique donnent aux établissements de la Guilde une ambiance particulière. S'y rendre devient un événement. Le nombre de membres de la Guilde est limité à 300.

Entre nous, pour vous

C'est la culture de la Guilde qui nous définit. Vers l'intérieur comme vers l'extérieur. Entre nous. Et pour vous. La Guilde est un miroir de notre savoir et de notre volonté. Sa culture est claire et nette.

Les membres de la Guilde

Des hôtes qui ont de l'envergure.

- Nous maintenons la qualité des prestations à un haut niveau, à tous les échelons.
- Nous plaçons toujours le bien-être de nos convives au centre de l'attention. Un service amical est notre principe prioritaire.
- Nous sommes prêts à nous améliorer en permanence.
- Nous proposons une gastronomie variée, flexible et moderne, à la fois classique et créative.
- Nous nous engageons pour un rapport qualité/prix motivant le client à revenir.
- Nous accordons une grande importance à l'hygiène, à des prestations au-dessus de la moyenne en matière de cuisine et de service ainsi qu'à une ambiance particulière.

- Nous effectuons régulièrement des auto-contrôles afin d'améliorer nos prestations et de les maintenir à un niveau toujours élevé.

L'hôte de la Guilde, la mesure de toute chose.

Nous nous identifions pleinement aux souhaits de nos convives,

- car leur bien-être est au centre de l'attention;
- car nous donnons une touche personnelle à nos établissements;
- car nous voulons que les convives ressortent toujours satisfaits de notre établissement;
- car nous accordons beaucoup d'importance au suivi du client.

Nous voulons faire de nos hôtes les amis de la maison.

Les partenaires de la Guilde.

Coopération pour assurer la qualité

Nous travaillons avec des fournisseurs suisses bien connus, qui partagent notre culture de la Guilde. Nous nous assurons ainsi d'acheter des produits de première qualité, dans l'intérêt de nos hôtes.

Bienvenue dans la Guilde!

LE CLUB DE LA GUILDE

Pour les amis et les fans de la Guilde. Des offres intéressantes vous attendent.

Club de la Guilde.

Plaisir et privilèges

Le bon goût crée des liens. Que ce soit à Berne, Zurich, Gais, Matran ou Arosa: appréciez les excellents restaurants de la Guilde et profitez des avantages que vous offre le Club de la Guilde.

Les restaurants de la Guilde vous offrent une diversité culinaire semblable à nulle autre. Devenez membre de la grande famille de la Guilde et profitez de privilèges exclusifs.

En tant que membre du Club de la Guilde, vous faites partie de la famille et profitez de notre service VIP et des offres attrayantes suivantes:

■ Manifestations

Profitez du programme de manifestations mensuel organisé pour les hôtes VIP. Vous avez la possibilité de faire la connaissance des cuisiniers de la Guilde lors de formations internes ou de manifestations sportives.

■ Passeport gourmand du Club de la Guilde

Dans trois restaurants de la Guilde, vous

dégustez six consommations d'une valeur d'au moins CHF 90.– et nous vous offrons un bon de la Guilde d'une valeur de CHF 30.–.

■ Magazine de la Guilde

■ Guide gastronomique suisse

Chaque année, vous recevez le guide gastronomique suisse fraîchement sorti de presse.

■ Contrat d'assurance collective SWICA

Profitez d'une bonne assurance-maladie à prix avantageux.

■ Laissez-nous vous traiter simplement comme un VIP!

Coupon à compléter et à renvoyer à:

Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zurich



ANNONCE

HUGO DUBNO AG

Feines für die gepflegte Gastronomie
Délicates pour la gastronomie soignée

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

Club de la Guilde – s'inscrire et apprécier

Devenez membre du Club de la Guilde au prix de CHF 60.– par personne et par année. Les couples profitent d'un tarif spécial et ne paient que CHF 100.– par année.

☐ Madame ☐ Monsieur

Prénom _____ Nom _____

Rue _____

NPA _____ Lieu _____

Téléphone _____ Téléphone portable _____

E-mail _____

Accompagnant/partenaire

☐ Madame ☐ Monsieur

Prénom _____ Nom _____

Lieu/date _____ Signature _____

L'affiliation au Club de la Guilde est sans engagement et dure une année à partir de la date d'inscription. En payant la cotisation, vous avez le droit de profiter de toutes les réductions offertes par le club. Votre carte de membre personnelle et le passeport gourmand du Club de la Guilde vous seront envoyés par la poste.

LES ÉTABLISSEMENTS DE LA GUILDE

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 Schneggen
Büren zum Hof / BE, Herzog-Kaiser Georges, Restaurant Rössli / Vínothek
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-Bruhin 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 Bärggi-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, Pfenniger Rudolf, Restaurant Schiffli
Meiringen / BE, Gerber Jean-Claude, Hotel Alpbach
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 / ZG, 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-Grüringen / 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
Samnau 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, IdylHotel Appenzellerhof
St. Gallen / VS, Sisteck Hans, Restaurant gastronomique «Am Gallusplatz»
St. Gallen / SG, Bloch Karin, Hotel Metropole, 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

Tägerwilen / 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
Ursenbach / 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

Partenaires de la Guilde

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
Obrist SA Vins, 1800 Vevey 1 / www.obrist.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
Schweizer Lunch-Check, 8027 Zürich / www.lunch-check.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