

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:
Iconi, 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