

WINE & — DINE —

TRÜFFELEVENT

In Kollaboration mit Smith & Smith Wine Company & Dubno Connaisseurs

MENÜ

Trüffel-Creme-Brûlée mit Kürbis-Speck-Muffin und Nüsslisalat
Piemont - Langhe Arneis "Sommo" DOC 2024 – Fontanabianca

Arneis

Grillierte Scampian Weisswein-Buttersauce mit Trüffel,
Venerereis und gepickelte Randen
Marken - Verdicchio di Matelica "Vigneto Fogliano" DOC 2022 – Pisci

Verdicchio

Linguine mit weissem Alba-Trüffel
Piemont - Barbaresco "Serraboella" DOP 2020 – Paitin

Nebbiolo

Reh-Entrecôte an Steinpilzrahmsauce mit Trüffel-Hefe-Blinis,
Marronipüree, grillierter Rosenkohl und Rotkraut
Piemont - Barolo "Rocche Dell'Annunziata" DOCG 2020 – Fabio Oberto

Nebbiolo

Brie de Meaux aux truffes
und Quitten-Krapfen
Friaul - Pensiero Bianco DOC 2021 – Petrusa
Verduzzo Friulano

CHF 172.00 inklusive Menü und 1dl Wein pro Gang.



BAULÜT.
Grill und mehr · Bar · Lounge

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