

GENUSSWERKSTATT IN BAD RAGAZ

Wir trüffeln bereits **ab dem 25. November**

Die Saison für den Trüffel hat bereits im Oktober begonnen und die ersten Trüffel sind in der Genusswerkstatt in Bad Ragaz angekommen. Wir in der Genusswerkstatt verwenden den Périgord Trüffel, auch schwarzer Trüffel genannt. Sie sind die aus Südeuropa stammenden echten Trüffel und gehören zu den edelsten Pilzen der Welt. Ihr starkes Aroma erinnert an den Geruch von Unterholz, Erdbeeren, feuchter Erde und getrockneten Früchten mit Kakaonote.

Der Pilz geht immer eine Symbiose mit ganz bestimmten Baum-und Straucharten ein und wird dann von Hunden oder Schweinen erschnüffelt.

Sie finden in unserem Trüffelprogramm jetzt: - Trüffelravioli mit Trüffelschaum, - einen knusprigen Riesenraviolo mit Trüffelbutter und Honig überbacken,- Tagliatelle mit Périgordtrüffel am Tisch gehobelt 1gr. Fr.1.--.

Des weiteren finden Sie auf unserer Speisekarte: -Rindstatar mit Butterbrioche, - Spaghetti all'Amatriciana oder Gorgonzola al cucchiaio mit hausgemachtem Fruchtebrot und vieles mehr.

Besuchen Sie uns in der Adventszeit mit Familie und Freunden und geniessen Sie das weihnachtliche Ambiente am Kaminfeuer.

Arnold & Erika Lobeck, die Werkstattköche Raja und Jonas sowie unser Servicepersonal freuen sich auf Sie.

Reservationen unter 081 302 23 33 oder info@bellevue-genusswerkstatt.ch