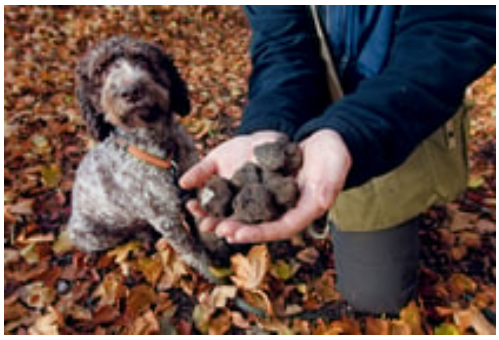
JURA
TROIS-LACS
DREI-SEEN-LAND

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. Blitz, 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 6 Personen über info@truffesuisse.ch organisiert werden.



CONTACT

La Sauvageraie
La Cour de Bonvillars
1427 Bonvillars

+41 79 210 75 41
info@truffesuisse.ch
sauvageraie.ch

ÖFFNUNGSZEITEN

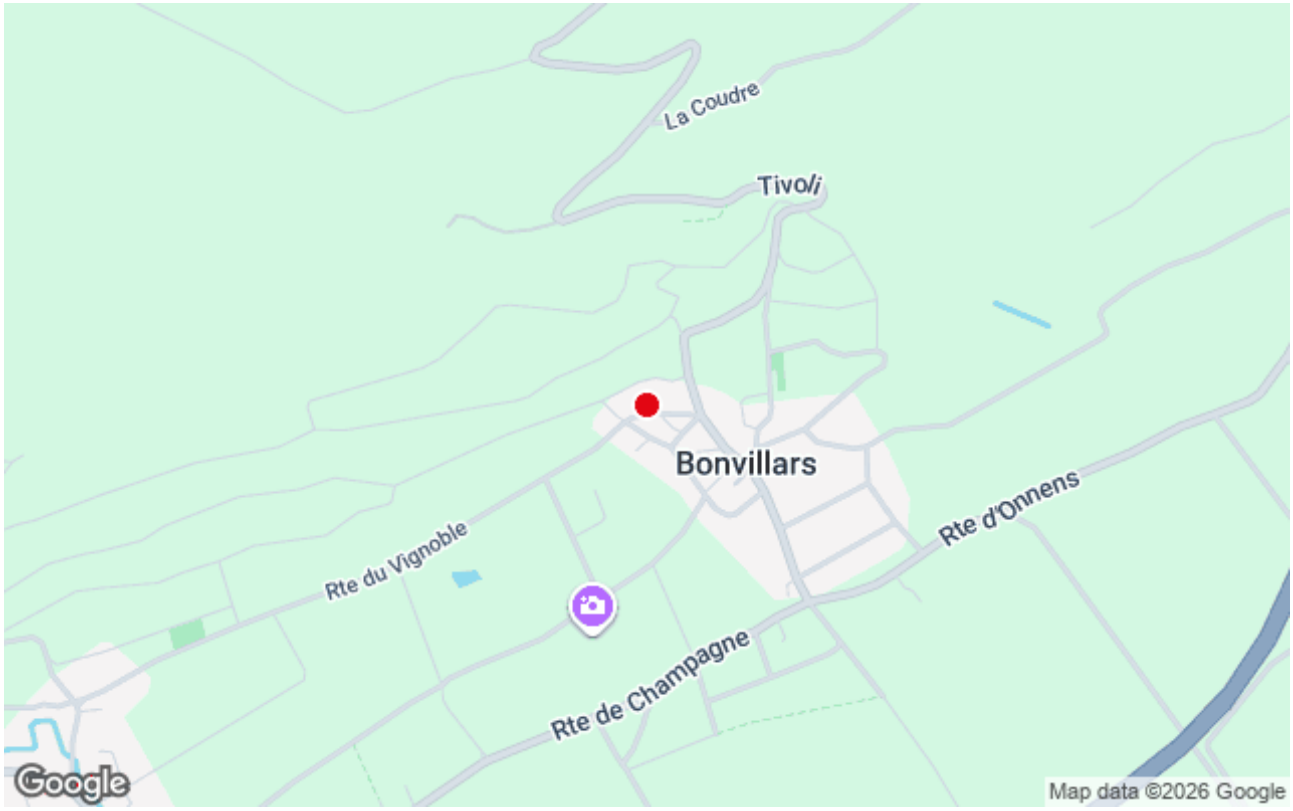
14. Nov. 2026	
Samstag	10:00 - 17:00
29. Nov. 2026	
Sonntag	10:00 - 17:00
5. Dez. 2026	
Samstag	10:00 - 17:00
6. Dez. 2026	
Sonntag	10:00 - 17:00
12. Dez. 2026	
Samstag	10:00 - 17:00
13. Dez. 2026	
Sonntag	10:00 - 17:00

PREISE

Pro Person	
Erwaschene	CHF 200.-

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.



PDF généré le 07.11.2026