



## Trüffel Wine & Dine

Kulinarischer Hochgenuss mit schwarzem Trüffel aus dem Baselbiet  
Trüffelspezialist Alessandro führt informativ und unterhaltsam durch den Abend

### Menu

#### Amuse Bouche

Trilogie von Jenzer Pasteten ▪ Preiselbeerkompott

\*\*\*

Steinpilz Tarte Tatin ▪ Trüffelglace ▪  
Kräutersalat ▪ frisch gehobelter Trüffel

\*\*\*

Artischocken Raviolo ▪ Madeira-Petersilien-  
schaumsauce ▪ Baumnusskrokant  
frittierte Kapern ▪ frisch gehobelter Trüffel

\*\*\*

Am Stück gebratenes Steak vom Baselbieter  
Vollmilchkalb ▪ Trüffeljus ▪ Kartoffelgratin ▪  
Wurzelgemüse aus dem Ofen

\*\*\*

Schoggi-Birnen-Mascarpone Schnitte ▪ Birnensorbet

\*\*\*

### Weinbegleitung

#### Schaumwein Rosé

Weingut Simmendinger, Münchenstein

\*\*\*

Quergut Sauvignon & Cabernet AOC (Biowein)  
Michael Huber und Cécile Bühlmann, Arlesheim

\*\*\*

#### Quergut Schiller Rosé

Michael Huber und Cécile Bühlmann  
Arlesheim

\*\*\*

Ochsenwein Spezialabfüllung des Hauses  
Assemblage aus Blauburgunder und Cabernet Jura  
Weingut Simmendinger, Arlesheim

\*\*\*

Dessertwein Schloss Birseck  
Hofgut Birseck, Arlesheim

Trüffelmenu ▪ Weinbegleitung ▪ Wasser ▪ Kaffee

CHF 179



Familientradiation seit 1923