

23./24. November - TRÜFFEL-EVENT – EDI THE NOSE + Weingut La Fusina

Ladies & Gentleman – last seats available – make your reservation!

Fr. 23. November – 2 Plätze + Sa, 24. November – 6–8 Plätze...

Anmeldeschluss: Di, 20.11. / **Start Event:** 19 Uhr.

Kosten: CHF 155.00/P (Menu+Weine) exkl. Trüffel (2 Gänge). **Weine** (EDI THE NOSE + La Fusina) werden parallel **aus 7dl + Grossflaschen** ausgeschenkt. U.a. KrachNose, HypNose, MonuNose, Audace etc. im Vergleich mit La Fusina's Eigenkreationen!

Wie immer: Beim Trüffelmenu besteht kein Trüffel-Konsumationszwang. Wir empfehlen 2 x 5g für zwei Gänge (kg-Preis 6.11.18 - ca. CHF 4300.00). Trüffel werden zum 1:1-Preis abgegeben – garantiert 100% Piemont-Trüffel aus ERSTER HAND!

Trüffelknollen (ca. 15 - 30g) können am Fr u. Sa zum SK-Preis in Kleinmengen bezogen werden! Melden Sie Ihren Bedarf an!

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung via Tel. oder E-Mail! Bald ist es soweit...

Trüffelmenu

Amuse

- Ciabatta, Trüffelöl, warme Oliven, Kalbstartar mit Trüffelmayo

Vorspeise 1

- Spinat, Fonduta, Rohschinken

Vorspeise 2

- Taglierini mit gehobeltem Eigelb, Weissler Trüffel

Vorspeise 3

- Linsen und geschmorte Milke mit Trüffelnage

Hauptgang

- Rindsfilet, Schwarzwurzel, karamellierte Silberzwiebeln, Haselnüsse, Weisser Trüffel

Dessert

- Milch-/Rahmtarte mit Zwetschgenkompott und Schokoladen-/Trüffelsplitter

Last Event 22. Dezember.

25 Personen sind dabei – 5-6 Plätze noch zu vergeben. FCFS. Am Sa **22. Dezember** sagen wir DANKE! **Weihnachts-Degu und 5-6 Gang Klaus “the taste” Surprise Menu für 99.00 all inkl. (Menu und Weine) statt CHF 165.00. Infos folgen.**



Impressionen auf dem Weingut LA FUSINA - neue NOSE-CUVEES werden geboren!



