

Weisse-Trüffel aus dem Piemont

oder

Périgord-Trüffel aus Frankreich

Tartufi-Trüffel-Truffes-Truffles

Flammkuchen mit.....

weissen-Trüffel klein 80 / gross 125
mit Périgord-Trüffel klein 66 / gross 95

Trüffel-Kartoffel-Cappuccino überbacken 26.50

Hirsch-Carpaccio „Robespierre“

Leicht warm, mariniert mit Olivenöl, Rosmarin und Parmesan-Hobel
mit Périgord-Trüffel 65

Tatar Giacomo Brezza

Trüffelstock-Rindstatar-Sauerrahm-
mit weissen Trüffel $\frac{1}{2}$ 75 / 1/1 95
mit Périgord-Trüffel $\frac{1}{2}$ 61 / 1/1 76

Frische Butter-Nudelini mit Spiegelei

mit weissen Trüffel $\frac{1}{2}$ 75 / 1/1 95
mit Périgord-Trüffel $\frac{1}{2}$ 55 / 1/1 70

Hausgemachte Rahmnuedeln

Waldpilzen, Parmesan und Rahm

ohne Trüffel 34.50 / mit weissen Trüffel $\frac{1}{2}$ 75 / 1/1 92.50
mit Périgord-Trüffel $\frac{1}{2}$ 55 / 1/1 70

Carnaroli-Prosecco Risotto

mit weissen Trüffel $\frac{1}{2}$ 72 / 1/1 87

Reh-Ossobucco-Ravioli mit Waldpilzen

mit weissen Trüffel $\frac{1}{2}$ 75 / 1/1 95
mit Périgord-Trüffel $\frac{1}{2}$ 55 / 1/1 75

Kalbsfiletmédailon „Piemontaise“

mit Entenleber, Steinpilzen und Butternudelini ohne Trüffel 80.50
mit weissen Trüffel 135.50
mit Périgord-Trüffel 115

Es sind 5 Gramm weisser-Trüffel pro Gericht berechnet,
-für zusätzlichen weissen Trüffel wird pro Gramm Fr. 11.50 berechnet.
-für zusätzlichen Périgord-Trüffel wird pro Gramm Fr. 7.00 berechnet!

Adler Exklusivität!!

Rindsfilet Royal à la Truffe Noir

Australisches Rindsfilet, während 40 Tagen affiniert mit schwarzen Trüffeln,
serviert auf Sauce Périgourdine mit Trüffel-Kartoffelstock
und frischen Périgord-Trüffel oder weissen Trüffel nach Wahl !

mit weissen Trüffeln 145

mit Périgord-Trüffel 120