

## Piemonteser Gold

---

### KARTOFFEL-TOPINAMBUR SUPPE MIT WEISSER TRÜFFEL 21.00

serviert mit Wachtelei

*POTATO JERUSALEM ARTICHOKE SOUPE WITH WHITE TRUFFLE*  
*served with a quail egg*

### POCHIERTES EI 16.50

serviert mit Nüsslissalat an Granatapfel-Vinaigrette

*POACHED EGG*  
*served with lamb's lettuce on pomegranate vinaigrette*

### FRISCHE TAGLIERINI MIT WEISSER TRÜFFEL 29.00 / 42.00

an Mascarpone-Rahmsauce

*FRESH TAGLIERINI WITH WHITE TRUFFLE*  
*on mascarpone cream sauce*

### MUOTATHALER KALBSTATAR MIT STEINPILZ-TRÜFFEL CREME 29.00 / 42.00

geröstetes Weissbrot und weisse Trüffelscheiben

*LOCAL VEAL TATAR WITH PORCINI TRUFFLE CREAM*  
*roasted white bread and white truffle slices*

### ZARTE KALBSSCHNITZEL 49.00

an leichter Rahmsauce mit frischen Trüffel-Taglierini

*DELICATE VEAL ESCALOPE*  
*on a light cream sauce, served on fresh truffle taglierini*

### SEEZUNGEN-RÖLLCHEN AUF TRÜFFELRISOTTO 54.00

mit gebratener Schwarzwurzel und weisser Trüffel

*PAUPIETTES OF FILET OF SOLE ON WHITE TRUFFLE RISOTTO*  
*with roasted black salsify and white truffle*

### EXTRAGRAMM TRÜFFEL 9.00

*EXTRA GRAM TRUFFLE*



*Die weisse Trüffel ist eine aus Südeuropa stammende echte Trüffel, die zu den teuersten Lebensmitteln der Welt gehört. Das Fleisch ist weiss, und kann hellrote bis rosa Flecken aufweisen, was ein Qualitätsmerkmal darstellt. Sie gibt einen strengen, ja fast penetranten Geruch (Parfüm) ab. In Italien und auch in der Schweiz gilt die Alba Trüffel als weisses Gold aus dem Piemont. Ähnlich der Périgord Trüffel ist auch der Name Alba Trüffel eine Sortenbezeichnung und nicht gebietsabhängig.*