Trüffel-Menu, 20. November

Trüffel wie immer 100% aus dem Piemont und aus 1. Hand!

Apéro

Flüssige "Herzlichkeiten“ aus dem Piemont mit "Gruss aus der Küche"

****

Amuse Bouche / ANTIPASTI

piemontesischer Wachtelbrustsalat mit Pilzen und Nüssen

Wein: Grossflasche KrachNose 07 + Dolcetto la Fusina

****

PRIMI PIATTI

Vitello Tonnato - saftig gegarter Kalbsbraten
Thunfischcrème / Salzkapern / ofengetrocknete Tomaten

Wein: Barbera „la Castella“ + PrimaNose 06

****

Gnocchi Piemontese mit Salbeibutter **(fak. Tartufi bianchi)**

Wein: Magnum "EGO" - meine neue Cuvee vom Weingut la Fusina + Pinot Nero la Fusina

****

SECUNDI PIATTI - (*fak. Tartufi bianchi)*

Brasato al Barolo mit crèmiger Polenta (oder Risotto) und Gemüsegarnitur

Wein: MonuNose 2005 + Barolo La Fusina

****

DOLCI

Torta die nocciole - Piemonteser Nusstorte

Wein: Moscato d‘Asti + Überraschungswein?

Ausklang mit Kaffee/Grappa

Preis/Person 145.00 f. Menu inkl. Weine

Mehr zum Trüffel 2015 siehe unten...

Beginn 19.00 Uhr! Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

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

Trüffel-Event - **Fr. 20.11. Beginn 19.00 Uhr!** Wie immer begleiten uns Weisse Piemont-Trüffel aus ERSTER HAND, zu sehr moderaten Preisen und, nur sofern es wirklich original Alba-Trüffel gibt. Im Moment hört man Preise zwischen 5800 und 7500 Fr./kg. Sollten Sie an den nächsten Wochenenden in Alba sein, seien Sie vorsichtig. Nicht alles was teuer ist und nach Trüffel schmeckt kommt wirklich aus Alba. Bis vor wenigen Wochen waren auf Grund der lang andauernden Trockenheit keine Piemont-Trüffel verfügbar...

Ausgeprägte und charaktervolle Weine begleiten unser auserlesenes Menu! Ein 3 Tage in rund 6l Barbaresco eingelegter Brasato wird zum Hauptgang serviert! Der Braten wird 24h gegart - bis er (fast) von der Gabel fällt!
Kosten: 5-Gang-Menu inkl. 2 Wein/Gang für SFR. 145/P. Der Trüffel ist im Preis nicht inbegriffen und wird (falls überhaupt) wie gewohnt 1:1 zu unserem Einkaufspreis weiter verrechnet. Beim Trüffelmenu besteht "kein Trüffel-Konsumationszwang". In der Regel reichen 5 - 10g/P. Im letzten Jahr war der Preis moderat bei rund Fr. 3500/kg.

Achtung: Der Abend ist auf Grund der Vorreservationen bereits etwas mehr als zur Hälfte ausgebucht, wir empfehlen baldige Reservation!