



TRÜFFEL-KÖSTLICHKEITEN

Unsere Küche parfümiert die Gerichte mit der aromatischen Knolle.

Gerne verfeinern wir Ihr Menu am Tisch mit
frisch gehobeltem Piemonteser Trüffel à 13.00 pro Gramm.

| | Vorspeise | Hauptgang |
|--|-----------|-----------|
| Tatar vom Kalb G, L Parmesan Trüffelemulsion Gartenkräuter | 32.50 | 42.00 |
| Steinpilz-Carpaccio G, L, V Blumenkohl Knoblauch Kräuter | 27.50 | 37.50 |
| Hausgemachte Linguine an Trüffelbutter | 29.50 | 39.50 |
| Gebratenes Rindsfilet "Rossini" G, L Sautierte Foie Gras Trüffeljus Trüffel-Pommes Duchesse | | 74.50 |
| ohne Foie Gras | | 64.50 |
| Trüffelbrie mal anders G Schwarzer Trüffel Waldhonig Sauerteigbrot Frischkäse | 17.50 | |
| Trüffel-Crème Brûlée G Vanille Kaffee Caramel | 19.00 | |

WEINEMPFEHLUNGEN

Weisswein:
Iconti, Bianco Ticino DO
Tamborini 2022
11.00/dl

Rotwein:
Barolo Tortoniano, 2019
Michele Chiarlo, Piemont
13.70/dl

Giramonte IGT 2017
Marchesi de' Frescobaldi, Toskana
179.00/75cl

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8,1% Mehrwertsteuer.