

herbstliches Italien

28. und 30. November 2024, ab 18 Uhr

kalte Vorspeise

mariniertes piemonteser Kalbstatar oder mariniertes Ofengemüse Tatar
Steinpilze, Petersilie, Olivenöl, Kürbis, Brot

warme Vorspeise

Tjarin al Tartufo bianco, optional mit frischem weissen Alba Trüffel
Trüffel Espuma, geräuchertes Eigelb
(bitte gib der der Reservation an, ob wir für dich/euch weissen Trüffel bestellen dürfen.
Wir offerieren den Trüffel zum Einkaufspreis ohne Zuschlag, ca. 4.-/Gramm)

Hauptgang

Brasato al Amarone und Rindsfilet
oder **gebratenes Tartelette aus Linsen, Gemüse und Parmesan**
Jus, Käuter, Bramata Polenta, herbstliches Bratgemüse

Käse

kleines Buffet mit herrlichen Käsespezialitäten
Früchtebrot, Früchtesenf, Nüsse

Dessert

dunkle Grand cru Schokolade
piemonteser Haselnüsse, Apfel, Fior di Latte

3 Gänge 88.-
4 Gänge 104.-
5 Gänge 118.-
inkl. Mineral

Dazu kredenzt Karin eine optionale wundervolle Weinbegleitung