

LOKALE PRODUKTE, BONVILLARS

TRÜFFELSUCHE UND KOCHKURS IN LA SAUVAGERAIE

Beginnen Sie den Tag um 10 Uhr auf dem Hof von Bonvillars. Treffen Sie sich mit Frank Siffert, Annie Riter und ihren Trüffelhunden zu einem etwa zweistündigen Waldspaziergang, um wilde Trüffel zu sammeln. Unterwegs erfahren Sie mehr über die verschiedenen Trüffelarten, die in der Gegend von Bonvillars und im Jura vorkommen. Lulu, der Trüffelhund, wird für das Cavage verantwortlich sein.

Zurück in Bonvillars können Sie an einem Trüffelkochkurs teilnehmen, der aus der Zubereitung eines Aperitifs und eines Essens mit der Ernte des Tages besteht, die bei Bedarf ergänzt wird. Die Gruppe und die Betreuer werden gemeinsam ein Essen kochen, das aus 3 Aperitifs, 5 Hauptgerichten, 1 Käse und 1 Dessert besteht und verschiedene Trüffelsorten hervorhebt.

Der Kurs endet gegen 17 Uhr. Die Tage „Cavage et cuisine de la truffe“ können auf Anfrage für Gruppen ab 5 Personen über info@trufflesuisse.ch organisiert werden.

PREISE

Pro Person CHF 200.-
Erwachsene

GUT ZU WISSEN

- Treffpunkt: um 10 Uhr in der Cour de Bonvillars (kostenloser Parkplatz und Bushaltestelle).
- Ausrüstung: Wanderschuhe und Kleidung je nach Witterung.
- Preis: CHF 200.00/Person, inkl. Essen mit Trüffeln und Getränke (Wein aus der Region).
- Hunde, sogar an der Leine, sind nicht erlaubt.
- Teilnehmerzahl: mind. 1 Person, max. 10 Personen.
- Obligatorische Online-Anmeldung bis 72 Stunden vor Beginn der Aktivität.



CONTACT

La Cour de Bonvillars
1427 Bonvillars

+41 79 210 75 41
info@trufflesuisse.ch
trufflesuisse.ch

