

SOIRÉE *Truffe*

MERCREDI 4 NOVEMBRE 2026



CHF 140.-

Saint-Jacques de Normandie grillées,
crème d'artichaut, légumes racines, jus de bardes réduit
Grilled Normandy scallops,
artichoke cream, root vegetables, reduced scallop skirt juice

2025 Colli Tortonesi, timorasso, Derthona, La Spinetta

**

Raviolis farcis aux bolets, courge spaghetti et noixettes du Piémont,
espuma au vieux Gruyère
Stuffed ravioli with porcini mushrooms, spaghetti squash and
Piedmont hazelnuts, aged Gruyère espuma

2019 Monferrato rosso, nebbiolo-barbera, Pin, La Spinetta

**

Magret de canard rôti,
butternut confite, carottes au gingembre, jus aux épices
Roasted duck breast,
candied butternut squash, ginger carrots and spiced jus

2021 Barolo, nebbiolo, Garretti, La Spinetta

**

Tarte sablée, crème mascarpone et figues noires au miel,
sorbet au Moscato
Shortcrust tart with mascarpone cream and honeyed black figs
served with Moscato sorbet

2025 Moscato d'Asti, Biancospino, La Spinetta

Truffe blanche du Piémont en supplément
Piedmont white truffle available at an additional charge
3g 36.- / 5g 60.-

Truffe noire d'automne sauvage suisse en supplément
Wild Swiss autumn black truffle available at an additional charge
3g 18.- / 5g 25.-