

Osteria
VALLE DI ZERZ

Apero Vino Caffè



by Bassoumi

SERATA DEGUSTAZIONE

Freitag, 23. Oktober 2026

18:00 Uhr

*Exklusives Degustationsmenü mit
Weinbegleitung von Obrecht*



AMUSE-BOUCHE

Ratatouille · Mini-Safran-Arancino · Mozzarella

HUMMER

Bisque-Reduktion · Topinambur · Kräutersauce · Kaviar

KÜRBIS

Taleggio-Sauce · Walnuss-Crumble

WACHTEL

Jus · Salatessenz · Trüffel

RISOTTO

Zitrone · Zitronengras · Carpaccio von der roten Garnele

RAVIOLO DEL PLIN

Ossobuco · Ziegenkäsesauce · Jus-Reduktion · Kiwischaum

CALAMARO

Rotkohl in drei Konsistenzen · Honig

LAMM

Pfeffersauce · violetter Kartoffelschaum

ROCHER

Schokolade · Nüsse

ZITRONE & KAKAO

Zitronen-Cremoux · Kakao-Crumble

MENÜ INKL. WEINBEGLEITUNG

CHF 150.– PRO PERSON

Limitiert auf maximal 25 Gäste · Reservation über elias.bassoumi@stud.shl.ch

Valle di Zerz · Spitalstrasse 21 · 6004 Luzern