

FORELLE BLAU

Die Schweizer Forelle blau ist ein Meisterwerk der traditionellen Küche. Täglich frisch aus der Forellenzucht in Bremgarten (AG) geliefert, wird der Fisch in aromatischem Essigwasser sanft pochiert, wodurch er seine charakteristische blaue Färbung erhält.

Mit ihrem zarten Fleisch und dem feinen, natürlichen Geschmack bringt die Forelle die Reinheit der Schweizer Natur direkt auf den Teller. Ein Klassiker, der durch seine Einfachheit und Raffinesse überzeugt!



20.-30.
NOV



Weinempfehlung

Weisswein

Pinot Gris – Thurgau AOC

Weingut Wolfer – Thurgau

100% Pinot Gris

Dieser Grauburgunder begeistert durch komplexe und vollmundige Aromen und ist ein harmonischer Essensbegleiter.

1dl 10.5 | 7.5dl 74

Rotwein

Cabernet Dorsa – AOC | 2022

Bickgut – Aargau

100% Cabernet Dorsa

Eine spannende Entdeckung aus unserem Nachbarkanton. Ausgeprägte Aromen, samt Tannine.

1dl 11 | 7.5dl 77

Forelle blau

Herbstsalat

Nüsslisalat | geschmorter Kürbis |

Speckvinaigrette

lamb's lettuce | braised pumpkin |

bacon vinaigrette

Schweizer Forelle blau

Essig-Kräutersud | Kartoffeln |

Wurzelgemüse | frischer Meerrettich |

Tatarsauce

Swiss blue trout | vinegar and herb stock |

potatoes | root vegetables |

fresh horseradish | tartar sauce

Vermicelles

Schlagrahm | Apfelkompott

chestnut vermicelles |

whipped cream | apple compote

Menüpreis
pro Person 59

Forelle: Bremgarten (AG) | Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir gerne auf Anfrage. |

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.