

LIEBE GÄSTE – HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM LA PINTE GARTEN!

Menu Dégustation

Pulpcarpaccio

Stangensellerie, Pimientos de la Vera und Frisee

Geschmortes Ragout vom Jungbullen

Kartoffel-Petersilien Espuma, schwarzen Trüffeln und Jus

Mango Basilikum Sorbet

Brust von der Schwarzfeder Poularde Label Rouge

Geschmorte Artischocken, Safranrisotto und Geflügeljus mit Thymian

Käseauswahl von Jumi

Hausgemachtes Senfrüchte Sorbet und Dörrobst Brot

Mille Feuille von der Himbeere

Karamelleis mit Fleur de Sel und Mate Schaum

Menu La Pinte du Vieux Manoir

Unsere klassiker

Grilliertes Sashimi vom Yellow Fin Thuna

Avocado, Kroepoeck und Erdnuss

Lauwarm mariniertes Rinderfilet «Igel»

Rucola, Rosmarin-Kartoffeln und Trüffel Vinaigrette

Marinierte Strauchbeeren

Vanille Lime Crème Fraîche, Vanilleglace und Cerealien

6-Gang Menü

128.-

3-Gang Menü

89.-

Weinbegleitung 5-Gang 52.-

Weinbegleitung 3-Gang 32.-

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Mi bis Sa: 11.30 – 14.30 Uhr und 17.30 – 22.30 Uhr

So: 11.30 – 14.30 Uhr

Mo und Di: Ruhetage

SocialMedia



GLAMPING.COM
A discerning guide to experiential travel

A la carte

VORSPEISEN

Kalt	klein	gross
Mesclun Kräutersalat <i>Parmesan cracker und Petersilien-Vinaigrette</i>	16.-	24.-
Nüsslisalat <i>Ziegenkäse-Honig Crostinis, geröstete Pinienkerne und Himbeervinaigrette</i>	18.-	26.-
Warm geräucherter Waadtland Saibling <i>Avocadosalat, Amaranth Popcorn und Frisée</i>	26.-	32.-
Tartar vom Rindsfilet <i>Belper Knolle, Trüffelmayonaise und geröstetem Brot</i>	32.-	42.-
Warm		
Blumenkohl-Zitronen Suppe <i>Gebratene Jakobsmuscheln und Kerbel</i>	22.-	32.-
Frischkäse im Filoteig <i>Fregola Sarda, getrocknete Tomaten und Basilikum</i>	22.-	29.-

HAUPTGÄNGE

Gebratenes Rindsfilet und confierte Garnele „Surf&Turf“ <i>Glacierter Bimi, Rosmarinkartoffeln und Sauce Bernaise</i>		52.-
Waliesischer Lammrücken <i>Tomaten-Basilikum Confit, Fregola Sarda und Purple Curry</i>		44.-
Brust von der Schwarzfeder Poularde Label Rouge <i>Geschmorte Artischocken, Safranrisotto und Geflügeljus mit Thymian</i>		42.-
Gebratener Waadtland Saibling <i>Flower Sprouts, Safranrisotto und Kerbel Beurre Blanc</i>		42.-
Chateaubriand vom Black Angus Rind (ab 2 Personen) <i>Grüne Bohnen-Julienne, Rosmarin-Kartoffeln und Sauce Bernaise</i>	pro Person	54.-

DESSERTS

Marinierte Strauchbeeren <i>Limetten Crème Fraîche, hausgemachtes Vanilleeis und Cerealien</i>		19.-
Mousse au Chocolat <i>Ananascarpaccio, rosa Pfeffer und Atsinakresse</i>		16.-
Käseauswahl von Jumi <i>Hausgemachtes Senfrüchte Sorbet und Dörrobst Brot</i>		19.-
Mini Überraschungs-Dessert <i>Für den kleinen Abschluss</i>		14.-

All unsere Preise sind in CHF, inklusive Service und MwSt.

