



Piemontesisches Trüffel-Herbstmenü

Weinbegleitung mit den aromatischen Tropfen von Ralph Rutz, Vigna Rutz (Sessame) und Az. Agricola Poggio (Castel Boglione) und den Kochgenüssen aus dem Agriturismo Punto verde im Piemont

8./9. (Abendessen) und 10. (Mittagessen) November 2024
im Kochstudio Müliboden, Niederglatt

Aperitif (Samstag 19.00/Sonntag 12.30)

Trüffel-Salami
Salziges Brioche mit Wachtelei
Trüffel-Butter mit schwarzem Sommertrüffel

Le Bolle di Ariel,
Alta Langa

Vorspeise (Samstag 19.30/Sonntag 13.00)

Marinierter Lachs auf Mürbeteig-Crumble mit Trüffelcrème
und Tropea-Zwiebel-Confit, Trüffel-Streifen

Bateaux,
Piemonte DOC Chardonnay

Zwischengang

Risotto mit Trüffel-Spänen
Farbiger Reis-Chip

Barbera 475
Barbera d'Asti DOCG

Hauptgang

Trüffliger-Rinderhackbraten
auf farbigem Gemüsebeet

Merlot 445
Merlot

Käsegang

Käse-Trio mit würzigem Kracker
und Frucht- und Honigsaucen

Malbec 415
o. *Perchè No*, Nebbiolo

Dessert

Moscato-Mousse mit Waldfrüchten

Solilù, Moscato d'Asti DOCG
o. *Vermouth 18*

Schoko-Trüffel, Kaffee, Tee, Grappa oder hausgemachter Limoncello

Menu *mit* Trüffel, *mit* Wein, Wasser, Kaffee, Grappa CHF 150.00
Menu *mit* Trüffel, *ohne* Wein, Wasser, Kaffee, Grappa CHF 115.00
Menu *ohne* Trüffel, *mit* Wein, Wasser, Kaffee, Grappa CHF 115.00

**Wir, das Team von Punto verde und Ralph Rutz, Vigna Rutz,
freuen uns, Sie zu verwöhnen!**