

Wine, Dine & Trüffel

Amuse Bouche

Kürbis Capuccino | Vitello Tonnato | Coppa
Roero Arneis DOCG

Vorspeise

Rindscarpaccio | Oona Kaviar | Rucola | Trüffel
Langhe Nebbiolo DOC

Zwischengang

Raviolo gefüllt mit Kalbfleisch & Trüffel
Barbera d'Alba Superiore | Langhe DOC Rosso Insieme

Hauptgang

Variation vom Rind (Backe & Filet) mit Barolojus | Kartoffelmousseline
Barolo DOCG Bussia Reserva
Barolo DOCG Villero
Barolo DOCG Fontanin

Dessert

Haselnuss-Soufflé | Gianduja Glacé



CHF 185 pro Person
inklusive Amuse Bouche, 4-Gänge-Menü,
1 Glas Wein pro Gang, Wasser, Kaffee