



Fangfrische Forellen

vom

Forellenhof Ludiswil in Römerswil

Seit dem Jahr 1982 beschäftigt sich Edi Spielhofer mit dem Thema Fischzucht bzw. Forellenzucht

Heute ist auch sein Sohn Sämi Spielhofer in das Fischzuchtgeschäft eingestiegen.

Aufgrund Ihrer artgerechten Aufzucht und Haltung, sorgfältiger Verarbeitung und Wertschätzung Ihrer Tiere können Sie eine exzellente Qualität garantieren.

Die Forellen- und Saiblingseier werden von Deutschland bezogen, die Sie dann mit grosser Sorgfalt artgerecht aufziehen und füttern.

Die Fische werden am Tag der Auslieferung/ Abholung/ Vermarktung gefangen und entsprechend den gesetzlichen Anforderungen des Tierschutzes und der Lebensmittelherstellung in der Metzgerei in Römerswil verarbeitet.

Ganze Forelle blau mit Nussbutter, Salzkartoffeln und Gemüse

Poached trout with cleared butter boiled potatoes and vegetables

Fr. 35.00

Ganze Forelle gebraten mit Salzkartoffeln und Gemüse

Sautéed trout with boiled potatoes and vegetables

Fr. 33.00

Lachsforellenfilet mit gebratenen Champignon, Kapern und Pilawreis

Sautéed salmon trout with mushrooms, caper and rice

Fr. 26.00

Lachsforellenfilet im Mandelmantel paniert auf Kartoffelpurée und Spargeln

Salmon trout breaded with almond, mashed potatoes and espargues

Fr. 34.00