

# 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 und Zwischengänge

	Weisser Trüffel 1.5g	Weisser Trüffel 3.0g	Schwarzer Périgord-Trüffel 1.5g	Schwarzer Périgord-Trüffel 3.0g
<b>Hausgemachte Linguine</b> an Trüffelsauce	29.-	49.-	19.-	29.-
<b>Geflämter Kingfish (JPN) 80 g</b> schonend geangelt, mit gebeiztem Eigelb, Rucola, Haselnuss und Trüffelvinaigrette an Trüffelsauce	39.-	59.-	29.-	49.-
<b>Höfner Rindstatar (CH) 80 g</b> mit Kartoffelrösti, gebratenem Wachtelei und Wildkräutern	46.-	66.-	40.-	50.-

# Vorspeisen und Zwischengänge

## Pochiertes Feusisberger Ei

mit Kartoffelschnee, Trüffel-Hollandaise und sautiertem Spinat

Weisser Trüffel 1.5g

29.- 49.-

Weisser Trüffel 3.0g

Schwarzer Périgord-Trüffel 1.5g

19.- 29.-

Schwarzer Périgord-Trüffel 3.0g

## Tessiner Risotto

29.- 49.-

19.- 29.-

## Variation von der Gänseleber (FR)

mit Passionsfrucht und Zwetschge

39.- 59.-

29.- 39.-

# Hauptgänge

## Bison-Entrecôte (USA/CAN)

mit Kartoffelbaumkuchen, gebläutem Lauch und Kirschtomaten

54.- 74.- 44.- 54.-

## Atlantik-St. Petersfisch (FR/GB)

schonend geangelt, mit Selleriepurée und Rande

54.- 74.- 44.- 54.-

Sie wünschen mehr Trüffel?

Gerne können Sie bei jedem Gericht zusätzlich Trüffel bestellen.

### Jedes weitere Gramm Trüffel

Weisser Trüffel pro 1.0 g

10.-

Schwarzer Périgord-Trüffel pro 1.0 g

6.-

Weisser Trüffel 1.5g

Weisser Trüffel 3.0g

Schwarzer Périgord-Trüffel 1.5g

Schwarzer Périgord-Trüffel 3.0g



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

10 klassische und moderne Varianten vom Tatar. Vom lokalen Höfner Rind und dem schottischen Galloway-Rind.

Für Vegetarier und Fischliebhaber: tolle Tatar Variationen aus Lachs, Tuna und Gemüse.



### **Wildzeit**

Mitte September bis Mitte November

Im Herbst ist Jagdzeit. Frisch von der Pirsch servieren wir Ihnen im Restaurant Collina köstlichen Rehrücken mit den beliebten Beilagen Spätzli, Rotkraut und glasierten Maroni. Selbstverständlich finden Sie auch vegetarische Wildgerichte vor.



### **Trüffel Festival**

Mitte November bis Mitte Dezember

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



### **Surf & Turf**

Mitte Dezember bis Mitte März

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

ECHT.  
PERSÖNLICH.

Panorama Resort & Spa  
Schönfelsstrasse  
CH-8835 Feusisberg

Telefon 044 786 00 00  
[info@panoramaresort.ch](mailto:info@panoramaresort.ch)  
[www.panoramaresort.ch](http://www.panoramaresort.ch)



**Panorama Resort & Spa**  
FEUSISBERG

