



Piemonteser Wochen
Piedmontese week

VORSPEISEN/STARTERS

Trüffelcremesuppe 21.00
mit Blätterteighaube
Truffle cream soup
with puff pastry cover

Taleggio Käse mit Albatrüffel 22.00
Gratinierter Taleggio
mit weissem Trüffel und Früchtebrot
Taleggio Cheese au gratin
with with truffle and fruitcake

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

Nüsslersalat 18.00
mit Ei, Brotcroutons und Speck
an getrüffelnder Sauce
Lamb's lettuce with egg,
croutons and bacon
with truffle dressing

HAUPTGERICHTE/MAIN COURSES

Glasierte Kalbskopfbake 58.00
mit Albatrüffel
Champagner Risotto
und gebratenem Stiel-Brokkoli
Glazed veal head cheek
white Alba truffle, champagne risotto
and roasted broccoli

Black Angus Rindsfilet Rossini 78.00
mit Foie Gras Madeirasauce, Kartoffelkroketten
und Wintergemüse
Black Angus fillet of beef Rossini
with foie gras of Madeira sauce, potatoes
croquette and winter vegetables

4 Eier Taliagrini 56.00
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