

**ADULA 4 YOU**

**EXQUISITE**

**SPEZIALITÄTEN**



SIE MÖCHTEN KAVIAR,  
TRÜFFEL ODER SWISS LACHS  
AUCH ZUHAUSE GENIESSEN?

**KEIN PROBLEM!**

**EINFACH BEI UNS BESTELLEN.**



# OONA – ECHTER SCHWEIZER ALPEN KAVIAR

Oona ist der erste Schweizer Kaviar von Stören, die in natürlich warmem Bergquellwasser aufwachsen. „Oona“, abgeleitet aus dem Keltischen steht für das Einzige, das Wahre und lässt das Aussergewöhnliche jedes Kaviarkorns erahnen.

Erhältlich in verschiedenen Portionen: 50g oder 125g

**Preis: CHF 120.- für 50g und CHF 300.- für 125g**

## Temperatur, Aufbewahrung & Verzehr

Frischer Kaviar kann original verschlossen und gekühlt zwischen -2°C und +2°C bis zu drei Monate aufbewahrt werden. Die Temperatur darf keinesfalls unter -4° C fallen, da sich sonst der Geschmack und die Konsistenz der Körner verändern. Nach dem Öffnen sollte der Kaviar umgehend verzehrt werden.

## Servieren & Geniessen

Serviert werden die Perlen kühl, beispielsweise auf einem Eissockel. Kaviarliebhaber bevorzugen den Kaviar pur zu geniessen. Dabei wird eine kleine Portion auf den eigenen Handrücken gegeben und gegessen. Der eigene Handrücken wird nämlich als äusserst geschmacksneutral empfunden, so dass sich die Kaviar-Aromen ideal entfalten können. Besonders Champagner passt perfekt zu Kaviar – wir empfehlen den Champagne Taittinger Brut, den wir auch im Angebot haben.



# SWISS LACHS «ARTISANAL»

Köstlicher Schweizer Lachs aus der nachhaltigen Lachsfarm in Lostallo, Graubünden, wo die Lachse im frischen Quellwasser nach den höchsten Qualitätsstandards aufgezogen werden – ohne jegliche Chemikalien, Antibiotika oder Microplastics.

Geräuchert erhältlich in gewünschter Menge erhältlich.

**Preis: 100g für CHF 9.-**

## Verarbeitung

Die frischen Fische werden direkt vor Ort verarbeitet und in der hauseigenen Räucherei nach dem Geheimrezept des schottischen Räuchermeisters auf traditionelle Art kalt geräuchert. Dazu werden die Filets erst in eine Sole-Marinade eingelegt, die über Nacht sanft in die Filets einwirkt. Veredelt mit etwas Speisesalz und zart geräuchert über bestem Buchen- und Eichenholz, entfaltet sich auf diese Weise ein unvergleichliches und delikates Aroma.

Der Lachs wird von Hand sorgfältig und im Längsschnitt in gleichmässige Tranchen geschnitten, wodurch seine Struktur erhalten bleibt und sich sein Geschmack intensivieren kann.



## PERIGORD TRÜFFEL (SCHWARZ)

Die Perigord Trüffel „Tuber melanosporum“ gehört zu den schwarzen Trüffeln und zählt zu den beliebtesten Trüffeln der Welt. Ihren Namen erhielt sie von ihrem ursprünglichen Herkunftsort. Das Perigord ist eine im Südwesten Frankreichs liegende Provinz und schon lange bekannt für ihre besondere Küche. Die weitläufigen Waldgebiete aus Kastanien, Pinien und Eichen bieten in Kombination mit dem Mittelmeerklima die perfekten Bedingungen für das Gedeihen des „Tuber melanosporum“.

Die Perigord Trüffel stammt, wie heute bekannt, aus ganz Südeuropa. Doch in Jugoslawien wächst die Trüffel ebenso gut wie in Spanien und Italien. Der Edelpilz bildet seinen Fruchtkörper von April bis Juni aus. Die Erntezeit beginnt im November und reicht durch den Winter bis in den März hinein.

Die Ernte Saison der edlen Pilze liegt genau im Zeitraum der Weihnachtszeit. Dies ist ein Anlass für viele Feinschmecker, die Trüffelmärkte zu besuchen, um köstliche Gerichte mit der besonderen Trüffelart zuzubereiten.

Erhältlich in individuellen Grössen (nach Knollen)  
**Preis: Zum aktuellen Tagespreis, auf Anfrage**



Weisser & schwarzer Trüffel



## ALBA TRÜFFEL (WEISS)

Die Albatrüffel, auch „Tuber magnatum pico“ oder bisweilen Tartufo bianco di Acqualagna genannt, ist eine weisse Trüffel und gehört zu den teuersten Lebensmitteln der Welt. Der sehr geschätzte Edelpilz stammt aus Südeuropa und wird häufig auch Piemont-Trüffel genannt. Bislang findet man die Albatrüffel hauptsächlich in Italien, Spanien, Kroatien und Frankreich.

Ihre Namen entsprechen ihrer ursprünglichen Herkunft. Alba ist die Größte Stadt der Langhe in der Region Piemont. Das Piemont grenzt an Frankreich und ist, im Nordwesten Italiens liegend die größte Region des italienischen Festlandes. Allerdings ist die Toskana ebenfalls eines der hervorragendsten Trüffelgebiete. Dort werden zwischen Herbst und Winter viele Trüffelmessen veranstaltet und kulinarische Feste der Trüffel gewidmet.

Viele Trüffelsucher und Feinschmecker zieht es in den späten Herbstmonaten in die Region, um sich den Genuss der Tuber Magnatum nicht entgehen zu lassen.

Erhältlich in individuellen Grössen (nach Knollen)  
**Preis: Zum aktuellen Tagespreis, auf Anfrage**



Weisser & schwarzer Trüffel

