



Trüffel – das Gold der Küche

Truffles – culinary diamonds

Truffles – diamants culinaires



Geniessen Sie frisch am Tisch gehobelten Trüffel

Enjoy our truffle freshly grated at your table

Profitez de notre truffe fraîchement effilée



Tagliolini mit Trüffelrahm

Tagliolini with truffle cream sauce

Tagliolini maison à la sauce aux truffes

Vorspeise | Starter | Entrée CHF 16.-

Hauptgang | Main course | Plat principale CHF 20.-



Angus-Rindsfilet, Trüffeltagliolini

Fillet of angus beef and truffle Tagliolini

Filet de bœuf angus et Tagliolini aux truffes

CHF 56.-



Für den Trüffel berechnen wir **zusätzlich:**

For the truffle we charge additionally:

Supplément pour les truffes:

Schwarzer Wintertrüffel CHF 4.00 / g
Black Truffle
Truffe noir

Weisser Trüffel aus dem Piemont CHF 7.00 / g
White Truffle from Piedmont
Truffe blanche piémontaise