



Jetzt Platz
sichern:



Serata del Tartufo

Erleben Sie die Trüffelsaison im Gewölbekeller:
Geniessen Sie ein erlesenes 5-Gang-Menü mit Périgord- und weissem Trüffel.
Zu jedem Gang werden zwei perfekt abgestimmte Weine serviert.

31. Oktober 2026, 18.30 Uhr
28. November 2026, 18.30 Uhr

CHF 220 pro Person
(inkl. Apéro, 5-Gang Menü, Weinauswahl, Kaffee und Mineral)



Menu del Tartufo

Antipasti dell'Emilia-Romagna
Salumi, verdure grigliate, olive, formaggi e focaccia
Salumi, Grillgemüse, Oliven, Käse und Focaccia

🍷 Marchese Antinori rosé – Franciacorta docg

Polenta bramata arrostita con lardo,
timo e tartufo nero del Périgord
*Gebratene Bramata-Polenta mit Lardo,
Thymian und schwarzem Périgord-Trüffel*

oder

Polenta bramata arrostita
con funghi porcini
e tartufo nero del Périgord
*Gebratene Bramata-Polenta mit Steinpilzen
und schwarzem Périgord-Trüffel*

🍷 Château de Chantegrive «Caroline» – Château de Chantegrive

🍷 Poggio alle Gazze dell'Ornellaia – Toscana igt bianco

Tagliarini fatti in casa al burro con tartufo bianco d'Alba
Hausgemachte Tagliarini an Buttersauce mit weissem Alba-Trüffel

🍷 Cervaro della Sala – Umbria igt

🍷 Barbaresco docg

Filetto di manzo alla griglia con spinaci freschi, purea di patate,
jus al tartufo e tartufo bianco d'Alba
*Grilliertes Rindsfilet auf frischem Spinat, Kartoffelstampf und Trüffeljus,
dazu weisser Alba-Trüffel*

🍷 Château Pape Clément rouge – Pessac-Léognan aoc

🍷 Montruc – Barbera d'Asti doc superiore

Taleggio tiepido con tartufo nero del Périgord
Lauwarmer Taleggio mit schwarzem Périgord-Trüffel

oder

Zabaione con tartufo nero del Périgord
Zabaione mit schwarzem Périgord-Trüffel

🍷 Ferrari Perlé – Trentodoc

🍷 Dolce Sinfonia – Vin Santo di Montepulciano doc