

Trüffel

Trüffel weisen ein beeindruckendes Nährstoffprofil auf und sind reich an gesättigten als auch ungesättigten Fettsäuren und Mikronährstoffe wie Vitamin C, Natrium, Kalzium, Magnesium und Eisen.

Im christlichen Hochmittelalter galten die Trüffel, wohl wegen ihres unterirdischen Vorkommens und der nachgesagten aphrodisischen Wirkung, als dämonisch und Inbegriff von Sündhaftigkeit. Später wurden sie jedoch selbst von Päpsten geschätzt. Im antiken Rom wurden Trüffel der Liebesgöttin Venus geweiht.

Gemeinhin gilt der Geschmack eines Trüffels als polarisierend. Wir lieben die Trüffel, wegen ihrem dezenten erdigen und nussigen Aroma. Der intensive Duft ist leicht süßlich wie bei Honig und ähnelt Heugeruch.

Lassen Sie sich von unseren feinen Kreationen überraschen und geniessen Sie die delikate Knolle in unterschiedlichen Varianten.

Zum Teilen / Apero CHF

Trüffelpommes mit Käse überbacken	19.00
-----------------------------------	-------

Vorspeisen

Getrüffelte Perlhuhn Terrine mit Entenleber, Selleriepüree und Rosenkohlchip	32.00
---	-------

Carne Cruda	46.00
Kalbstatar mit Trüffel, Haselnüsse, Marroni, Malzbrot und Rapsöl	38.00

Trüffel-Sellerie Suppe mit Trüffelbeignet	18.00
---	-------

Hauptgang

Gnocchi mit Kalbsbries	45.00
Maroni, Haselnüsse und Schwarzem Trüffel	38.00

Œuf Benedict	39.00
Butterbrioche, Spinat, Pochierte Eier, Belperknolle und Trüffel-Hollandaise	

Tagliatelle mit Vacherin Mont d'Or Sauce	42.00
Trüffel und Lauch	32.00

Rindsfilet Rossini mit Trüffeljus	68.00
Entenleber, Kartoffelsoufflé und Wirsing à la crème	

Weisser Trüffel kann zu allen Gerichten dazu bestellt werden.	Tages Preis
---	-------------

Käse

Hausgemachter Trüffelbrie mit Brombeer-Chutney und Früchtebrot	18.00
--	-------