



Piemonteser Wochen *Piedmontese week*

VORSPEISEN/STARTERS

Trüffelcremesuppe 24.00
mit Blätterteighaube
*Truffle cream soup
with puff pastry cover*

Hausgemachte Trüffelravioli 26.00
An einer leichten Trüffelsauce
*Homemade truffle ravioli
with light truffle sauce*

50 Minuten Ei mit Albatrüffel 25.00
an Trüffelessenz dazu Speck
*50 minutes egg with Alba truffle
on truffle essence and bacon*

Nüsslersalat 21.00
mit Ei, Brotcroutons und Speck
an getrüffelter Sauce
*Lamb's lettuce with egg,
croutons and bacon
with truffle dressing*

HAUPTGERICHTE/MAIN COURSES

Glasierte Kalbskopfbake 59.00
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 59.00
an Albatrüffel-Buttersauce
*Homemade Tagliatelle
on butter sauce with Alba truffle*

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

"Oltre" Langhe DOC 2020 10cl 10.00
Pio Cesare, Langhe (Piemont) 75cl 64.00
Barbera, Cabernet Sauvignon, Nebbiolo, Merlot, Petit Verdot

DESSERTS/DESSERTS

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

Coupe Nesselrode 15.00
Vermicelles mit Tahiti Vanilleglace,
Meringues und Schlagrahm
*Chestnut puree with Tahiti vanilla ice cream,
meringues and whipped cream*

Vermicelles mit Meringues 14.00
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