

Menu truffes

Tartare de veau « Piémontaise »

Kalbstartar mit Olivenoel, Limettensaft, gehobeltem Parmesan
Trüffel
und Toast



Potage Parmentier

Geschäumte Kartoffel-Trüffel Suppe



Oeuf parfait sur lit de tagliatelle fraîches à la truffe

Hausgemachte Trüffel Nüdeli mit einem Onsen Ei
(Das perfekt gegarte Ei)
mit weissem Trüffel



Médailon de bœuf et risotto aux truffes

Medaillon vom Irländischen Rindsfilet rosa gebraten
auf einem sämigem Champagner-Trüffel Risotto



Tarte fine aux pommes et sa glace vanille

Hauchdünner Apfelkuchen à la minute zubereitet mit Vanilleglace

oder

Plateau de fromages

Einheimische und französische Käseauswahl vom Wagen



CHF 132.00