



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

23. (Abendessen) und 24. (Mittagessen) November 2024
im Pfadiheim «Roter Ziegel», Wil (SG)

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!**