

Piemontesisches Gourmet-Weekend

1. & 2 November 2024 Abend

Anmeldung: info@urweider.ch

Scioppo di granatina con amaretto e spumante

Granatapfelsirup mit Amaretto und Spumante

Bruschette con parmigiano ed olio ai tartufi

Bruschette mit Parmesan und Trüffelöl

Tartar di salmerino con avocado e foglia di patate con sesamo

Tatar vom Saibling mit Avocado und Kartoffel-Sesam-Blatt

Pollo tonnato con porro e capperi

Poulardenbrust in Thunfischsauce mit Lauch und Kapern

Risotto al rafano e cipollotti con luccioperca affumicata

Geräuchertes Zanderfilet auf Meerrettichrisotto und junge Zwiebeln

Formaggini di capra con crosta di pinoli su fette di mele arrostate

Ziegenfrischkäse mit Pinienkruste auf gebratenem Apfel

Lonza di capriolo con gnocchi ai marroni e ciliegie al balsamico

Rehrücken mit Kastanienspätzli und Balsamicokirschen

Spumone di cappucino bianco con biscotti alle mandorle e fragole di bosco

Weisses Cappuccinomousse mit Mandelgebäck und Waldbeeren

149

inkl. Weinbegleitung
(je ein Glas Wein pro Gang)