WINE & DINE

TRÜFFELEVENT

In Kollaboration mit Smith & Smith Wine Company & Dubno Connaisseurs

MENÜ

Grilliertes Hirschtatar auf Briochetoast, Preiselbeer-Mousse, Trüffel-Rührei

Toskana – Bianco di Toscana «Canna Torta» IGT 2024 – Podere Le Ripi
Trebbiano, Malvasia, Vermentino

***

Grillierter Thunfisch mit Trüffel-Maisschnitte und schwarzen Baumnüssen

Piemont – Bianco „Monte" DOP Colline Novaresi 2024 – Bianchi di Pasquero Elia
Erbaluce di Sizzano

***

Linguine mit weissem Alba-Trüffel

Piemont – Pinot Nero Langhe DOC 2024 – Gian Luca Colombo
Pinot Nero

***

Grilliertes Kalbsfilet und geschmorte Kalbskopf-Wange an Trüffeljus, Kürbis-Kartoffelstampf, Marroni und grilliertem Rotkabis

Piemont – Barbaresco Serraboella «Sori Paitin» DOP 2015 – Paitin
Nebbiolo

***

Brie de Meaux aux truffes
Feigenbrot und Feigen-Senf-Chutney

Sizilien – Passito di Pantelleria «Bukkuram» DOC 2024 Marco de Bartoli
Zibibbo

CHF 176.– inkl. Menü und 1 dl Wein pro Gang

BAULÜÜT.
Grill und mehr · Bar · Lounge

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.