

TRÜFFEL-EVENT - Fr./Sa. 29./30. November

TRÜFFEL-EVENT - Fr./Sa. 29./30. November

Trüffel aus 1. Hand – mit Weingut La Fusina

Trüffelmenu 2019

Amuse - Grissini und Bagna Cauda

Vorspeise 1 - Arancini mit Trüffelmayo von der Kalbshaxe

Vorspeise 2 - Steinpilze mit Aceto Balsamico, Pecorino und dünnen Rindsfiletscheiben, Weisser Trüffel

Vorspeise 3 - Taglierini mit Eigelb und Trüffel

Vorspeise 4 - Gnocchi di Tartufo con Fonduta

Hauptgang - Brasato al Barolo, Spinat und Polenta, Weisser Trüffel

Dessert - Piemonteser Haselnusskuchen mit original Piemonteser Haselnüssen

Anmeldeschluss ist am Di, 26.11. – Start Event 19 Uhr.

Kosten: CHF 155.00/P exkl. Trüffel. Beim Trüffelmenu besteht kein Trüffel-Konsumationszwang. Trüffel werden wie immer zum Spitzenpreis 1:1-Preis an Sie weitergegeben. Ich bin einer der wenigen, der 100% sicher Piemont-Trüffel erhält – und dies aus ERSTER HAND! Unser Weinproduzent Luigi Abbona von La Fusina besorgt uns die Trüffel immer zum bestmöglichen Preis – oft sind wir günstiger als im Piemont selbst... Vorbestellungen können bei uns platziert werden, in begrenzter Menge. Die Preise schwanken leicht, im Moment zwischen CHF 3900 und 4200, pro Person rechnen wir ca. mit 10g am Abend für das Menu (2 Gänge à ca. 5g). Wer möchte, dem hobeln wir zu weiteren Gängen eine kleine Portion dazu (Aufwand gem. Angabe Trüffelwaage und solange es reicht).

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme, gönnen Sie sich einen speziellen Abend in Trüffel geschwängelter Luft im La Bouteille. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

PS: Die letzten Jahrgänge HypNose 2016 und KrachNose 2016 werden an diesen 2 Tagen aus Grossflaschen ausgeschrieben. Dazu Weingutsabfüllungen von Luigi – wie immer als Weinpaar/Duett zu jedem Gang serviert.

Unser Sonderangebot - Subskriptionspreis bis 10. Dezember:

HypNose 2016 CHF 32.00 (statt 38.50) / KrachNose 2016 CHF 18.50 (statt 25.50) / 6er-Kartons.

Vorankündigung – unser beliebter, letzter Abend...

Feierliches Weihnachtsmenu 2019

Wir freuen uns, mit Ihnen ein arbeitsreiches und erfolgsverheissendes 2019 abzuschliessen und auf das kommende 2020 und auf neue Herausforderungen anzustossen.

Am Samstag, 21. Dezember beenden wir unser herausforderndes Jahr – schön wäre es, dieses mit Ihnen zusammen zu feiern...

Auch dieses Jahr werden wir uns wieder etwas ganz Spezielles einfallen lassen. Ein 5-6-Gang Surprise-Menu der feierlichen Art - von Klaus "the taste".

Wir bedanken uns für Ihre Treue – Spezialpreis CHF 99.00 statt CHF 165.00/P.

Freuen Sie sich darauf und seien Sie mit dabei!

Programm: 17:30-19 Uhr Weihnachtsdegu mit unseren neuen Wein-Trouvaillen aus dem Valpolicella (Ripasso, KARIN, MioCore Riserva), neue Weine von Münzenrieder, u.a. Heideboden Weiss, Sauerstoff sowie Mavie und Römerstein, oder die eleganten und von Köchen und Journalisten hoch gelobten, kaum erhältlichen Weine von PRIME ALTURE aus dem Oltrepo Pavese...

- ab 19 Uhr feierliches Rahmenprogramm...

Um Reservation wird gebeten...

Die Krönung am heutigen Abend: Wir öffnen erstmalig eine Flasche 12L Balthasar MonuNose...