



Piemonteser Wochen *Piedmontese weeks*

VORSPEISEN/STARTERS

Trüffelcremesuppe 36.00
mit Blätterteighaube
*Truffle cream soup
with puff pastry crust*

Hausgemachte Trüffelravioli 41.00
An einer leichten Trüffelsauce
*Homemade truffle ravioli
with a light truffle sauce*

50 Minuten Ei mit Albatrüffel 35.00
an Trüffleessenz
*50 minutes egg with Alba truffle
on truffle essence*

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 Duroc Schweinskopfbacke 68.00
mit Albatrüffel
dazu Champagner Risotto
und gebratener Schwarzwurzel
*Glazed Duroc pork cheek
white Alba truffle, Champagne risotto
and sautéed black salsify*

Black Angus Rindsfilet 79.00
mit Jus, Albatrüffel, Kartoffelkroketten
und Wintergemüse
*Black Angus beef tenderloin
with brown sauce, potatoe croquettes
and winter vegetables*

Hausgemachte Tagliatelle 61.00
an Albatrüffel-Buttersauce
*Homemade Tagliatelle
with Alba truffle-butter sauce*

UNSERE WEINEMPFEHLUNG für Sie
Barbera d'Alba "Morassina" DOC 10cl 12.00
Giuseppe Cortese (Piemont) 75cl 75.00
Barbera

DESSERTS/DESSERTS

Creme Catalan 17.00
luftige Creme Catalan mit Trüffel
fluffy Catalan cream with truffle

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

Vermicelle mit Meringue 14.00
und Schlagrahm
*Chestnut puree with meringue
and whipped cream*

FÜR UNSERE TRÜFFELSCHWEINE

Supplement Albatrüffel Weiss Tagespreis
(Tuber Magnatum) 1g

Additional white Alba truffle daily price
(Tuber Magnatum) 1g

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