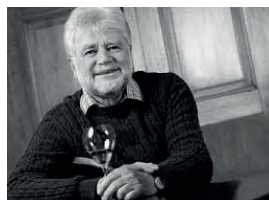


# Wine & Dine am 29. Oktober 2015



## PHILIPP TRESCH - CHEFKOCH LA PERLA GENY HESS - WEINFLÜSTERER

Züppa di Porr, Costin e Büscion dall'Alp Cresmino  
Lauch-Cappuccino, Crostini und Cresmino Alpeiskäse  
*Petite Arvine 2005 & 2013, Serge Roh, Vétroz (VS) / CHF 25.- (2013)*

\*\*\*

Tatar di Cervo, Fünc Porcin Crudo, Bagna Càuda  
Hirschtatar mit rohen Steinpilzscheiben an Sardellencreme  
*Scintilla 2009, Azienda Mondo, Giorgio Rossi, Sementina (TI) / CHF 22.-  
Il Moro 2012, Castello di Morcote, Vico Morcote (TI) / CHF 22.50*

\*\*\*

Ravioli di Zücca, Sciüma di Fünc, Cognac Castegn  
Kürbis-Ravioli an Champignonschaum und Cognac-Kastanien  
*Balin 2000 & 2010, Cantina Kopp von der Crone-Visini, Barbengo (TI) / CHF 49.- (2012)*

\*\*\*

Duo di Vitello, Filetto e Guancia, Salsa Merlot Sopra Ceneri, Pevar Valle Maggia  
Pürre di Sedano e Perseghit Trifoladi  
Zweierlei vom Kalb (Filet und Bäggli)  
an Merlot-Jus, Valle Maggia-Pfeffer und Sellerie-Püree mit Pfifferlingen  
*Vindala 2010, Cantina Settemaggio, N. Marcionetti, Monte Carasso (TI) / CHF 41.-*

\*\*\*

Mousse Chocolat Fai in Cà con Olio di Oliva  
Hausgemachtes Schoggi-Mousse mit Olivenöl  
*Petite Arvine Grain Noble 2005, Philippe Darioli (VS) / CHF 60.-*



CHF 130.- (Menü und Wein)



Ristorante La Perla | Waldstätterstrasse 25 | 6003 Luzern | Tel. 041 210 67 47  
Hess Sélection | 6390 Engelberg | Tel. 041 637 08 08 | info@hess-selection.ch