



Piemonteser Wochen
Piedmontese week

VORSPEISEN/STARTERS

Trüffelcremesuppe 18.00
mit Blätterteighaube
Truffle cream soup
with puff pastry cover

50 Minuten Ei mit Albatrüffel 23.00
an Trüffelessenz dazu Speck
50 minutes egg with Alba truffle
on truffle essence and bacon

Nüsslersalat 17.00
mit Ei, Brotcroutons und Speck
an getrüffelter Sauce
Lamb's lettuce with egg,
croutons and bacon
on truffle sauce

HAUPTGERICHTE/MAIN COURSES

Piemonteser Kalbstatar 32.00/47.00
mit Albatrüffel Parmesan,
geröstetem Brot und Olivenöl
Piedmontese veal tartare
with Alba truffle Parmesan,
roasted bread and olive oil

Black Angus Rindsfilet Rossini 62.00
mit Madeirasauce, Kartoffelkroketten
dazu Wintergemüse
Black Angus fillet of beef Rossini
on Madeira sauce, potatoes croquette
and winter vegetables

Hausgemachte Tagliatelle 42.00
an Albatrüffel-Buttersauce
Homemade Tagliatelle
on butter sauce with Alba truffle

DESSERTS/DESSERTS

Creme Catalan 17.00
luftige Creme Catalan mit Trüffel
fluffy Crema Catalana with truffle

Coupe Nesselrode 14.00
Vermicelles mit Tahiti Vanilleglace,
Meringues und Schlagrahm
Chestnut puree with Tahiti vanilla ice cream,
meringues and whipped cream

Vermicelles mit Meringues 12.00
und Schlagrahm
Chestnut puree with meringues
and whipped cream

FÜR UNSERE TRÜFFELSCHWEINE

Supplement Albatrüffel Weiss Tagespreis
(Tuber Magnatum) 1 Gramm

Preise in Schweizer Franken inkl. MWST/All prices in Swiss Francs incl. VAT