



COOLINARIKER

Tavolata piemontese



Geniesse einen coolinarischen Abend durchs Piemont und lass dich von den Aromen Norditaliens verzaubern. Authentische Gerichte und weisse Alba-Trüffel machen diesen Abend zu einem grossen kulinarischen Erlebnis. An dieser Tavolata erwartet dich ein 5-Gang-Menü mit typischen Piemonteser Weinen.

Menu

Apéro - lass dich von den Chefs überraschen

Vitello tonnato

Rosa Kalbfleischscheiben, Thunfischcrème, eingelegte Zwiebeln, frittierte Kapernknospen, Bittersalat, Grissini und hausgemachtes Focaccia

Taglioline

Feine Eiernudeln, weisser Alba Trüffel, Butteremulsion

Zuppa

Kastaniensüppchen, Selleriepüree, konfierte Ente, schwarze Baumnuss

Tavolata

Brasato in Barolo geschmort, Tagliata vom Entrecôte, Risotto mit schwarzem Trüffel
Wurzelgemüse aus dem Ofen, Cima di rappa, gebratener Junglattich

Dolce

Bonnet- Piemonteser Schokoladenpudding, Sauerkirschen, Gelato, Haselnüsse, Zabaione

Wann und Wo

24. + 25. November 2023, 18.00 Uhr

Pavillon Mättivor, Riedstrasse, 6430 Schwyz



Küchenchefs:

Lukas Betschart, Coolinariker, and guestchefs Dani Pesaresi und Dani Walser

Kosten

Menu 5-Gang inkl. Apéro Fr. 130.00

Weinbegleitung, Wasser und Kaffee Fr. 68.00 (1 Glas Wein pro Gang)

Barbezahlung oder per Twint vor Ort

Anmeldung bis am 10. November 2023

Mindestteilnehmerzahl 12 Personen