Dry Aging bei Bianchi

Dry Aging ist ein Reifeprozess, bei dem Fisch über einen bestimmten Zeitraum unter kontrollierten Bedingungen gelagert wird. Dies geschieht in speziellen Reifeschränken, die eine präzise Regulierung von Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftzirkulation ermöglichen. Der Prozess führt dazu, dass der Fisch Feuchtigkeit verliert und seine Aromen konzentriert werden. Wir verwenden Himalayasalz, um die perfekten Bedingungen für eine sechs Tage dauernde Trockenreifung zu schaffen.

Unser heutiger Fang

Wolfsbarsch

Nach einer Reifezeit von sieben Tagen bieten wir ihn Ihnen an als:

Antipasto

Dry Ager

Carpaccio di branzino «Dry Aged», sedano rapa al miso, caviale e granita al pompelmo
Dry-aged-Wolfsbarsch-Carpaccio, Knollensellerie mit Miso, Oona-Kaviar und Grapefruit-Granita
Dry-aged sea bass carpaccio, celeriac with miso, Oona caviar and grapefruit granita

36

Secondo

Dry Ager

Filetti di branzino «dry aged» con beurre blanc allo Champagne e yuzu
Dry-aged-Wolfsbarschfilets an Yuzu-Champagner-Beurre-blanc, dazu Spinat und Kräuterseitlinge
Dry-aged sea bass fillets with yuzu-Champagne beurre blanc, served with spinach and king oyster mushrooms

59

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
For information about allergenics please ask our employees.

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.