



BAULÜÜT.
Grill und mehr · Bar · Lounge

Wine & Dine Trüffel

Hugo Dubno AG und Smith&Smith

5. November 2022, 18:00 Uhr



MENÜ

Grillierte Taubenbrust auf Randencarpaccio
mit Trüffelvinaigrette, geräuchertes
Frischkäsemousse und frittierter Federkohl

Jakobsmuschel auf grüner Apfelscheibe,
Venere-Reis und Weisswein-Trüffel-
buttersauce

Linguine mit weissem Alba-Trüffel

Piemonteser Rindsentrecôte mit gehobelter
Entenleber, Barolo-Trüffeljus, Selleriepüree,
Kürbispüree und Gnudi mit Trüffel

Trüffelkäse (Brie de Meaux) mit Weingelée

Crème-Brûlée mit Trüffel, Americano-
Traubensorbet und dunkles Schokoladen-
pralinée

WEINBEGLEITUNG

Franciacorta Extra Brut Rosé DOCG Bio,
Barone Pizzini

Pinot Noir, Chardonnay 2017

Langhe Arneis «Sommo» DOC,
Fontanabianca Arneis 2021

Langhe Freisa «Bonina» DOP, Paitin,
Freisa 2019

Barbera d'Asti Superiore «Solneri» DOCG,
Pescaja, Barbera 2018

Liebstein DOC Bio, Baron Longo,
Chardonnay, Pinot Blanc 2019

Il Muffato IGT Bio, Canneto, Malvasia,
Riesling, Petit Manseng, Traminer 2018

CHF 165.00 inklusive Menü und 1dl Wein pro Gang.
In Zusammenarbeit mit:

DUBNO
CONNAISSEURS

**SMITH
& SMITH**
Wine Company

Übernachtungs-
special im
Premium Doppelzimmer:
CHF 50 pro Person
inkl. Zmorge