



Aussen knusprig und innen saftig

Ganze Bale vom Hallwilersee,
wie zu Grossmutter's Zeiten.
Im Januar 26 mit 30 % Rabatt.

Versuchen Sie die frischen ganzen Fische,
es lohnt sich und ist ganz leicht zum Zerlegen.

Kopf und Schwanz abtrennen.

Rückgrat aufschneiden und Fisch halbieren.

Rückgrat entfernen, fertig.

Durch das schwimmend frittieren, sind die Gräte knusprig
zum Essen. Sie können so den Fisch ohne störende Fisch-
Gräte geniessen.

Nur jetzt im Bale-Laichfang

Aktion Ganze Bale zu Fr. 26.00

