

# Trüffel-EVENT AUSGEBUCHT - NEUES DATUM

( OKTOBER-EVENT / 50%-WEIN-AKTION AUF GANZES WEINSORTIMENT / PROSECCO-MAGNUM-AKTION / JEDEN DI SHRIMPS & WINE)

**25. NOVEMBER IST NACH 1 TAG AUSGEBUCHT!**

**2 PLÄTZE SIND NOCH ZU VERGEBEN...**

**Neues Reservations-Datum, Sa, 26. November, 19 UHR PROGRAMMSTART!**

**Auf Grund diverser neuer Anfragen erweitern wir den Trüffel-Event auf Samstag, 26.11.  
Wir bitten um SCHNELLE Reservation, wenn Sie mit dabei sein möchten!**

Es ist wieder soweit! Wir starten zum beliebtesten Event des Jahres! **Beginn 19 Uhr**. Wie immer begleiten uns "weisse Piemonttrüffel" aus Erster Hand, zu Selbstkostenpreisen - ca. 50 - 60% v. Marktpreis - von Luigi Abbona (La Fusina), unserem Gastwinzer an diesem Abend. Im Moment sind die Trüffel-Preise bei rund Euro 3500, die Hauptsaison beginnt ab ca. Ende Oktober. Mit Marktpreisen bis zu Euro 7000 ist in diesem Jahr zu rechnen. Wir sind Ende Oktober auf dem Weingut von La Fusina und füllen **neue Cuvees** ab. Probe-Exemplare von unseren neusten Abfüllungen werden am 25.11. ausgeschenkt und können subskribiert werden. Grossflaschen am Piemont-Abend sind Programm, unsere alte Weingarde - zusammen mit herkömmlichen Abfüllungen des Weingutes La Fusina (Dolcetto, Barbera, Barolo etc.) - werden uns durch den Abend begleiten. Kosten: CHF 145.00/P exkl. Trüffel. Beim Trüffelmenu besteht keine Trüffel-Konsumationszwang. In der Regel werden bei 2 Gängen pro P. ca. 3-5g abgegeben, was max. 10g pro P. entspricht. Dieser wird 1:1 zum EK-Preis verrechnet. Trüffel können an diesem Abend bei uns "über die Gasse" bezogen werden (es het solangs het). Empfehlungsmenge für zu Hause: 30 - 35g f. 2P reichen für 4 Gänge, und damit für einen wunderschönen Abend.

Klaus Schlachter freut sich darauf, Sie herzlich und variantenreich mit piemontesischen Interpretationen auf seine Lust machende, liebevolle Art zu verwöhnen.  
Es erwartet Sie ein einmaliges Abendprogramm!

**Achtung, der Abend ist auch in diesem Jahr auf Grund von Vorreservationen bereits über 50% ausgebucht. Ich empfehle Ihnen eine baldige Reservation! (Annahmeschluss ist 21. November)**

## **Oktober-Event = Kürbis-Theater**

Nachfolgend finden Sie leckere Ideen, aus denen Klaus Schlachter einen reichhaltigen **Genussabend am 28. Oktober** gestaltet. Für CHF 135.00/P inkl. Weine, Wasser und Kaffee sind Sie mit dabei. **Eventbeginn ab 19.00 Uhr**. Gerne erwarten wir Ihre Reservation bis 23. Oktober via Tel. oder E-Mail.

### **EINE IDEEN-AUSWAHL!**

- **Kürbis-Süppchen** mit Mandarine und Ingwer
- **Kürbisbrot** mit Thymian, Crème Double, Wacholderschinken, Essiggemüse und "Chili"-Zwiebeln
- **Kürbis-/Birnsalat** mit gebackenem Ziegenkäse und Knusperspeck
- **süss-saurer Kürbis** mit Zimtchili, aphrodisierenden Pfefferkörnern und gebratenem Zanderfilet
- **Kürbisravioli** mit Salbeibutter und sautierten Sot-l'y-laisse
- **mit Kohle gebackener Kürbis**, Zitrone und Kapernmayonnaise
- **Kürbisrisotto** mit Kürbiskernöl
- **Kürbispuree** und Kürbis-Chips mit Knusper-Ente und sautierten, wilden Preiselbeeren
- **Safran-Kürbis-Scampi** und Coquille Saint-Jacques-Muschelragoût mit Baby-Spinat
- **Kürbis und Randen** aus dem Ofen mit Meersalz und angemachtem Hüttenkäse
- **FLEISCHGANG: MIT EINER DER OBEN AUFGEFÜHRTTEN KÜRBIS-VARIANTE - EIN AUF DEN PUNKT GEGARTES ZARTES STÜCK FLEISCH IST GARANTIERT!**

(JE NACH ANGEBOT RIND, KALB- ODER WILD ETC.)

- **Mandel-/Kürbiskuchen** mit Joghurtglace
- **karamelisiertes Kürbis-/Verveine-Tarte** mit Honigglace

**Es lebe der Kürbis. Hipp, hipp, hurra!**

**Jeden Dienstag: "Shrimps & Wine"**

*frisch und knackig serviert - leckere Saucenkreationen - ein Spektakel - à discrétion f. CHF 49.50P - auf Voranmeldung!*

# **Trüffel-EVENT AUSGEBUCHT - NEUES DATUM**

**( OKTOBER-EVENT / 50%-WEIN-AKTION AUF GANZES WEINSORTIMENT / PROSECCO-MAGNUM-AKTION / JEDEN DI SHRIMPS & WINE)**

---

## **50% Wein-Aktion...** *viele haben davon profitiert, ein paar Trouvaillen sind bereits ausverkauft.*

Aktionsberechtigt sind alle Gäste, welche im Restaurant La Bouteille eine Mindest-Konsumation von 3 Gängen (à-la-carte oder Menu) tätigen und am selben Abend Wein für ihren Eigenbedarf bestellen. Der Rabatt bezieht sich auf das ganze In vino vita-Weinsortiment (siehe "Wein-Preisliste PDF" in der Rubrik "Wein-Shop" auf unserer Homepage). Ausgenommen von dieser Aktion sind Gutscheineinlösungen und andere (Wein-)Aktionen.

---

## **Prosecco-Aktion: Prosecco „Rivalta“ DOC Brut, DEA**

Beim Kauf von 28 Magnumflaschen à 1.5L (45.20) werden 8 Flaschen zusätzlich gratis abgegeben  
Beim Kauf von 32 Magnumflaschen à 1.5L (45.20) werden 10 Flaschen zusätzlich gratis abgegeben  
Beim Kauf von 35 Magnumflaschen à 1.5L (45.20) werden 13 Flaschen zusätzlich gratis abgegeben  
Beim Kauf von 52 Magnumflaschen à 1.5L (45.20) werden 20 Flaschen zusätzlich gratis abgegeben

---

## **Jeden Dienstag: "Shrimps & Wine"**

*frisch und knackig serviert - leckere Saucenkreationen - ein Spektakel - à discrétion f. CHF 49.50P - auf Voranmeldung!*

---

## **Jeden Dienstag: "Shrimps & Wine"**

*frisch und knackig serviert - leckere Saucenkreationen - ein Spektakel - à discrétion f. CHF 49.50P - auf Voranmeldung!*