



ZUM SCHAUENEGG

Menu Piemontais

Un saluta della casa
Kulinarische Einstimmung

Agnolotti fatti in casa
con Brodo di tartufo bianco
Hausgemachte Agnolotti mit weisser Trüffel Brodo

* * *

Brasato di manzo cotura di 7 ore in forno
Salsa di Nebiolo, Polenta Fonduta
Klassisches Rindsschmorbraten während 7 Stunden im Ofen gegart
An einer Rotwein-Nebiolosauce und Polenta Fonduta

* * *

Bonet alla piemontese con noci
Piemontesisches Bonet mit Nüssen

3-Gang Menu 68.50

Weinempfehlung

Barbera d'Alba, Bruno Rocca 2016 CHF 13 pro Glas
Nebbiolo Langhe, Cavalotto 2016 CHF 14 pro Glas
Barbaresco Bruno Rocca 2015 CHF 15 pro Glas

Menu