

Forelle auf Schweizer Arten

Im November bereitet unser Küchenchef, Holger Kretzschmar, mit seinem Team frisch gefangene Forellen aus dem Wägitalersee zu. Dort wachsen die Fische wild auf und beissen gerade im Herbst kräftig. Dann sind sie optimal im Geschmack. Die Forelle gilt als eine der beliebtesten Speisefische der Schweiz und wird regional unterschiedlich zubereitet. Damit die Forellen garantiert nach Ihrem Gusto sind, bieten wir einige der traditionellen Schweizer Zubereitungsarten an. Werte „Chronä“-Gäste, geniessen Sie unsere kulinarische Schweizer Reise.

	CHF
Forellenfilets „Waadtländer Art“ Gedämpfte Forellenfilets an Weissweinsauce mit sautierten Weintrauben Pilawreis Gemüse vom Markt	40
Forellenfilets „Zuger Art“ Pochierte Forellenfilets an Vermouth-Kräutersauce Salzkartoffeln Blattspinat	40
Forellenfilets „Basler Art“ Sautierte Forellenfilets auf Rotweinjus mit Röstzwiebeln Hausgemachte Kartoffelgaletten Junger Rosenkohl	42
Forellenfilets „Tessiner Art“ Im Backteig frittierte Forellenknusperli Tomaten-Chili-Mayonnaise mit Estragon Salzkartoffeln	42
 Forellenfilets „Obwaldner Art“ Mit Champignons gefüllte Forellenfilets, im Ofen gegart an Weissweinsrisotto Gemüse vom Markt	42
Forellenfilets „St. Galler Art“ Gebratene Forellenfilets mit Speckstreifen und Tomaten Sautierte Majorankartoffeln Gemüse vom Markt	42