Netztreffen Netz 12 Zuger-, Ägeri-, Lauerzer- und Urnersee am 27. Oktober 2019 Wiedersehen am offenen Feuer im RESTAURANT BAHNHÖFLI in ROOT

Bei wunderschönem Herbstwetter trafen sich 36 Gäste im rustikal eingerichteten Riverside Saloon. Gastgeber Walter Sägesser offerierte uns einen eleganten Prosecco und feine Apéro-Häppchen.

Trotz dem finster blickenden Bisonkopf oberhalb dem gemütlich flackernden Cheminée-Grill war die Stimmung unter den Goldfischen gut und es wurden bereits beim Apéro angeregte Gespräche geführt. Die Spannung auf das Menü und ganz speziell auf die Art der Fischzubereitung war gross. Jeder Gang war ein Genuss und schön angerichtet. Das absolute Highlight für mich war das Zanderfilet. Der Fisch wurde auf dem Cheminée-Grill in warmem Rauch auf Buchenholz gegart und war ein einmaliges und köstliches Geschmackserlebnis. Netzmeister Urs Neher dankte dem Wirt Walter Sägesser und dem ganzen Team für die großartige Bewirtung und den aufmerksamen Service. GUIDO LURATI, VIZE-NETZMEISTER





Nüsslisalat mit Lachstatar

Kürbis-Kokossuppe mit Ingwer und Scampi

Frisches Zanderfilet auf Buchenholz gegrillt
aus nachhaltigem Fang
auf buntem Gemüse
Baked Potatoes & Sour Cream

Ives' frische Apfelküchlein mit Zimtzucker
und geeister Calvadoscrème

Kleine Käseplatte







Purtroppo questa volta il sole non è stato dalla nostra parte, ma il buon cibo e il bellissimo ambiente creatosi ha portato a trascorre una bellissima giornata.

Durante l'aperitivo ci siamo dovuti trattenere per poter lasciare spazio a tutti i piatti prelibati proposti. Jean-Pierre questa volta ha voluto far assaporare i gusti della Sua amata Costa Azzurra. Ringraziamo il direttore Alfredo Coccia per averci gentilmente offerto l'aperitivo e tutto lo staff che come sempre ci ha coccolati.

ALESSANDRO, VICE CAPORETE



Carpaccio de poulpe sur lit de salade

Risotto "Terreni alla Maggia" au Merlot et seiches

Filet de daurade sur le grill

La mousse au chocolat et filets d'oranges

Café et mignardises

