



Der beliebteste Event des Jahres

Piemont-Trüffel-Menu, Sa 9. November

Mit dabei Gabriella (in der Küche) und Luigi Abbona vom beliebten **Weingut La Fusina, Dogliani**
Trüffel wie immer aus erster Hand von Luigi! Kochrezepte original piemontesisch!

AMUSE BOUCHE

Arneis/Chardonnay - DMG WhoNose – EDI THE NOSE 2008

KALTE VORSPEISE

Carne cruda tagliata al coltello con squaglie di Parmeggiano
(Rindshuftwürfel von Hand geschnitten mit Parmesanspänen)

Wein: Präsentation div. Weissweine La Fusina

WARME VORSPEISE I - Trüffelgang

Crostada di Melanzane & Pomodori
(Auberginen- und Tomatenküchlein)

Wein: Magnum „KrachNose“ 2007 + Barbera „La Castella“ La Fusina

WARME VORSPEISE II

Tajarin di Prezzemolo e Sugo di Funghi Porcini
(Hausgemachte Nudeln mit Peterli und frischen Steinpilzen)

Wein: Die Primaballerina - „PrimaNose“ 2006 + Pinot Noir von La Fusina (einer der besten Pinot Italiens)

HAUPTGANG - Trüffelgang

Brasato al Barolo, Polenta e Verdure

(3 Tage in 6 – 8 Fl. Barolo eingelegter, dann 1 Tag im Barolo geschmorter Rindsbraten mit Polenta und Gemüse garnitur)

Wein: Das Monument! „MonuNose“ 2005 oder 2008 MG/DMG, Barolo 2009 u. evtl. ältere JG von La Fusina

Johann Schwarz (Schwarz-Rot) + **Fredy de Martin** (SassiGrossi,Platinum) haben MonuNose als Weltklassewein bezeichnet:
Johann dazu: „...ein Bisschen flüchtige Säure – aber das haben die 61er Bordeaux auch...“!!!

DESSERT

Crema di Limone e Zupetta di frutti di Bosco
(Zitronencreme im Körbli mit Waldfrüchte-Coulis)

Wein: Überraschung!

Trüffel-Menu, Gaudi und alle Weine für Fr. 145.00/P + ca. Fr. 30.00/P für 10g/P Trüffel

**ACHTUNG: Garantiert echte Piemont-Trüffel können heute einmalig und direkt vor Ort bezogen werden,
wir bitten um Vorreservation! Es het solang's het!**

Wir freuen uns, wenn Sie mit uns dabei sind – wir bitten um baldige Reservation!



Das „La Bouteille“-Team wünscht Ihnen einmalige Gaumenfreuden und „En Guete“!