



Restaurant
**Schloss
Bottmingen**

Andy Zaugg & ses amis «Soirée truffes et vins» mit 3-Michelin Sternekoch, Roberto (Bobo) Cerea

im Restaurant Schloss Bottmingen
Sonntag, 21. Januar 2018, 19.00 Uhr Apéro

Amuse bouche

Häppchen mit weissen Alba - und schwarzen Périgords-Trüffeln

Andy Zaugg & Guy Wallyn
AZ-Catering, Solothurn & Schloss Bottmingen

I

Mille-Feuille Gänseleber, schwarze Périgord-Trüffel

Werner Schürch
Restaurant Emmenhof, Burgdorf

II

**Jakobsmuschel, Blumenkohl, Schaum von weissem Alba-Trüffel
serviert in der Muschel**

Andy Zaugg
AZ-Catering, Solothurn

III

**Pochiertes Hühnerei, Randen, Zwiebeln, Ricotta, weisser Butterschaum
mit schwarzem Périgords-Trüffel**

Thomas Haselwanter
Restaurant Untervirt, Gufidaun, Italien

IV

Nocchettis mit weissem Alba-Trüffel

Roberto (Bobo) Cerea
Ristorante Da Vittorio, Bergamo (I)

V

Taubenbrust im Brotmantel und schwarzem Périgord Trüffel

Guy Wallyn
Schloss Bottmingen

VI

Robiola mit weissen Alba- oder schwarzen Périgords-Trüffeln

Stefan Bader
Alter Stephan, Solothurn

VII

Williamsbirne mit schwarzem Périgord-Trüffel, Sorbet Abinao

Alain Schmidlin
Schloss Bottmingen

Friandises, Miniardises et Chocolat, Truffes mit Trüffel parfümiert



Menupreis pro Person CHF 285.00
inklusive Apéro, Menu, Weine, Café und Mineral
Platzzahl ist limitiert, bitte reservieren Sie rechtzeitig-

Restaurant Schloss Bottmingen, Schlossgasse 9, 4103 Bottmingen
Tel. +41 61 421 15 15 Mail info@weiherschloss.ch www.weiherschloss.ch