GASTRONOMIE, KULINARIK, MORAT

TRÜFFEL & VULLY: DAS GOURMET-ERLEBNIS



Im November dreht sich in der Region Murtensee alles um den Trüffel! Anlässlich der Woche des Trüffelmarkts in Murten erwarten Sie zwei besondere Degustationserlebnisse, bei denen Trüffel und Weine aus dem Vully im Mittelpunkt stehen. Jeder Workshop umfasst fünf kleine kulinarische Kreationen sowie fünf ausgewählte Weine, die von der Winzerin oder dem Winzer persönlich vorgestellt werden. Das Erlebnis dauert rund zwei Stunden.

Workshop mit regionalem Trüffel – CHF 70.–
Ein genussvolles Erlebnis rund um regionalen Trüffel und ausgewählte Weine aus dem Vully.
Im Château Salavaux finden die Workshops am Donnerstag, 12. und Freitag, 13. November 2026, jeweils von 19.00 bis 21.00 Uhr statt, in Zusammenarbeit mit Madeleine Ruedin Vins.
Im Murtenhof & Krone wird der Workshop am Samstag, 14. November, um 11.30 und 17.30 Uhr sowie am Sonntag, 15. November, um 11.30 Uhr angeboten.
Freuen Sie sich auf fünf kleine Trüffelkreationen, begleitet von fünf Weinen zur Degustation. Die Weine werden von der Winzerin präsentiert, während Ihr Gastgeber Ihnen die Geschichte und das besondere Ambiente des Hauses näherbringt.
CHF 70.– pro Person
Dauer: ca. 2 Stunden
Online-Reservierung erforderlich.

Workshop mit Burgundertrüffel – CHF 110.–
Für ein noch exklusiveres gastronomisches Erlebnis lädt Sie der Murtenhof & Krone am Donnerstag, 12. und Freitag, 13. November 2026, jeweils von 19.00 bis 21.00 Uhr ein.
Im Mittelpunkt steht der Burgundertrüffel, kombiniert mit einer Auswahl von fünf Premium-Weinen aus dem Vully. Entdecken Sie fünf raffinierte kulinarische Kreationen und spannende Kombinationen zwischen Trüffel und Wein. Die Weine werden dabei persönlich vom Winzer vorgestellt.
CHF 110.– pro Person
Dauer: ca. 2 Stunden
Online-Reservierung erforderlich.

PREISE

Preis	
Degustation zu regionalen Trüffeln, pro Person	CHF 70.-
Degustation Trüffel aus Burgund, pro Person	CHF 110.-



PDF généré le 23.11.2026