



Trüffel - das Gold der Küche

Truffles – Cuisine's most luxurious ingredient

Truffe – Diamants culinaire



Geniessen Sie am Tisch frisch gehobelten Trüffel

Enjoy our freshly grated truffle

Profitez de notre truffe effilée



Hausgemachte Taglierini mit Trüffelrahm

Homemade taglierini and truffle sauce

Taglierini maison et sauce à la truffe

Vorspeise | Starter | Plat d'entrée CHF 14.-

Hauptgang | Main course | Plat principale CHF 18.-



Rindsfilet, Trüffel-Taglierini

Beef filet and truffle taglierini

Filet de bœuf et taglierini à la truffe

CHF 55.-



Für den Trüffel berechnen wir **zusätzlich:**

For the truffle we charge additionally:

Notre offre de truffes:

Schwarzer Wintertrüffel CHF 4.00/g
Black Truffle
Truffe noir

Weisser Trüffel aus dem Piemont CHF 10.00/g
White Truffle from Piemonte
Truffe blanc piémontaise