

TRÜFFEL FESTIVAL

Geniessen Sie den exklusivsten Pilz der Welt

WEISSER TRÜFFEL

der beliebte Weisse aus Norditalien

PÉRIGORD-
TRÜFFEL

der aromatische Schwarze aus Frankreich



TRÜFFEL – DER EXKLUSIVSTE PILZ DER WELT

Trüffel sind unterirdische Schlauchpilze, die immer in Symbiose mit bestimmten Baum- oder Straucharten leben und von Hunden oder Schweinen erschnüffelt werden. Die Stars unter den Trüffeln sind der schwarze und der weisse Trüffel.

Die beiden Trüffelsorten unterscheiden sich nebst Herkunft und Symbiose-Partner auch in Geruch und Geschmack. Der weisse Trüffel hat einen sehr starken Geruch und einen dezenten Geschmack, während es sich beim schwarzen Trüffel genau anders herum verhält.

VORSPEISEN

Carpaccio vom Höfner Rind

mit Trüffelmayonnaise, Rucola, Pinienkernen und Parmesanspänen

29.-

Topinamburcrèmesuppe

mit Trüffelschaum und Haselnuss-Focaccia

20.-

Weisser Alba-Trüffel CHF 15.- / pro Gramm

Schwarzer Périgord-Trüffel CHF 5.- / pro Gramm

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden.

VORSPEISEN UND ZWISCHENGÄNGE

	kleine Portion	normale Portion
Trüffelrisotto auf Wunsch mit gebratener Entenleber auf Wunsch mit Hummerschwanz	24- FRA 40- CAN 49-	34- 50- 59-
Hausgemachte Tagliolini an Trüffelsauce	26-	36-
Pochiertes Feusisberg Ei auf Kartoffelstock, sautiertem Spinat und Trüffel-Hollandaise	26-	36-
Weisser Alba-Trüffel CHF 15.- / pro Gramm Schwarzer Périgord-Trüffel CHF 5.- / pro Gramm		

HAUPTGÄNGE

	kleine Portion	normale Portion
Entrecôte vom Swiss Black Angus Rind an Portweinjus, Selleriecrème, getrüffelten Kartoffeltalern und Wildbrokkoli	59.-	69.-
Filets von der Atlantik Seezunge mit Räuschlingsauce, getrüffelttem Kartoffelstock und gebackenen Minirüebli	52.-	62.-
Hausgemachte Caramelle-Pasta gefüllt mit Trüffel und Ricotta, an Weissweinschaum, sautiertem Spinat und Parmesanspänen	37.-	47.-
Weisser Alba-Trüffel CHF 15.- / pro Gramm Schwarzer Périgord-Trüffel CHF 5.- / pro Gramm		



FINE REVIVAL CUISINE

Das Restaurant Collina steht für die Wiederentdeckung der klassischen Gerichte im modernen Setting.

Zudem setzen wir saisonale Höhepunkte. Über das Jahr verteilt erleben Sie Gourmet-Festivals der besonderen Art.



Spargel- und Morchelzeit

Mitte März bis Ende Mai

Wir lassen Sie den Frühling schmecken. Spannende Kreationen rund um den weissen und grünen Spargel.

Begehrter Begleiter: die köstliche Morchel.



Tatar Festival

Juni bis Mitte September

Entdecken Sie unsere exklusiven Tatar-Variationen: von feinstem Fleisch bis hin zu edlen Fisch- und Gemüse-optionen.

Jede Kreation besticht durch Einzigartigkeit und kulinarische Kreativität.



Wildzeit

Mitte September bis Mitte November

Im Herbst ist Jagdzeit. Frisch von der Pirsch servieren wir Ihnen köstlichen Rehrücken mit den beliebten Beilagen Spätzli, Rotkraut und glasierten Maroni.

Selbstverständlich finden Sie auch vegetarische Wildgerichte vor.



Trüffel Festival

Mitte November bis Ende Dezember

Es ist der exquisite Pilz, den es gibt. Den schwarzen und weissen Trüffel servieren wir Ihnen mit feinsten Gerichten.



Surf & Turf

Anfang Januar bis Mitte März

In der kalten Jahreszeit verwöhnen wir Sie mit kreativen Gerichten von Hummer, Crevetten und Muscheln in Kombination mit ausgesuchten Fleischgerichten.



PANORAMA
Resort & Spa – Feusisberg

Panorama Resort & Spa
Schönfelsstrasse
CH-8835 Feusisberg

Telefon 044 786 00 00
info@panoramaresort.ch
www.panoramaresort.ch

ECHT.
PERSÖNLICH.

