Chefs Piemont Spezialitäten

Vorspeisen

Piemont Plättli – Salami, Trockenfleisch, Zweierlei Trüffelkäse, Petersilien Dip	1 PAX 19.- 2 PAX 34.-
Flammkuchen mit Salami, schwarzem Trüffel	24.50
Vitello Tonnato	19.50 / 28.-

Hauptgänge

Risotto Barolo, Grana Padano	26.-
Plin Ravioli al Brasato	29.50
Tajarin, Ragù al Brasato	32.50
Tajarin, Buttersauce, Tartufo bianco	Tagespreis
Brasato al Barolo, Polenta, Wurzelgemüse	42.50

Dessert

Variation mit Haselnussparfait und Bonet alla piemontese	13.50

Degistif

Barolo Chinato Liqörwein 18% 4cl Zart-bitter mit Aromen von Chinarinde und Himbeere	8.50

Fleischdeklaration: CH
Salami / Trockenfleisch: Piemont
Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte ans Personal