

WINE & DINE

TRÜFFEL-EVENT

In Kollaboration mit Smith & Smith Wine Company und Dubno Connaisseurs

MENÜ

Warmgeräucherter Kapsee-Hecht

mit Trüffel-Maismuffin und Randenmousse

Weinbegleitung: Roero Arneis DOCG 2024 – Pescaja Arneis

Grilliertes Rehfilet und Steinpilz-Crêpes-Türmchen an Trüffelschaum

Weinbegleitung: Barbera d'Alba DOC / 2022 – Fabio Oberto

Linguine mit weissem Alba-Trüffel

Weinbegleitung: Franciacorta Extra Brut «Golf 1927» DOCG Chardonnay

Kalbsnierstück an Trüffelhollandaise, Kartoffelbällchen und Romanesco

Weinbegleitung: Rosso di Montalcino DOC / 2018 – Poggio di Sotto Sangiovese

Trüffelkäse (Brie de Meaux)

und Dörrbirnen-Praliné

Weinbegleitung: Hohenstein IGT Bio / 2021 – Baron Longo Gewürztraminer

Traubensorbet

mit Prosecco

Weinbegleitung: Vino Spumante Rosato Extra Dry «Nudo» IGT Bio Corvina,
Rondinella, Sangiovese

Menü mit Weinbegleitung (1 dl Wein pro Gang) – CHF 168.00 pro Person, exkl. weitere Getränke



BAULUUT.
Grill und mehr · Bar · Lounge

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher MWST, Preisänderungen jederzeit vorbehalten