

Wolfsbarsch in der Salzkruste

Bei uns können Sie auf Vorbestellung Wolfsbarsch in der Salzkruste geniessen. Diese schonende und zugleich saftig-zarte Art einen Fisch zu garen ist ein wahres Geschmackserlebnis. Die dicke Kruste aus grobem und feuchtem Fleur de sel schützt den Fisch während des Garens vor zu heisser Luft. Dadurch bleibt der Geschmack des Fisches erhalten und wird durch Kräuter aus unserem Garten und angenehm-säuerlicher Zitrone leicht salzig parfümiert. Anschliessend wird die Salzkruste am Tisch aufgebrochen und der ganze Fisch behutsam filetiert. Dazu reichen wir frischen Rahmspinat und Kartoffelstock – oder eine andere Beilage unserer saisonalen Karte.



Ab 2 Personen. 49 CHF/p.P.

Bitte am Vortag bestellen, da wir unseren Fisch fangfrisch geliefert bekommen.